

# Contenu des paniers de cette semaine:

**Bouffémont - Saint-Brice - Saint-Leu - Ezanville:** 

Petit panier: poireaux, courge, chou vert, carotte, pomme de terre

Grand panier: poireaux, courge, chou rave, chou rouge, carotte, radis, radis noir, betterave

Valeur monétaire des paniers de cette semaine : Si on se penche sur le cours des légumes bio, les petits paniers de la semaine dernière sont évalués à 10.50 € et les paniers familiaux à 18.30 €.

# PROJECTION du film "Sacré Village, SAMEDI 2 FÉVRIER A 20H30,

à Bouffémont, Centre de Loisirs, rue Champollion.

"La transition écologique : soyons acteurs!" : tel est le thème de la soirée organisée par l'A.D.R.E.C.\*, au cours de laquelle sera projeté le documentaire "Sacré Village" sur le village d'Ungersheim en Alsace, suivi d'un débat avec la réalisatrice Marie Monique Robin. Entrée gratuite (libre participation aux frais).

Marie Monique Robin est une journaliste d'investigation qui a écrit de nombreux livres et réalisé des films tels que :

- Le monde selon Monsanto (2008)
- Les moissons du futur (2012)
- Qu'est-ce qu'on attend ? (2016)
- \*A.D.R.E.C.: Association pour la Défense et le Respect de l'Environnement et du Cadre de Vie Tél: 06 84 44 84 75 -adrec1@orange.fr

# Le saviez-vous?

Chaque lundi matin de 10h à 12h, les salariés ont 2h de formation collective sur des sujets très variés. Cela peut être un atelier, une sortie, une ouverture sur la culture, l'environnement, la consommation responsable, la santé, l'éducation civique... A titre d'exemple, ils ont eu l'an dernier, des ateliers pour savoir lire une fiche de paye et un contrat de travail, une introduction à l'alimentation et à l'importance de bien se nourrir, des modules sur la biodiversité, la visite du centre de tri à Sarcelles...Toutes ces formations ou informations sont dispensées par des bénévoles. Il s'agit donc de trouver environ 45 formations sur l'année. Si vous aussi êtes intéressé(e) par vous investir dans ce type de mission, sachez que c'est possible. Quelques adhérents ont déjà participé et ont adoré! Julia va bientôt venir présenter son exploitation d'oliviers (huile que vous avez forcément goûté un jeudi après-midi pendant la distribution. Merci de nous contacter si vous souhaitez participer à l'aventure humaine du lundi matin. Tatiana, du réseau des adhérents



## APPEL AUX DONS

Nous sommes à la recherche de matériel en tous genres:

- -une bétonnière
- -pulvérisateurs vides
- -grosses marmites qui ne vous servent plus
- -des vieux livres sur l'herboristerie, les plantes, le jardin...
- -petits instruments (xylophones, timbales, vieilles guitares...)
- -petits contenants cosmétiques : anciens pots de crème, petites fioles...
- -pinceaux pâtes de lapin
- -une balance pour la pesée

Merci d'avance!!

#### UNE SEMAINE, UN PORTRAIT

Je m'appelle Jean Marc Desjardins je suis né à Enghien-les-bains et j'ai grandi à Ezanville. Aujourd'hui j'habite à Luzarches. J'ai 56 ans en Avril et lorsque j'ai du temps libre j'aime pratiquer la photo.

Si je devais me définir en quelques mots je dirai que je suis quelqu'un de calme et de peu expansif, de réservé.

Quand j'étais petit je voulais travailler dans l'imprimerie comme mon père et mon idole était Steven Spielberg, dont mes films préférés sont *Rencontre du troisième type* et *Les aventuriers de l'arche perdue*.

Les artistes que j'écoute sont Sting, Alain Souchon, Laurent Voulzy ou Julien Doré et ma musique préférée est *Small Town Boy* de Jimmy Summerville. J'aime énormément Freddie Mercury.

Je suis arrivé à Plaine de Vie il y a un mois et je suis généralement en maraichage, je m'occupe de la plantation, du tri des légumes etc.

Avant Plaine de Vie j'étais au chômage, en peu de temps l'association m'a apporté énormément en relationnel, on met en avant le côté



Le kitchari est un plat emblématique, base de la cuisine indienne. Composé de céréales « riz complet », légumineuses « haricots mungo », épices et ghee (beurre clarifié indien), il est la nourriture du peuple, ou encore consommé par les moines. On le retrouve aussi dans les ashrams (monastères de l'Inde) et est surtout indiqué comme plat de guérison en Ayurveda.

#### Kichari - recette detox indienne Ingrédients pour 4 personnes:

- 200 g de riz basmati
- 200 g de lentilles corail
- 2 petits blancs de poireaux , à défaut des oignons
- 1 morceau de gingembre frais râpé
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 c. à c. de graines de cumin
- 1 c. à c. de coriandre
- 1/2 c. à c. de cannelle
- Sel
- Poivre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 1,2 l. d'eau
- Persil frais
- 1/2 citron pressé

La recette peut être personnalisée en ajoutant des légumes racine de saison: pommes de terre, carottes,

Préparer les poireaux: couper la base et les feuilles vertes pour ne garder que les blancs. Ôter la première épaisseur de peau des poireaux et couper finement les blancs.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle avec toutes les épices: curcuma, graines de cumin, coriandre, cannelle et gingembre frais râpé. Mélanger 1 minute à feu moyen. Attention de ne pas brûler les épices!

Ajouter les blancs de poireaux émincés. Faire suer 5 minutes sous couvercle.

Rincer le riz et les lentilles. Verser dans la poêle et couvrir d'eau. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis baisser le feu et faire cuire environ 15 minutes à feu moyen. Si nécessaire, ajouter de l'eau durant la cuisson pour que le riz ne soit pas sec.

Arroser de citron et saupoudrer de persil frais.

### Jus d'hiver : chou rave, pomme, citron, pomme, citron, curcuma, gingembre

## Ingrédients:

- 1 chou rave
- 2 pommes
- 1 citron
- 1 morceau de gingembre
- 1 morceau de curcuma

Lavez vos fruits et légumes. Coupez-les en morceaux et passez le tout à l'extracteur ou à la centrifugeuse. Buvez immédiatement et régalez-vous!



