



21 janvier 2026 - n° 1135

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Voeux du président de la Ferme

Retour en images

Jeudi dernier, l'équipe des salariés de la Ferme, les administrateurs et bénévoles se sont réunis pour partager la **galette des rois** !

Ce moment fut l'occasion pour Denis DUCHEMIN, président de l'association, et Hélène LACROIX, directrice de la Ferme, de **présenter leurs vœux à nos salariés en insertion**. Voici leurs discours :

Denis DUCHEMIN :

Bonjour à toutes et tous,

Je suis très heureux d'être avec vous aujourd'hui pour partager ce moment convivial autour de la traditionnelle galette.

Pour celles ou ceux qui ne me connaîtraient pas, je m'appelle Denis et je suis le Président du Conseil d'Administration de la Ferme.

J'en profite pour vous présenter, comme la plupart d'entre vous les côtoyez moins au quotidien, les membres du Conseil qui m'accompagnent sur la gouvernance de notre structure : Brigitte, Dominique, Maryse, Christophe, Francis, Philippe, Pierre Jean, et nos membres experts Sonia et Jérôme.



Les membres actifs du C.A. sont tous bénévoles, ce qui me permet de



remercier au passage tous les autres bénévoles qui œuvrent avec nous à la Ferme, sur les cours de Français, la boutique, les animations à la Ferme ou à l'extérieur et bien d'autres choses encore - Paul Garde, présent avec nous aujourd'hui, pour des séances de massages par exemple !

Et bien sûr, merci, merci du fond du cœur à vous toutes et tous, employés en insertion et employés permanents pour tout votre travail à la Ferme, l'énergie et l'inventivité que vous déployez pour nous faire avancer ensemble, pour résoudre tous les challenges et difficultés du quotidien...

Surtout qu'en plus de tout cela, dans l'année 2025 qui vient de se terminer, nous avons - vous avez - mis en place beaucoup de projets lourds en charge de travail, en pression mentale et très structurants comme la préparation de la démolition de la serre Thiphaine, la rénovation de beaucoup d'autres, les aménagements à l'étage, la refonte de notre informatique interne, les panneaux solaires à venir sur notre toit, pour ne citer que ceux-là !

Quelle année, cette année 2025 ! Nous pouvons tous nous applaudir !

Et donc, avant de passer la parole à Hélène qui va éclairer mon propos de quelques chiffres vraiment probants et parlants, je vous souhaite une bonne et belle année 2026, pleine de santé avant tout, de réussites personnelles et professionnelles, de joies au quotidien et d'accomplissement de vos projets.

Une année 2026 où nous allons ensemble continuer de faire avancer, et de pratiquer au quotidien, nos valeurs principales de Bienveillance, d'Altruisme, et de Solidarité qui nous permettent de garder espoir dans ce monde souvent dur, complexe et compliqué.

Ces valeurs qui nous permettront encore de nous développer, chacune et chacun d'entre nous, pour vous employés en insertion de trouver votre voie, et d'aider la Ferme à se développer.

Merci, Bravo, Bonne année !

Hélène LACROIX :

Merci beaucoup Denis. En effet, Amélie et moi sommes en ce moment plongées dans les bilans de l'année 2025. Alors j'ai envie de partager avec vous quelques chiffres. Ce qui ressort de cette dernière année sont de belles évolutions sur toutes les activités économiques de la Ferme :

- 47 tonnes de légumes, fruits, champignons ont été récoltés en 2025 (contre 37 tonnes en 2024) ;
- 127 000 bouches ont été transformés à la conserverie dont 73 000 pour du travail à façon et 3 tonnes de compotes et purées ont été produites pour la restauration collective ;

- en boutique, le chiffre d'affaire a augmenté de 5 % par rapport à 2024 avec un nombre d'environ 200 passages hebdomadaire.

Bravo à toutes et tous pour tout ce travail réalisé en 2025 qui permet à la Ferme d'être un maillon important d'un système nourricier local, bio et solidaire.

Et il y a aussi tout le travail réalisé qui ne se chiffre pas : l'immense travail réalisé par l'équipe maraîchère en amont de la démolition de la serre Thiphaine et qui a permis à l'entreprise qui est intervenue pour la démolition une réelle efficacité ; ou encore la capacité de l'équipe de la conserverie à honorer ses engagements vis-à-vis des maraîchers locaux et pour les productions en marque propre durant la haute saison malgré qu'elle ait été en sous-effectif et avec des machines qui tombaient en panne les unes après les autres.

Et il y a aussi tout votre parcours personnel, votre cheminement au sein de la Ferme pour préparer la suite et qui demande beaucoup de courage.

Pour cette nouvelle année 2026, je vous souhaite à toutes et tous, salarié.e.s en insertion de la Ferme, de trouver le chemin qui vous correspond et convient le plus, à la Ferme et après.

Je remercie aussi pour tout le travail réalisé l'équipe des salariés permanents qui vous accompagne au quotidien tout en s'assurant que les activités économiques de la Ferme se développent, tous les membres du Conseil d'Administration que vous a présenté Denis, ainsi que les bénévoles qui participent pleinement à faire vivre la Ferme.

Et vous souhaite à toutes et tous une très bonne année !

La recette de la Semaine

Spaghettis au pesto de Pourpier

Rincez la **botte de pourpier** et bien l'égoutter avant de le mettre dans le bol du mixeur avec **1 gousse d'ail**, **50 g de parmesan râpé** et **40 g de noix de cajou ou noisettes ou pignons de pin** (facultatif, cela sera déjà très bon avec l'ail et le fromage) puis commencez à mixer et ajoutez **2 à 3 càs d'huile d'olive**.

Mixez jusqu'à obtenir la texture désirée.

Pendant ce temps, préparez des spaghettis.

Lorsqu'elles sont « al dente », égouttez et servez dans des assiettes creuses puis ajoutez le pesto !

Ce pesto peut se déguster également avec du riz ou bien en tartinade sur du pain complet, les plus gourmands pourront ajouter de la chiffonnade de jambon cru, fumé ou speck 😊

Composition des paniers

Grand Panier : 1 courge Butternut, 800 g de poireaux, 1 botte de pourpier, 1 ou 2 radis Bleu d'automne, 1 ou 2 céleri rave, 300 g de choux de Bruxelles, 1 botte de moutarde

Petit Panier : 1 courge Butternut, 800 g de poireaux, 1 ou 2 radis Bleu d'automne, 1 botte de pourpier

Horaires ouverture boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12 h à 19 h

samedi 10 h 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](#)

