



3 juin 2026 - n° 1151

RAPPORT MORAL

**Assemblée Générale Ordinaire de la Ferme des Potagers
de Marcoussis du 30 mai 2026**

Rapport Moral 2025

par Denis DUCHEMIN, président de la Ferme



Monsieur le Maire, mesdames et messieurs les élus, mesdames et messieurs les responsables d'associations, monsieur le Commissaire Aux Comptes, chères adhérentes et chers adhérents, chers partenaires, chères amies et chers amis,

Bonjour à toutes et tous et bienvenue à la Ferme pour cette nouvelle Assemblée Générale durant laquelle nous serons, et moi le premier, fiers et heureux de vous présenter l'activité et les réussites de la structure durant cette année 2025.

Nous tâcherons que cette Assemblée Générale soit plus brève que les années précédentes, car comme vous le savez, vous êtes conviés à la suite de celle-ci à l'inauguration d'un projet dont nous sommes très fiers de vous présenter le résultat : l'installation et la mise en service de **panneaux solaires** sur le versant sud de la toiture de la Ferme.



Cette belle année 2025 pour notre structure a été marquée par la **consolidation des activités** dans un contexte de craintes grandissantes sur les financements publics et de gestion des ressources humaines toujours plus exigeante.

Cela étant, et malgré les difficultés liées au recrutement de salariés en insertion et le départ annoncé de plusieurs employés permanents, les résultats économiques demeurent très solides et nos principaux indicateurs socio-professionnels continuent de répondre aux attentes de nos financeurs publics.

Ainsi, notre chiffre d'affaires s'établit à 745 791 €, avec une répartition toujours très équilibrée entre nos principaux métiers support, ceci pour un résultat net de 134 936 € et une **trésorerie saine** tout au long de l'année 2025 malgré d'importantes fluctuations mensuelles liées à notre profil d'association et aux décalages de plus en plus accrus entre l'octroi et la réception effective des fonds de nos principales subventions.

Le résultat net, ci-dessus indiqué, peut sembler important, très important même, il correspond à une vraie croissance économique dont nous sommes très heureux, mais il est aussi lié à plus de 90 000 € d'extournes sur provisions des années précédentes.

Je laisserai notre trésorier, Pierre-Jean, vous expliquer tout cela plus en détail lors de la présentation de notre rapport financier.

Concernant notre cœur de métier, l'insertion socio-professionnelle, cette année 2025 a été marquée comme je vous le disais plus haut par la **difficulté en termes de recrutement** de salarié.e.s en insertion, notamment durant la période estivale.

Comme vous le savez, chaque année nous avons des objectifs sur nos réalisations d'accompagnement socio-professionnel fixés par l'Etat et le Département. Le service insertion socio-professionnelle a donc dû redoubler d'efforts fin 2025 pour répondre à ces attentes, et nous sommes extrêmement satisfaits de nos résultats à fin 2025 : 39.7 ETP réalisés pour un objectif de 40.

Mais au-delà de ces objectifs chiffrés, je suis surtout fier du réalisé en termes d'**accompagnement socio-professionnel** durant toute cette année 2025, qu'Amélie, notre directrice adjointe, vous partagera plus en détail lors de la présentation du rapport d'activité.

Bravo à toi, Amélie, et toute l'équipe, Éric CIP, Lou-Ann travailleuse sociale, et l'ensemble des encadrant.es techniques qui suivent et accompagnent au quotidien toutes les personnes en insertion.

Ces résultats économiques et sociaux sont un gage clair et sérieux sur la **stabilité de la structure** et la continuité de nos missions.

(photo ci-dessous, repas lors de la journée du personnel en octobre 2025)



Passons maintenant en revue rapidement les faits marquants de nos activités, qu'Amélie donc, et Hélène, notre directrice, vous détailleront dans le cadre du Rapport d'Activité.

L'année 2025 fut une très belle année de production de légumes pour vos paniers.

Bravo à Leonardo, Rémi et Alain, rejoints en fin d'année par Helmina (pour remplacer Rémi) pour leurs bons soins quotidiens et leur vision tactique et stratégique du plan de culture, qui nous ont permis de n'avoir quasiment pas à recourir à l'achat de légumes complémentaires pour vos paniers.

Bravo comme toujours à Laure pour son suivi si rigoureux et si complet de notre réseau d'adhérents, de notre communication et événements si nombreux, et de nos points de dépôt !

Au-delà de la « simple » production de légumes pour les paniers, l'année 2025 fut aussi marquée par une vente accrue de nos légumes aux professionnels, notamment à la Grande Épicerie de Paris où à la Banque Alimentaire IDF grâce au partenariat créé par le Réseau Cocagne. Bravo à Claudia pour tout son travail de commercialisation tant des conserves que des légumes !

La champignonnière a poursuivi son rythme de croisière avec 2 productions annuelles au printemps et à l'automne. Au total, ce sont 1200 kg de champignons qui ont été récoltés en 2025.

(photo ci-dessous, visite de la champignonnière par Helmina, encadrante maraîchère, en charge de nos champignons bio, locaux et solidaires).



Pour la conserverie... Je vous avais dit il y a deux ans que l'année 2023 était « Record du Monde » sur la production de **Travail A Façon (TAF)**, avec un chiffre d'affaires de plus de 100 000 Euros, et de plus en plus de clients maraichers pour nous faire confiance. Année « record du monde » battue en 2024 ... Et encore rebattue en 2025 !!! Plus de 130 000 € de TAF l'année dernière, soit **30 % d'augmentation en 3 ans !**

Mentionnons aussi comme toujours de nouvelles recettes concoctées avec soin et amour par Mada, Mimouna et leur équipe, et des liens renforcés avec la restauration collective.

Je vous avais parlé d'un renouvellement important en 2024 de nos moyens de production de conserves, par achats de nouvelles machines et remplacement importants de l'existant. Et bien, 2025 a battu un autre record à la conserverie, un peu moins utile... Celui du nombre de jours de panne des équipements, autant sur matériel ancien que neuf ! Bref. Malgré ça, et grâce à l'énergie et l'engagement au quotidien de toute l'équipe, les résultats déjà cités parlent d'eux-mêmes.

(Photo ci-dessous, réalisation d'un velouté de courgettes en TAF - août 2025).



Toujours de nouveaux partenaires à la boutique, pour un chiffre d'affaires en belle augmentation par rapport à 2024. Bravo Claudia là aussi, pour tous tes efforts de gestion de l'économique et de l'humain, en boutique et bien au-delà !

Comme toujours pour ce métier-support, il convient de rappeler notre partenariat très fort et plein de synergies avec **Artisans du Monde**.

Vous aurez noté que je cite Artisans du Monde en omettant cette année d'y rajouter « Marcoussis ». En effet, l'association ADM locale a choisi en 2025 de se renforcer en fusionnant avec celle de Bures-sur-Yvette, pour toujours plus d'importance accordée à l'artisanat dans nos ventes ADM !

Félicitations et Bravo à toute l'équipe **ADM Marcoussis** pour vos plus de 20 ans de service dans cette association de notre village, et Merci et Bienvenue à **ADM Bures**, renforcée donc de l'ancienne équipe de Marcoussis !!





Une spéciale dédicace à **Sophie**, qui quittera Marcoussis pour la Charente Maritime dès cet été, et que nous remercions de tout cœur pour son soutien en tant qu'adhérente à la Ferme et son investissement en tant que bénévole ADM à la boutique quasiment chaque samedi : **merci Sophie !**

Il convient de terminer ce tour d'horizon par une évocation rapide – et complétée plus en détail dans le rapport d'activité – des projets structurants qui ont été menés avec succès et énormément de réflexion, d'action et de dépense d'énergie par Hélène, notre directrice, qui les a pilotés en parallèle des activités de gestion de nos finances, de notre équipe de permanents et de nos métiers support qui composent son quotidien « normal ».

En 2025, nous avons pu **rénover** la plupart des **serres de la parcelle des Arrachis** qui en avaient bien besoin depuis plusieurs années, nous avons pu **démolir la serre horticole** située sur la parcelle proche de la Ferme, qui devenait vraiment trop dangereuse, et négocier au passage un **nouveau bail de 18 ans** avec le propriétaire de cette parcelle ; nous avons pu lancer et finaliser un projet de **refonte informatique global**, avec passage au "cloud" et renouvellement de tous les équipements bureautiques des employés ; nous avons pu faire construire deux **nouveaux bureaux fermés** au premier étage pour augmenter la confidentialité des échanges entre nos CDDI et leurs chargé d'insertion / travailleuse sociale ; nous avons pu enfin faire avancer significativement le projet de **panneaux solaires**, installés en début d'année 2026 et que nous allons donc inaugurer ensemble mes cher.e.s adhérent.e.s.



Laissez-moi maintenant, comme d'habitude, mettre en exergue chaque employé.e en insertion sur lesquels nous avons pu compter en 2025 :

Yannick, Smina, Rebecca, Noémie, Yousif, Niame, Lala, Nahoua, Hadorob, Nathalie, Said Khan, Catherine, Fatoumata, Amirullah, Olivier, Loudvina, Franck, Fatoumata, Yoann, Carine, Osman, Laurent, Sardar Khan, Elnaseem, Asif, Prakash, Elyna, Saed, Hoor, Abdi Shakur, Alan, Abdulwahid, Khalid, Jean Marie, Hassan, Maëlia, Mohamed Yusuf, Maria De Fatima, Véronique, Emily, Fatima, Frédéric, Stéphanie, Patricia, Samira, Rehab, Abygaëlle, Jessica, Olga, Sébastien, Baby, Mohamed Zaïna

Mustaf, Fazal Rahim, Khalid, Brucelee, Steevy, Nelson, Théo, Yohan, Léo, Alvana, Berhane, Hussein, Adrien, Omar, Emeric, Yoann, Anaïs, Gianni, Léa, Sandra, Latifa,

Kévin, Hawa.

Un très grand Merci aussi à nos employés permanents, que j'ai toutes et tous déjà cités ci-dessus. C'est bien grâce à votre travail et à votre engagement au quotidien, couplés à votre formidable esprit d'équipe et de synergie de fonctionnement, que la Ferme vit et se développe année après année !!

Merci et Bravo aussi à vous, membres du Conseil d'Administration de La Ferme, pour votre gouvernance sans faille, nos séances du Conseil toujours d'excellente tenue et contenu, et pour l'aide que vous prodiguez sans hésitation sur de nombreux projets (Informatique, panneaux solaires pour Christophe et Jérôme par exemple...) et/ou de nombreuses activités opérationnelles à chaque fois que le besoin s'en fait sentir (désherbage, étiquetage...) : Brigitte, Dominique, Maryse, Christophe, Francis, Philippe, Pierre-Jean et moi, sans oublier nos membres experts sur 2025 Sonia et Jérôme.

L'activité Français Langue Etrangère, la tenue de la boutique le samedi matin, les massages, l'aide à l'informatique, etc. ne pourraient avoir lieu sans l'investissement de nombreux autres bénévoles dans notre structure. Membres de cette **communauté de bénévoles**, recevez toute **notre gratitude et remerciements** pour tout ce que vous faites pour la Ferme et les personnes qu'elle accueille.

Je ne peux conclure sans dire comme toujours à la **Mairie de Marcoussis**, et à son nouveau maire fraîchement élu Jérôme CAUET, ô combien son soutien aux multiples facettes dans les domaines politique, opérationnel et financier compte pour nous !

Et bien sûr, il convient de citer nos autres partenaires principaux réguliers : la DDETS, le Département de l'Essonne, la Communauté Paris Saclay, la Région Ile-de-France, la MEIF Paris-Saclay, l'Union Européenne, la fondation Bruneau, ... Merci pour toute votre aide sans faille !!!

Enfin, vous, chères adhérentes et chers adhérents. Vous qui nous témoignez de votre confiance et sur qui nous savons pouvoir compter chaque année renouvelée pour nous apporter votre engagement à favoriser l'Insertion, le Bio et le Local. Toute mes sincères gratitude et appréciation.

Très Solidairement à vous,

Denis DUCHEMIN, Président de la Ferme des Potagers de Marcoussis

Les rapports d'[activité](#) et [financier](#) sont en ligne sur notre site internet
[à la rubrique "Qui sommes-nous ?"](#)
(en bas de page)

La recette de la semaine

Pâtes aux Blettes

Lavez les **blettes** sous l'eau froide. Séparez les côtes blanches des feuilles vertes. Coupez les côtes en tout petits dés. Émincez les feuilles en lanières fines. Cette découpe assure des côtes légèrement croquantes et des feuilles fondantes.

Pelez et hachez **1 gousse d'ail**.

Faites chauffer **2 càs d'huile d'olive** dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'ail et les côtes de blettes, faites revenir 4 à 5 min en remuant souvent (les côtes doivent s'attendrir sans colorer fortement).

Ajoutez ensuite les feuilles de blettes. Laissez-les « tomber » 3 à 4 min. Salez légèrement et poivrez généreusement. Baissez le feu au minimum et laissez la poêle en attente pendant que vous cuisez les pâtes. Si le mélange de légumes paraît sec, ajoutez 1 càs d'eau.

Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez les **pâtes Pappardelles ou Tagliatelles** (comptez 100 g par personne) et cuisez-les al dente en suivant le temps du paquet moins 1 minute.

Avant d'égoutter, prélevez **2 à 3 càs d'eau de cuisson**. Égouttez les pâtes et versez-les immédiatement dans la poêle avec les blettes. Ajoutez **1 càs d'huile d'olive** et 1 à 2 càs d'eau de cuisson. Mélangez sur feu doux 1 à 2 min pour que les pâtes s'enrobent d'un jus léger*.

Pour les plus gourmands, faites griller **30 g de pignons** à sec dans une petite poêle à feu moyen pendant 2 à 3 min. Remuez sans cesse. Sortez-les dès qu'ils dorent et dégagent un parfum toasté.

Répartissez les pâtes dans des assiettes creuses. Ajoutez une quenelle de **ricotta** d'environ **50 g par personne** (vous pouvez remplacer la ricotta par 100 g de burrata). Parsemez de pignons et d'un tour de moulin à poivre. Terminez par un filet d'huile d'olive et, si vous le souhaitez, 1 càc de jus de citron (facultatif, à ajouter si vous aimez l'acidité).

Pour une version encore plus crémeuse, ajoutez **20 à 30 g de parmesan râpé dans la poêle avec un peu d'eau de cuisson pour une sauce plus riche. Et pour un plat plus complet, faites revenir **50 à 80 g de pancetta ou de jambon cru** avant d'ajouter les blettes.*

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 350 g de navets, 1 botte de betterave, 1 botte d'oignons, 1 botte de blette, 1 botte de ciboulette, 400 g de fraises

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1 botte d'oignons, 1 botte de blette

**ACCES AU PLANNING
BENEVOLAT BOUTIQUE DU
SAMEDI MATIN (scannez le QR
CODE ou cliquez dessus, j'ai mis
un lien ;) 👉**

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 :



Cofinancé par
l'Union européenne

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](#)

