« Ils m'ont redonné goût à la vie » : les Potagers de Marcoussis, tremplin vers l'emploi depuis vingt-cinq ans

Cette association à but non lucratif propose des contrats de travail à des salariés en rupture avec le marché de l'emploi. Une formule gagnante qui lui a permis de créer sa propre conserverie, une boutique de producteurs et la seule champignonnière bio de l'Essonne.

Par Florian Garcia

Le 25 mai 2025 à 14h44

AbonnésVotre abonnement vous permet d'accéder à cet article.



Marcoussis (Essonne), samedi 24 mai 2025. Chaque semaine, la ferme des Potagers de Marcoussis, qui emploie une cinquantaine de salariés en insertion, commercialise 300 paniers de produits frais. LP/Florian Garcia

Offrir cet article

RéagirEnregistrer

Partager

Écouter l'article

00:00/00:00

« Ici, c'est un véritable cocon, c'est une vraie famille. Ils m'ont redonné goût à la vie. » Depuis bientôt deux ans, Cathy (le prénom a été modifié) est assistante administrative aux Potagers de Marcoussis, un chantier d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique créé il y a vingt-cinq ans. Éloignée du circuit de l'emploi à son arrivée, la quinquagénaire est désormais prête pour voler de ses propres ailes. Lorsqu'elle intègre les Potagers de Marcoussis, Cathy ne travaille plus depuis déjà cinq ans. « J'ai vécu un deuil, souffle-t-elle. Ça m'a pris du temps pour reprendre goût à travailler. Avant d'être ici, quand je postulais, personne ne me répondait à cause de ce trou de cinq ans sur mon CV. »

Un accompagnement personnalisé

Intégrée à l'équipe de ce chantier d'insertion qui vient de fêter ses vingt-cinq ans, la mère de famille a bénéficié d'un accompagnement sur mesure. « On nous accompagne aussi sur le plan personnel, confie-t-elle à l'occasion de la journée portes ouvertes organisée ce samedi. Il y a ici un support émotionnel qu'on ne retrouve pas ailleurs dans le monde du travail. »

Si Cathy a bénéficié d'un contrat d'assistante administrative, son métier depuis toujours, la majorité des personnes prises en charge sont employées pour le maraîchage, le fonctionnement de la conserverie et la culture des champignons.
C'est le cas de Nathalie, 48 ans, en reconversion professionnelle après avoir travaillé en crèche. « Lorsque je suis arrivée ici, je n'avais plus de salaire, rembobine la maraîchère dont le contrat prend fin dans quelques mois. Il y avait donc une urgence. On trouve ici une entraide. Ce côté social des Potagers m'a beaucoup plu. Je suis triste de devoir partir. »



Marcoussis (Essonne), samedi 24 mai 2025. Mada Dao (au centre) est la responsable de la conserverie des Potagers de Marcoussis. L'année dernière, la structure a produit 122 500 bocaux. LP/Florian Garcia
Comme Cathy et Nathalie, une cinquantaine de salariés sont aujourd'hui en insertion au sein de la structure. Parmi eux, une quinzaine travaillent au sein de la conserverie inaugurée en 2014.
« En 2024, nous avons produit 122 500 bocaux, indique la directrice des Potagers de Marcoussis, Hélène Lacroix. Sur ce chiffre, 62 000 ont été produits pour notre marque, La Cuisine des Potagers, et 60 500 ont été réalisés pour le compte de maraîchers qui viennent chez nous pour la transformation de leurs produits. »

Des produits distribués partout en Île-de-France

Jus de pomme, sauces tomate, ratatouilles mais aussi soupes, veloutés et tartinades sont tous produits de manière artisanale. « Ce qui nous importe, c'est que vous ayez le vrai goût des légumes quand vous achetez nos conserves », martèle la responsable de la conserverie Mada Dao à un groupe venu visiter cet espace de travail modernisé l'an dernier avec l'achat de nouveau matériel.

Devenus une marque à part entière, les produits estampillés La Cuisine des Potagers sont commercialisés bien au-delà de la boutique de la structure. Partout en Île-de-France, mais aussi en Eure-et-Loir et dans le Loiret, des dizaines de distributeurs leur font confiance. Parmi eux, des

géants de la grande distribution comme Auchan, Intermarché, Carrefour et U Express, des enseignes bios à l'image de Biocoop, Bio C'Bon ou So Bio, ainsi que des boutiques indépendantes.

Des recettes 100 % maison

« Le produit qui marche le mieux, c'est sans aucun doute notre jus de pommes pressées à froid, s'enorgueillit la directrice. Après, c'est sûrement notre sauce tomate, qui est elle aussi très appréciée. » Ces deux produits phares ne sauraient faire de l'ombre aux autres recettes 100 % maison.

« Nous avons lancé l'année dernière notre houmous de courgettes et notre pesto, conclut Hélène Lacroix. Ils fonctionnent très bien, tout comme nos sirops et notre velouté de pleurotes. »

En plus de ces 122 500 conserves annuelles, l'association commercialise 300 paniers de fruits et légumes par semaine. Des produits frais et locaux que les adhérents viennent récupérer sur place ou dans l'un des 15 points de dépôts.