JEUDI 19 MARS 2020

La feuille de chou n°1007

42 rue du chemin vert
95460 Ezanville

Plaine de vie
Cultivons la solidarité

01.39.35.27.36

Paniers de base à Bouffémont, Saint-Brice, Saint-Leu, Ezanville, : mesclun, radis, blette, chou chinois, pomme de terre, carotte
Paniers familiaux Bouffémont/Saint-Brice/Saint-Leu/Ezanville: mesclun, radis, blette, chou chinois, pomme de terre, carotte, oignon

Les points de livraison de Saint-Brice, Bouffémont et Saint-Leu seront livrés comme d'habitude le matin. Il faudra compter leur disponibilité à partir de midi. Pour le dépôt d'Ezanville, les horaires de retrait seront de **13h30 à 16h.**

IL N'Y A PAS DE VENTE DE LÉGUMES EXTRA SUR LE POINT DE DEPOT D'EZANVILLE PENDANT LA PÉRIODE DE CONFINEMENT
Merci de votre compréhension

Petits flans de blettes à la moutarde

Ingrédients: pour 12 à 16 petits flans cuits dans des moules à muffins
1 botte de blettes/bette
2 petites carottes
1 belle gousse d'ail
3 œufs
300 ml de lait
200 ml de crème allégée
2 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne.
50 gr de farine
1 cuillère à café de noix de muscade râpée
sel et poivre
Réalisation
Étape 1 : Préparation des légumes frais. Détachez les feuilles de bettes entre elles et lavez les. Séparez les côtes du vert.
Cassez les côtes en deux et retirez les fils. Lavez, épluchez les carotte et coupez les en petits dés (1cm) (note : pour gagner du temps, n'hésitez pas à hacher au mixer).
Coupez les côtes en petits morceaux. Gardez 2-3 feuilles de blettes et émincez les.
Faites bouillir une casserole d'eau puis plongez y vos côtes de blette jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 10 min). Mettez les feuilles de blette et la carotte en dés dedans 1 minute avant la fin.Égouttez le tout et réservez.
Étape 2 : Préparation du flan et cuisson.
Épluchez ail et hachez le. Dans un saladier, battez les œufs en omelette avec le lait, la crème, la moutarde et la farine. Ajoutez les légumes, noix de muscade, ail haché, sel et poivre.
Remplissez des petits ramequins ou moules à muffin avec cette préparation.
Enfournez pour 20 min à 180°C. Servez bien chaud.

Ezanville le 18 mars 2020,

« Plaine de Vie dans la tourmente… »

Et oui, nous sommes encore là, et bien vivants, confinés mais bien actifs. Il ne faudrait pas penser que nous sommes abattus.

Avec la plus grande vigilance, nous avons décidés de renvoyer chez eux les salariés en insertion. Des mesures gouvernementales devraient nous permettre de les rémunérer au mieux pour leur éviter de se retrouver sans un sou pour vivre. Ils sont inquiets et cependant confiants. Ils seront rassurés dès qu'ils recevront leur paie en fin de mois.

Lundi dernier, une réunion de crise a réuni tout l'encadrement pour concocter un plan d'attaque. Une fois d'accord, Tatiana est vite rentrée chez elle avec son ordinateur pour ne pas se mettre, elle et son bébé, en danger. Nous avons pu joindre notre service de maintenance en informatique qui a mis tous les ordinateurs en VPN (accès par le réseau, de chez soi). Tous ceux qui le peuvent sont en télétravail.

Nous avons arrêté les animations, les formations, l'accompagnement des salariés de visu, et ce jusqu'à nouvel ordre.

Cette semaine, Fabienne, comptable, est seule au bureau. Elle répond au téléphone, elle récupère les courriers, gère les urgences, maintient une présence dans les locaux.

Il restait cependant à résoudre la question des travaux des champs et d'entretiens des espaces verts. Nous avons 6 permanents qui ont souhaité/accepté poursuivre l'activité de maraîchage pour ne pas perdre la saison. Avec d'infinies précautions, ils se rendent individuellement sur les terrains et travaillent à arroser, semer, récolter, entretenir les cultures. Les encadrants en espaces verts se limitent au strict minimum de certains contrats d'entretien (et oui, il fait beau et ça pousse !) et se forment à la culture des légumes.

Nous n'avons donc pas arrêté la confection de vos paniers de bons légumes bio et vous pourrez vous nourrir sainement encore durant cette période de confinement. Certaines personnes en télétravail sont même venues pour aider aux récoltes. Sandrine, accompagnatrice sociopro, a pris de la hauteur, regardez sur son tee shirt : « Seul on va plus vite…Ensemble on va plus loin ». On s'y retrouve bien à Plaine de Vie.

Certains adhérents ont choisi de se mettre en congé de paniers, d'autres nous demandent d'acheter plus de légumes et de passer du panier de base au grand panier. Tout est possible si vous laissez un message à Tatiana sur adherents@plainedevie.org.

Mais tout doit être prévu avant le lundi soir pour le jeudi car nous évitons de
vendre à l'unité sur Ezanville.

Bon courage à tous, bon confinement, et profitez du beau temps.

Cécile MENAGER, directrice

Chers adhérents,
Puisque l'heure est au confinement, nous n'avons pas peur de vous abreuver d'informations puisqu'à priori chacun (à part les professionnels de santé probablement réquisitionnés pendant ce temps de crise). Vous avez donc, une fois n'est pas coutume, enfin le temps de lire la feuille de chou. Cette édition est bien évidemment un peu spéciale vu les circonstances mais le moment est venu de nous adapter. Il n'est plus question de nous, mais du monde entier.On se confine, on respecte les règles et on profite du moment qui nous est offert chez nous pour nous recentrer. Nous qui n'avons jamais le temps de rien n'avons désormais plus d'excuses. Les questions environnementales. Je vous invite à écouter ce scientifique qui commence à être célèbre par ses interventions. Étant confiné chez lui, il a commencé une petite série de vidéos sur la philosophie des sciences:https://www.facebook.com/aurelien.barrau/videos/2917404548338206/

Sans transition, et comme vous avez pu le lire ans le message de Cécile, je ne serai malheureusement pas présente pendant toute la période de confinement, comptant désormais pour deux.

Je peux maintenant dire en toute légitimité que "je suis pleine de vie" :)

Vous allez terriblement me manquer mais sachez que je suis disponible par mail et par téléphone si vous trouvez le temps long et que vous souhaitez m'informer de quoi que ce soit.La vie prend un nouveau tournant.
Je voulais vous remercier de continuer à nous soutenir et à consommer nos légumes bio. Nous ne pouvons fournir en grande quantité comme le font les supermarchés mais tant qu'on est autorisés nous maintiendrons notre activité de maraîchage pour aujourd'hui et pour demain.
Je remercie également tous mes collègues présents qui font perdurer l'activité!

A très bientôt,

Tatiana Joignant
En charge du réseau des adhérentsadherents@plainedevie.org
07.82.44.06.54

Notre star du jour, Sandrine

Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin (mais néanmoins à des distances de sécurité vu le contexte)!!

Infos spéciale coronavirus par rapport aux paniers:
-Les récoltes se font en comité très restreint avec toutes les distances de sécurité suffisantes pour ne pas se contaminer.
-Tous les encadrants sur place sont munis de gants.
-Les légumes ne seront pas lavés afin d'éviter au maximum le contact avec les mains. Il y aura uniquement deux manipulations; l'une lors de la récolte, l'autre lors de la mise en panier.
-Merci néanmoins de bien nettoyer vos légumes si vous les mangez crus.

Pour venir retirer votre panier, vous aurez bien compris qu'il faut impérativement vous munir d'une attestation de déplacement afin d'éviter une contravention.Vous êtes probablement au faite de cette information, mais voici néanmoins le lien pour télécharger l'attestation en question:https://www.interieur.gouv.fr/Actualites/L-actu-du-Ministere/Attestation-de-deplacement-derogatoire-et-justificatif-de-deplacement-professionnel