

#biologique

#conserverie

#insertion

#légume

#panier

LA FERME DE MARCOUSSIS EST UN CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE PAR LE MARAÎCHAGE, LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

Structure : Potagers de Marcoussis



France

Marcoussis

Île-de-France

La Ferme des Potagers de Marcoussis, association loi 1901 à but non lucratif, est un **chantier d'insertion professionnelle** par le maraîchage biologique, la transformation alimentaire et la commercialisation de produits BIO et LOCAUX qui propose des contrats de travail à des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi.

Acteur de la transition écologique et alimentaire, nos salariés en insertion, encadrés par

une équipe d'encadrants techniques, produisent localement des légumes et des conserves artisanales biologiques tout en bénéficiant d'un accompagnement collectif et individualisé vers leur réinsertion, au travers d'entretiens et de bilans, d'ateliers en groupe, de découverte d'entreprises et de formations.

Tout au long de l'année, les légumes de saison, produits sur nos différentes parcelles, sont distribués sous forme de [paniers hebdomadaires](#) à un réseau d'adhérents. Nos conserves sont vendues dans notre boutique à la Ferme ou chez des partenaires distributeurs.

Chaque début de semaine, nos encadrants maraichers sélectionnent les légumes arrivés à maturité qui seront mis dans les paniers. Ils sont ensuite récoltés à la main pour préserver leur qualité nutritionnelle et leur goût. Nos adhérents-consom'acteurs ont donc, chaque semaine, la surprise du contenu du panier.

Où venir chercher votre panier ?

- Directement à La Ferme des Potagers de Marcoussis : Chemin du Regard (derrière le Parc des Célestins) 91460 MARCOUSSIS
- Distribution des paniers à la boutique : vendredi 12 h – 19 h et samedi 10 h – 12 h30
- ou dans [un point de dépôt](#)

Plate-forme innovante de transformation de fruits et légumes dans notre région, la **Conserverie** de la Ferme des Potagers de Marcoussis réalise des conserves artisanales BIO

Une champignonnière Bio, locale et solidaire en Essonne

La champignonnière de la Ferme des Potagers de Marcoussis reprend du service et la production des pleurotes, pholiotas et shiitakés Bio a été relancée en fin d'année 2022.

Ce projet de champignonnière avait plusieurs objectifs : revaloriser d'anciennes chambres froides (situées dans les serres Tiphaine à proximité de la Ferme), créer de nouveaux métiers support pour les salariés en insertion, diversifier notre production à la fois pour les paniers de légumes hebdomadaires destinés aux adhérents de l'association, la boutique de la Ferme et la conserverie artisanale.

Liens

<https://lespotagersdemarcoussis.org/>