



26 août 2026 - n° 1159

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Été 2026 : les effets du dérèglement climatique sont clairement visibles sur les cultures

Dès le printemps, nous avons connu des **températures élevées** (1er épisode de canicule fin mai, 2ème épisode mi juin, etc.) qui ont eu pour conséquence que la végétation a démarré beaucoup trop tôt et consommé toute l'eau stockée dans les sols à un rythme plus avancé qu'à l'accoutumée. Ces dômes successifs de chaleur ont entraîné des montées de températures vertigineuses et les **50°C** étaient quotidiennement atteints dans les serres : les légumes fanent prématurément pour limiter leur perte en eau, leurs fleurs meurent (comme les tomates par exemple) et d'autres, comme les salades, montent en graines... et les légumes de plein champs n'ont pas non plus été épargnés !

A cela est venu s'ajouter une **absence totale de pluie** : seulement 6 mm en 3 mois, du jamais vu ! Et des rafales de **vent chaud** qui brûlaient les jeunes pousses... Quelle tristesse de voir tout ce beau travail réduit à néant !

Un été donc placé sous le signe de la **perte de production** de légumes estivaux (très peu et/ou très petits) et de **retard dans la plantation** des légumes d'automne : ci-dessous, pour exemple, courgettes et céleris mis en terre au mois de mai qui n'ont pas résisté aux chaleurs dans les jours qui ont suivi leur plantation.



Des systèmes d'**irrigation en goutte-à-goutte** ont été posés à peu près partout où nous avons accès à l'eau : cela a nécessité beaucoup de main d'oeuvre pour la pose et les réparations (les lapins viennent "croquer" les tuyaux).

Comme nous n'avons pas accès à l'eau sur toutes nos parcelles, nos salariés ont puisé de l'eau dans notre **puits** et l'ont acheminée dans des **citernes** installées sur notre tracteur : un **arrosage manuel** fastidieux mais fort utile pour sauver nos pommes de terre.





Nous devons également protéger nos plantations des animaux : pose de rubalise et petits enclos autour des jeunes pousses afin de tenter de repousser les **oiseaux**, **les lapins mais aussi les sangliers** qui souffrent également de la chaleur et recherchent de la nourriture.



La Feuille de Chou est rédigée le vendredi... et dans la nuit de dimanche à lundi, nous avons subi une **attaque de sangliers** ! Sur la photo à gauche ci-dessus, c'était la parcelle de jeunes pousses de courges avant le passage des sangliers et ci-dessous, photo de gauche, l'état de la parcelle après leur passage. Photo ci-dessous, au milieu, la parcelle de plants de choux-fleur avant le passage des sangliers et sur celle de droite, après le passage des sangliers... **60 à 70 % de ces deux parcelles ont été dévastés** !

Nous avons fait appel au lieutenant de louveterie* qui devrait intervenir prochainement car un arrêté préfectoral a déjà été ratifié pour la commune de Marcoussis (nous ne sommes pas les seuls sur la commune à souffrir de ces ravages).

**En essonne, les lieutenants de l'ouvèterie sont nommés par la préfète pour réaliser, dans le cadre de l'intérêt général et de la sécurité publique, des interventions de destruction des animaux causant des nuisances ou des dégâts sur le territoire du département. Les lieutenants de l'ouvèterie sont assermentés pour exercer cette charge qui est entièrement bénévole.*



Nous avons certes une grosse **perte de rendement** et une **augmentation des coûts de production** (eau, achat du matériel d'irrigation, etc.) mais les efforts réalisés par nos maraichers nous permettent malgré tout de rester positifs avec encore de **belles productions à venir** : blettes, courges, aubergines, tomates... On ne lâche rien !



Un grand merci à notre équipe de maraichage : **Alain, Helmina, Juan et Vipulan** venu renforcé l'équipe pendant 1 mois, nos encadrants techniques, et bien sûr **nos salarié.es en insertion**, qui ont tout donné pour sauver ce qui pouvait l'être et lancer la future production. **Bravo et merci à elles et eux qui n'ont pas ménagé leurs efforts pour remplir nos paniers de légumes et fruits bio, locaux et solidaires** 🍅

La recette de la semaine

Gratin de Courgettes à la ricotta

Préchauffez le four à 210 °C

Lavez **3 courgettes** et coupez-les en fines rondelles. Faites-les revenir à feu vif à la poêle avec un filet d'**huile d'olive** jusqu'à ce qu'elles aient perdu tout leur jus. Salez, poivrez et ajoutez à mi-cuisson **1 gousse d'ail** pelée, dégermée et écrasée.

Mixez **100 g de ricotta** avec un quart des courgettes cuites, **1 oeuf**, 1 pincée d'**herbes de Provence**, quelques feuilles de **basilic** et **1 càs de parmesan** râpé.

Mélangez les courgettes avec la préparation à la ricotta et rectifiez l'assaisonnement.

Versez dans des ramequins préalablement huilés, parsemez de parmesan et enfournez pour 15 à 20 min environ : surveillez la cuisson, le dessus des gratins doit être légèrement doré.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 2 concombres, 3 poivrons, 1 botte de ciboulette, 3 aubergines, 1 salade, 500 g de tomates cerise, 1/2 pastèque, 1 botte de blette 🍆

Petit Panier : 1 kg g de courgettes, 2 aubergines, 1 melon, 1 botte de blette, 4 poivrons 🍆

**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](#)

