



9 septembre 2026 - n° 1161

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Bilan des pertes de cet été... mais de beaux espoirs pour la suite !

Comme nous l'avions évoqué dans la Feuille de Chou n°1159 du 26 août, les épisodes de canicule, de fortes chaleurs constantes et l'absence totale de pluie pendant 3 mois ont entraîné une **sécheresse sans précédent** avec de **lourdes conséquences** pour notre production de légumes et fruits.

Nous avons établi un **bilan précis des pertes subies** que nous avons adressé au préfet de l'Essonne, représentant de l'Etat, comme l'ensemble des maraicher(chère)s et agriculteur(trice)s de France.

Voici les **estimations de pertes** pour nos 10 principales cultures :

- Tomates : sur une parcelle de 1000 m² environ, perte totale de 100 % d'un rendement attendu d'environ 11 tonnes ;
- Betteraves : sur une parcelle de 600 m² environ, perte totale de 100 % pour un rendement attendu de 5 tonnes ;
- Céleris rave : sur une parcelle de 500 m² environ, perte totale de 100 % pour un rendement attendu de 2 tonnes ;
- Oignons : sur une parcelle de 2000 m² environ, perte de 50 % pour un rendement attendu de 8 tonnes ;
- Poireaux : sur une parcelle de 2600 m² environ, perte de 30% pour un rendement attendu de 9 tonnes ;
- Choux pointus : sur une parcelle de 500 m² environ, perte de 40 % pour un rendement attendu de 9 tonnes ;
- Tomates (autre parcelle) : sur une parcelle de 600 m² environ, perte de 20 % pour un rendement attendu de 7 tonnes ;
- Poireaux (autre parcelle) : sur une parcelle de 3000 m² environ, perte de 20 % pour un rendement attendu de 9 tonnes ;
- Tomates (autre parcelle) : sur une parcelle irriguée de 300 m² environ, perte de 20 % pour un rendement attendu de 3 tonnes ;

- Betteraves (autre parcelle): sur une parcelle irriguée de 300 m² environ, perte de 30 % pour un rendement attendu de 2,5 tonnes.

Ces chiffres sont impressionnants ! Et à ces pertes majeures viennent s'ajouter :

- une **baisse de rendement** (légumes et fruits très petits, peu nombreux donc pratiquement pas de vente aux professionnels, difficulté à fournir notre conserverie pour la réalisation de nos recettes d'été : gaspacho, coulis de tomate, etc.),
- les **dégâts des animaux dits "ravageurs"** : doryphores et sangliers (*photos ci-dessous*), oiseaux, lapins, ragondins, etc.
- l'**augmentation des coûts de production** : consommation d'eau (*nous avons privilégié l'accès à l'eau de notre puits et réserves d'eau de pluie tant que nous en avons eu*), achat de matériel d'irrigation en goutte-à-goutte (à renouveler régulièrement notamment en raison des dommages liés aux lapins), etc.



Et cette liste est malheureusement **non exhaustive**... Mais tournons-nous vers l'avenir, nous avons hâte de laisser derrière nous cet été caniculaire (qui semble cependant vouloir se prolonger) et notre équipe de maraichage travaille d'ores et déjà pour la saison suivante !

Ci-dessous, semage des graines de **radis bleus d'automne**, plants de **salades** (bache protectrice pour dissuader les oiseaux), préparation des planches pour les **navets** (juste à côté des poivrons encore vaillants) et belles **courges** en pleine croissance.



Ci-dessous, dans les serres, préparation des planches avant l'arrivée des plants d'**haricots verts**.



Dans les parcelles, nos salarié(e)s en insertion sont sur toutes les activités et sont affectés, à tour de rôle, sur la préparation des sols, la plantation ou comme ci-dessous, la récolte des légumes qui iront dans vos paniers : **Théo** récolte des poivrons et **Patricia et ses collègues**, des courgettes.



Chères et chers adhérents, nous remercions celles et ceux qui nous ont adressé un message d'encouragement, un petit mot de réconfort... cela nous va droit au coeur ! Et si vous n'avez pas eu le temps de le faire, **nous savons que vous pensez à nous** à chaque fois que vous découvrez et dégustez les produits de vos paniers : alors **merci de votre solidarité, merci de continuer à nous soutenir grâce à votre abonnement à nos paniers de légumes et fruits de saison, bio, locaux... et plus que jamais SOLIDAIRES !**

La recette de la semaine

Pastèque à la feta

Coupez la **pastèque**, épépinez-la puis coupez-la en petits cubes.

Émiettez **200 g** (si 1/2 pastèque) ou 400 g de feta (si pastèque entière).
Mélangez **3 càs d'huile d'olive**, **1 càs de vinaigre**, du sel et du poivre dans un saladier.

Ajoutez les cubes de pastèque et la feta mais ne mélangez pas tout de suite :
réservez au frais jusqu'au service et vous mélangerez à ce moment-là.

Pour plus de fraîcheur, vous pouvez ajouter quelques **feuilles de menthe**.

Pour une version encore plus gourmande, ajoutez quelques **olives noires dénoyautées** ou des éclats de **pistaches grillées**.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 pastèque, 1 kg de courgettes, 2 concombres, 5 poivrons, 1 botte de ciboulette, 2 aubergines, 1 salade, 1 botte de blette

Petit Panier : 1/2 pastèque, 2 aubergines, 3 poivrons, 500 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



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](#)

