



8 juillet 2026 - n° 1156

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Un début de saison compliqué pour le maraichage

Des fortes chaleurs fin mai, une canicule en juin... et d'autres épisodes sont encore à prévoir... le **réchauffement climatique est bien là**, la végétation et les hommes et femmes qui s'en occupe souffrent et, à la Ferme des Potagers de Marcoussis, nous prenons toutes les mesures nécessaires pour **protéger nos salarié(e)s**.

La semaine dernière, lors de la première vague de canicule, des **horaires aménagés** ont été proposés : les encadrants maraichers étaient là dès 6h30, nos salarié(e)s en insertion arrivaient plus tôt également (pour celles et ceux qui le pouvaient) et tout le monde terminaient la **journée de travail à midi** car il était impossible de travailler en plein soleil ou dans les serres l'après-midi.

Les salariés de la Conserverie ont la **climatisation** dans le **laboratoire** ainsi que nos chauffeurs-livreurs dans le **véhicule de livraison**, les températures y sont donc plus clémentes. Il fait également très bon dans la boutique de la Ferme grâce notamment aux **stores** et aux **filtres solaires** apposées sur les baies vitrées l'année dernière et nous avons pu rester ouverts sur nos horaires habituels.

Pour les salariés permanents, les températures étant rapidement très chaudes à l'étage du bâtiment, celles et ceux qui le pouvaient avaient la possibilité d'être en **télétravail l'après-midi**.

Des **casquettes avec couvre-nuque** ont également été achetées pour nos salarié(e)s maraicher(e)s. Toutes les dispositions seront prises, comme nous l'avons toujours fait, pour privilégier la sécurité de nos salarié(e)s.

La **lutte contre la sécheresse s'organise** car nous n'avons pas eu une goutte de pluie depuis plusieurs semaines et aucune averse n'est annoncée dans les jours à venir... Le cauchemar du maraicher surtout à cette période de l'année où les jeunes plants de nos légumes d'été n'ont pas encore bien pris et où nous devons également commencer à planter les légumes d'automne... Nos légumes **peinent à**

se développer (petits fenouils, petites salades, etc.) à cause du **manque d'eau**, nous essayons d'en mettre 2 quand on le peut pour compenser leur petite taille et nous vous remercions de votre compréhension !

Un **système d'irrigation en goutte-à-goutte** a été installé par nos encadrants maraichers dans des parcelles près de la Ferme et nos poivrons tout juste plantés ont pu en profiter, à raison de **2 h/jour et seulement tous les 2 jours** : l'eau est un bien trop précieux pour être gâché !



Nous ne pouvons malheureusement pas installer des système d'irrigation partout car nous avons des parcelles sans accès à l'eau à proximité : persil, céleri, courgettes (photo ci-dessous à gauche), poireaux pour l'automne (photo au centre) totalement brûlés par le vent chaud appelé **effet "sèche-cheveux"**, mais aussi nos fèves (photo à droite) plantées sur deux lignes de 330m ont toutes été brûlées et ne donneront plus... bref beaucoup de perte mais aussi un décalage dans le temps au niveau des plantations car il est actuellement compliqué, voire impossible pour certaines parcelles, de semer en pleine terre... et pourtant on donne tout ! Croyez-le bien, **toute l'équipe du maraichage fait de son mieux pour sauver nos récoltes : merci à elles et eux !**



Tout n'est pas perdu, nos équipes du maraichage mettent tout en oeuvre pour sauver ce qui peut l'être, prendre soin de ce qui se développe dans des conditions d'extrêmes chaleurs avec de belles réussites puisque nos **premières tomates sont dans vos paniers** cette semaine !

Cette visite dans les parcelles est l'occasion de vous présenter **Juan** (photo ci-dessous), notre nouvel **encadrant maraicher** recruté en avril dernier suite au départ de Leonardo. Juan est Argentin et a une formation d'**ingénieur agronome** qu'il a complété par un master en développement rural-agriculture familiale (maraichage conventionnel à petite échelle). Il a ensuite commencé un doctorat en **agroécologie** qu'il n'a pas terminé pour se consacrer à la **recherche appliquée**, pendant plus de 10 ans, au sein de l'INTA qui est l'équivalent de l'INRAE en France, un institut de recherche public œuvrant pour un développement cohérent et durable de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Il donnait également des cours d'écologie et d'agroécologie à l'Université Nationale Argentin de Jujuy. Son programme de recherche "**Evaluation de la transition à l'agroécologie**" l'a mené à travailler avec des homologues en Hollande mais aussi en France et notamment à la CIRAD - Agropolis International à Montpellier. A la suite, un emploi d'ouvrier maraicher dans le Nord de la France avant d'arriver à la Ferme des Potagers de Marcoussis dans des conditions climatiques anormales (mais qui vont devenir la norme) et ses connaissances nous sont d'une aide précieuse : **bienvenu Juan !**

Ci-dessous, les **premières aubergines** commencent à se développer et vous devriez pouvoir les déguster avant la fin du mois de juillet.



Les **tomates Cornues des Andes** sont déjà là et ont encore besoin de quelques jours pour rougir, les **salades rouges** sont désherbées et les **concombres** sont clipsés sur des fils pour leur permettre de se développer en hauteur dans les meilleures conditions possibles.



Et n'oublions pas les fruits ! Ci-dessous, les **melons** (à gauche) ont été plantés ainsi que les **pastèques** (à droite) et devraient arriver dans vos paniers d'ici 1 mois.



☀️ Voici enfin l'été et avec lui les "grandes vacances", **on ne ferme pas**, on part chacun son tour, on reste ouvert tout l'été (y compris la boutique, sauf le 15 août férié), on veille sur les bons légumes et fruits bio, locaux et solidaires.

C'est la **dernière Feuille de Chou** avant début août **mais les paniers continuent à être livrés sauf si vous les avez annulés** (10 annulations possibles par an, elle est pas chouette cette nouveauté ?!)

👉 Rappel de la procédure - pour **accéder au logiciel et à votre compte adhérent** : <https://marcoussis.cocagnebio.fr/>

Pour vous connecter :

- votre **identifiant** est **votre adresse mail**,
- votre **mot de passe** est votre **nom de famille** tout en **EN MAJUSCULES** (vous pourrez en changer dès votre 1ère connexion).

Bel été à vous toutes et tous 🍷

La recette de la semaine

Salade de Courgettes, Tomates & Feta

Lavez **2 courgettes**, puis détaillez-les en tagliatelles en prélevant des lamelles avec un épluche-légume ou une mandoline.

Lavez et coupez en deux **10 tomates cerise**.

Emiettez **200 g de feta** à la fourchette ou avec les doigts.

Pelez et coupez **1 échalote** ou **1 oignon rouge**.

Emincez de la **ciboulette** ou du **basilic**.

Préparez une vinaigrette en mélangeant **3 càs d'huile d'olive**, **1 càs de vinaigre de vin** ou jus de **1/2 citron**, **1 càc de moutarde**, sel & poivre.

Mélangez dans un saladier les courgettes, tomates et feta et mettez au frais.

Avant de servir, disposez dans des assiettes et ajoutez la vinaigrette : bon appétit !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 chou rave, 2 concombres, 1 aubergine, 2 salades, 500 g de tomates cerise 🍅

Petit Panier : 500 g de courgettes, 1 concombre, 1 salade, 300 g de tomates cerise 🍅

ACCES AU PLANNING BENEVOLAT BOUTIQUE DU SAMEDI MATIN

👉 scannez le QR CODE ou cliquez
[ici](#)

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



Cofinancé par
l'Union européenne

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](#)

