

JEUDI 14 MAI 2020



La feuille de chou n°1015



42 rue du chemin vert
95460 Ezanville



Plaine de vie
Cultivons la solidarité

01.39.35.27.36



Paniers disponibles de 13h30 à 16h00 à Ezanville et aux horaires habituels dans les autres points de dépôt.

Petits paniers à Bouffémont/Saint-Brice : chou cabus, blette, betterave, pomme de terre nouvelle, salade

Petits paniers à Saint-Leu: chou cabus, blette, betterave, petits pois mange-tout, pomme de terre nouvelle

Petits paniers à Ezanville: blette, betterave, grosse salade, salade corne, pomme de terre nouvelle

Grands paniers à Saint-Brice, Bouffémont, Saint-Leu, Ezanville: fèves, oignon, chou cabus, chou rave, blette, grosse salade, salade corne, mélange de pousses de salade, pomme de terre nouvelle

Livraison le mercredi 20 mai en raison du jour férié le 21/05!! Merci de bien le noter!!!

Toutes les commandes de plants sont à récupérer aujourd'hui de 13h30 à 16h.

Recherche de matériel:

- Nous sommes à la recherche de bouteilles vides de 100 à 250ml de gel hydroalcoolique! Nous pourrions ainsi les remplir avec les bidons de 5L.
 - Nous récupérerons les godets noirs des plants donc lorsque vous aurez fait vos plantations, n'hésitez pas à nous les ramener !!
- Merci d'avance!

Connaissez-vous les chroniques de Yogi? Cet auteur détourne les noms de groupes ou de chanteurs ainsi que quelques paroles de leurs chansons. Si cela vous inspire, à vous de faire de même avec fruits et légumes et de nous les soumettre!



Chers adhérents,

Presque 2 mois se sont écoulés depuis le 17 Mars, date du confinement en France. J'espère que vos proches et vous-mêmes allez bien.

Pendant ces 2 mois, grâce à votre soutien et votre demande de consommation de légumes frais, bio et locaux, notre activité maraîchage a pu continuer.

Un certain nombre de nos salariés en insertion étaient confinés chez eux, la récolte et l'entretien des serres n'ont pu se faire qu'avec le personnel encadrant très motivé et certains salariés en insertion pouvant se déplacer sans utiliser de transports en commun. Je les remercie en votre nom. De 166 paniers livrés la première semaine, nous sommes passés à 218 paniers la semaine dernière, ce qui montre votre enthousiasme pour la cuisine de légumes frais, et nous espérons qu'il va se prolonger, même après la fin du confinement. Nous ferons tout pour le satisfaire.

A partir du 18 Mai, nous allons reprendre progressivement nos diverses activités, en mettant en place tout le protocole nécessaire pour la protection de nos salariés. Il serait trop long de vous le décrire ici. De nouvelles règles au travail seront édictées pour eux, mais aussi pour vous, adhérents, visiteurs, sympathisants qui souhaiteront nous rencontrer.

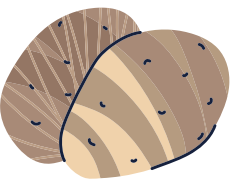
7 salariés en insertion sont déjà en poste et 9 devraient revenir ce 18 mai et retrouver de l'activité, revoir les collègues. Certains sont très impatients et d'autres plus inquiets.

Le travail ne manque pas, la demande de travaux en espaces verts reprend progressivement. L'animation Nature va reprendre car nous allons accueillir une nouvelle animatrice nature, Elisa qui devrait nous concocter des projets innovants pour les jeunes ne reprenant pas l'école et adaptés au confinement, ouvrez l'œil !

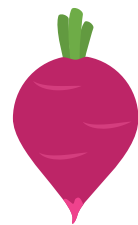
Cette aventure nouvelle n'est pas terminée, Plaine de Vie, riche de son réseau d'adhérents, de bénévoles qui répondent toujours à l'appel, de membres de son conseil d'administration toujours attentifs et présents pour dépanner en matériel, en main d'œuvre et de l'ensemble de ses salariés, continue sa route, aidée en cela par tout le réseau de l'Insertion par l'Activité Economique, que ce soit au niveau départemental, ou régional.

Brigitte Beaumanoir
Présidente de PDV





La rubrique alimen'terre:



Salade de betteraves et pommes de terre nouvelles

2 betteraves rouges cuites de moyen calibre

1 oignon doux

4 pommes de terre cuites

2 œufs durs

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

3 cuillères à soupe d'huile

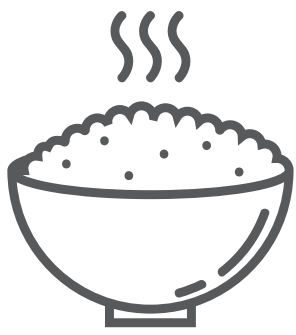
1 cuillère à soupe de persil plat haché

Poivre

Sel

1. Pelez les betteraves, les pommes de terre et l'oignon. Emincez-les en cubes et en rondelles selon les goûts. Mélangez-les dans un saladier.
2. Mélangez la moutarde avec l'huile et le vinaigre. Salez, poivrez, versez sur les légumes.
3. Ecalez les œufs, coupez-les en quartiers et posez-les sur le tout. Parsemez de persil et servez.





Risotto aux blettes



Pour 4 personnes :

- 250 grammes de riz Arborio ou Carnaroli
- 300 grammes de blettes
- 2 litres de bouillon végétal
 - safran
 - parmigiano
 - beurre
 - une gousse d'ail
- huile d'olive extra vierge

1- Laver les blettes puis les cuire dans un grand récipient d'eau salée.

2- Une fois cuites, couper les blettes, cotes et feuilles, en petits morceaux.
Réserver.

3- Dans une poêle à bords hauts, verser deux ou trois cuillères à soupe d'huile d'olive et faire rissoler la gousse d'ail. Ôter la gousse, verser le riz, le nacer à feu moyen durant une minute environ sans cesser de mélanger. Déposer une louche de bouillon.

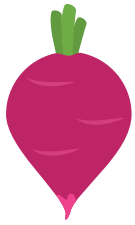
4- Continuer à verser le bouillon et quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les blettes. Bien mélanger.

5- Une fois cuit, ôter le riz du feu. Déposer le beurre, mélanger. Faire de même avec le safran et le parmigiano fraîchement râpé.

Servir bien chaud.



Lentilles aux blettes et betteraves rôties



Ingrédients

4 betterave coupées en tranches
200 g lentilles vertes
30 ml huile d'olive
1 oignon rouge coupé en tranches
2 gousses d'ail hachées
1/2 botte blettes côtes enlevées
2 càs vinaigre balsamique
100 g fromage de chèvre émietté

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 200°C. Mettre les tranches de betteraves dans un saladier, arroser d'un peu d'huile d'olive, saler, poivrer et bien mélanger. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire 25 minutes.

2. Pendant ce temps, cuire les lentilles selon les indications du paquet ou 25 minutes.
3. Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Ajouter l'oignon, cuire 3-4 minutes, ajouter l'ail, cuire 2 minutes. Ajouter les feuilles de blettes, cuire 3 minutes.
4. Ajouter les lentilles, mélanger et assaisonner. Ajouter les betteraves rôties, le vinaigre balsamique. Saupoudrer de fromage de chèvre et servir.



**La contribution artistique en dessins d'Anaëlle, 12 ans la fille de Mme B: un
chou rave du grand panier.**



L'association PLAINE DE VIE portant 3 Ateliers et Chantiers d'Insertion, proposant une activité de maraîchage et d'espaces verts destinée à un public éloigné de l'emploi et ayant un réseau de 230 adhérents, recherche un agent de développement solidaire, chargé de communication pour animer le réseau d'adhérents.

Animation du réseau d'adhérents et développement local du projet :

- Rechercher, accueillir et informer les adhérents,
- Gérer le fichier des adhérents, les feuilles de dépôts, les livraisons et des bons de livraisons
- Rédiger une newsletter hebdomadaire (« feuille de chou ») et l'envoyer au réseau des adhérents (via Mailchimp)
- Participer activement à la distribution des paniers et tenir le point de dépôt d'Ezanville,
- Suivre le partenariat avec les points de livraison
- Organiser des événements : Portes Ouvertes, marchés solidaires,
- Actualiser et faire vivre les outils de communication (livrets, plaquettes, site internet, flyers ateliers nature)

Participation à l'accueil des salariés polyvalents :

- Accueil du nouveau salarié (casier, achat des équipements de sécurité...)
- Elaborer des feuilles de présences, gestion quotidienne des présences,
- Secondier les encadrants techniques pour le transport sur les terrains si besoin
- Organiser les formations collectives, en collaboration avec les encadrants techniques
- Participer aux réunions d'équipes,

Montage de dossiers et recherche de financements:

- Rechercher de financements sur certains projets
- Gérer l'accueil d'un volontaire civique, comme parrain
- Gérer le dossier « paniers solidaires » : renouvellement convention, suivi et réalisation des bilans, recherche de partenaires.

Capacités requises :

- Capacités rédactionnelles et aisance relationnelle,
- Capacités à accueillir un public en grande précarité
- Capacité organisationnelle, autonomie, adaptabilité, vivacité d'esprit, rigueur
- Capacité d'anticipation, de gestion des imprévus
- Disponibilité, écoute
- Intérêt pour l'animation et le partage de connaissances
- Capacité à travailler en équipe

Compétences requises :

- Connaissance approfondie de la bureautique (Maîtrise de Word et Excel (niveau 2), Photoshop* (*facultatif) ou logiciels graphisme : Canva, publisher...
- Logiciel d'emailing comme Mailchimp, mise à jour régulière du site internet via Wordpress
- Connaissance dans le montage de projets et de budgets
- Permis de conduire

Expérience requise :

- Connaissance administrative.
- Débutant accepté
- La connaissance du milieu associatif et l'intérêt pour la culture biologique seraient un plus.

Qualification : Niveau BAC + 2 , ou expérience professionnelle

Salaire mensuel brut selon CCN 3016 des ACI pour le poste d'Agent Administratif:

A négocier selon expérience et niveau de formation : de 1457€ à 1600€

Lieu d'activité : Ezanville (95)

Durée hebdomadaire de travail : 35h

Type de contrat de travail : CDD remplacement congé maternité à partir du 02/07/2020

Contact : Cécile MENAGER, directrice - Candidature à envoyer sur : plainedevie@orange.fr