



25 février 2026 - n° 1140

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**Salon International de l'Agriculture - 62ème
édition du 21 février au 1er mars 2026**

La Ferme des Potagers de Marcoussis s'expose au Salon International de l'Agriculture les 26 et 27 février 2026

Cette année 2026 sera une édition un peu particulière car aucune vache ne sera présente au Salon international de l'Agriculture à Paris, **Porte de Versailles**, suite aux restrictions préventives prises il y a quelques mois en raison de la prolifération de la dermatose nodulaire contagieuse (NDC), une maladie virale qui affecte uniquement les bovins (la propagation de la DNC semble contenue d'après le ministère de l'Agriculture).

Tous les autres animaux de la ferme : moutons, chevaux, poules, etc. seront bien présents et vous pourrez également découvrir les spécialités culinaires de France métropolitaine et des DOM-TOM.

Les **spécialités Made in Essonne** seront représentées pendant toute la durée du Salon : les producteurs et artisans essonniers feront découvrir aux visiteurs leurs produits et leurs secrets de fabrication dans le **Pavillon de la région Ile-de-France (hall 7.2 au 1er étage)**.

Sur invitation d'**Essonne Tourisme**, 20 producteurs essonniers se relayeront durant 9 jours, sur le **stand 7.2 K 081** (pavillon 7.2 - allée K - stand 081) et proposeront des animations et dégustations.

Les amateurs de produits du terroir pourront rencontrer au moins 5 producteurs chaque jour. Au programme : cresson, bières, café, quinoa, escargots, miel, sorbets, biscuits, lentilles, ail noir, farines, pâtes, conserves et bien d'autres choses encore : il y en a pour tous les goûts !

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



**21 FÉVRIER
> 1 MARS 2026**
PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

**VENIR
C'EST SOUTENIR !**



#SIA2026
[SALON-AGRICULTURE.COM](https://www.salon-agriculture.com)

CENECA

COMEXPOSIUM



La **Ferme des Potagers de Marcoussis** sera sur le stand d'Essonne Tourisme les **jeudi 26 et vendredi 27 février** et nous sommes très heureux et fiers d'y présenter nos **conserves artisanales bio, locales et solidaires** ! Venez nous rencontrer et parlez-en autour de vous !



Des patates douces bio et locales dans vos paniers

La Ferme sur l'île : notre partenaire maraîcher en Agriculture Biologique à Bougival (78)

La création de cette Ferme est très insolite ! En 2017, le maire de la commune de Bougival lance un appel à projet pour transformer **un ancien terrain de foot** en terre agricole sur l'île de la Chaussée : 7000 m² qui devront être exploités selon le principe de la permaculture, respectueux de l'écologie et des écosystèmes.

🌻 Eric JOLY, jardinier-paysagiste, formé au maraichage en Bretagne et à la permaculture à l'école du Bec Hellouin (Eure) répond à l'appel à projet et le remporte ! Dès 2018, il démarre l'aventure de sa **"Ferme sur l'île"** et commence par épandre 250 m³ de fumier sur l'ancien terrain de foot (entretenu sans produits phytosanitaires depuis plusieurs années) afin d'enrichir le sol en lui fournissant la matière organique nécessaire aux plantations.



Pendant 3 ans, il conserve son activité de paysagiste à mi-temps pour tester la viabilité de son projet. Aujourd'hui, ce sont 3500 m² de plein champs et 1000 m² de serres qui sont exploitées en **Agriculture Biologique** et l'équipe de production s'est agrandie.

Depuis 2023, La Ferme sur l'île confie à **notre conserverie** une partie de sa production de légumes pour faire réaliser de nombreuses conserves artisanales bio en TAF (Travail A Façon) pour leur marque propre.

Harold, son fils, nous a livré pour vos paniers de cette semaine **300 kg de patates douces Bio, toutes biscornues, mais à la saveur inégalée du produit local qui n'a pas voyagé !**

Bonne dégustation 😊



La recette de la semaine

Velouté de Patates douces & Poireaux au lait de coco



Épluchez et lavez **500 g de patates douces** et **2 blancs de poireaux** (ôtez le vert) avant de les émincer.

Hâchez finement **1 oignon** et faites-le suer pendant 2 minutes avec **2 càs d'huile d'olive** dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les poireaux et les patates douces et faites revenir pendant 5 minutes.

Versez **1 litre de bouillon de légumes bio** à hauteur et portez à frémissement. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mixez la soupe jusqu'à obtenir un velouté onctueux, ajoutez **1 brique de crème de coco (ou 1 brique de crème de soja ou d'amande** si vous n'aimez pas le lait de coco) et mixez à nouveau pour une texture encore plus lisse.

Ajustez l'assaisonnement avec du sel, du poivre, ajoutez **une pincée de curry ou de gingembre** pour une saveur plus exotique (mélangez bien) et décorez de **baies roses concassées**.

Servez de suite, bon appétit !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de patates douces*, 800 g de poireaux, 1 ou 2 radis d'hiver (300 g environ), 300 g de choux de Bruxelles, 1 salade laitue, 200g de mâche

Petit Panier : 1 kg de patates douces*, 800 g de poireaux, 200 g de mâche

**Ces patates douces proviennent de la Ferme de l'Ile (maraicher bio à Bougival 78)*

Horaires d'ouverture de la boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13h

Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12h à 19h

samedi 10h à 12h30



LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Chemin du Regard, 91460 MARCOUSSIS - Tél. : 01.64.49.52.80

Directeur de la publication : Denis DUCHEMIN - Rédactrice : Laure GIBOU

Courriel : l.gibou@pdm91.fr - site : www.lespotagersdemarcoussis.org

[Facebook](#) - [Insta](#)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

