

JEUDI 26 MARS 2020

La feuille de chou n°1008

42 rue du chemin vert
95460 Ezanville



01.39.35.27.36



Paniers de base à Bouffémont, Saint-Brice, Saint-Leu, Ezanville: mesclun, chou chinois, poireau, carotte

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

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



Petit point sur le point de dépôt de Saint-Brice: Il semblerait qu'occasionnellement il manque des paniers à l'Eau Vive. Je propose de remettre un panier vide sur la pile de paniers pour dissuader des potentielles personnes malintentionnées.

Merci par avance pour votre compréhension, Tatiana, du réseau des adhérents

Vous êtes adhérents de longue date ou vous avez fraîchement rejoint Plaine de Vie, nous avons une question pour vous; connaissez-vous le Réseau Cocagne? Pour ceux et celles qui ne connaissent pas, c'est un réseau qui réunit des jardins d'insertion en maraîchage en France; il y a en a pas moins de 100 répartis sur toute la France et leur mission est d'animer, professionnaliser et former les équipes d'encadrement afin de les soutenir au mieux dans l'accompagnement des salariés en insertion. Les jardins restent néanmoins indépendants dans leur fonctionnement même si leur racine est commune; réinsérer des personnes en difficulté socioprofessionnel dans le respect de l'environnement. Le directeur général a écrit un petit édito que nous vous laissons découvrir...

L'édito du directeur du Réseau Cocagne



La vie des champs vue par les non confinés:

La vie des champs continue et l'activité maraîchère bat son plein malgré le nombre restreints de travailleurs. Pour vous donner l'eau à la bouche, voici les derniers travaux réalisés entre la semaine dernière et cette semaine. Les pommes de primeur ont été butées en serre. Le terrain pour planter les pomme de terre en extérieur est prêt à les accueillir également mais on attend encore pour éviter que ça gèle. Nous avons fini de planter les oignons jaunes en extérieur. Nous avons étalé le fumier à Saint-Brice. Les tomates qui n'ont pas encore été plantées ont été mises en godet dans la pépinière en attendant d'être plantées plus tard.

Le mot de la Présidente de Plaine de Vie:

Chers adhérents,

En cette période troublée et anxiogène, alors que le coronavirus bouleverse les vies et les sociétés du monde entier, j'espère avant tout que vous et vos proches êtes en bonne santé, et que vous parvenez à faire face à cette situation difficile, totalement inédite.

Depuis la semaine dernière, notre principale préoccupation a été de :

- S'assurer que la santé des salariés qui continuent à travailler ne soit pas mise en danger, et nous avons pris toutes les mesures de précaution à cet effet. C'est donc l'équipe d'encadrement qui, par sa mobilisation, maintient notre outil de production maraîchère et je l'en remercie ici personnellement et en votre nom ;
- De cette façon, nous pouvons continuer à vous fournir une alimentation saine et de qualité, et vous pouvez continuer à réceptionner ou à venir chercher vos paniers comme d'habitude, en respectant bien les mesures barrières mises en place ;
- Nous devons veiller également à ce que ces mesures nécessaires ne compromettent pas l'équilibre financier de la structure, et nous suivons de près toutes les informations à ce sujet qui arrivent par les réseaux de l'insertion auxquels nous sommes adhérents, et par les canaux gouvernementaux.

Nous vous tiendrons bien entendu informés des mesures que nous serons amenés à prendre en fonction de l'évolution de la situation.

La gravité de la situation sanitaire actuelle n'échappe plus à personne, et par ces mesures, notre association participe, à son niveau, à l'effort indispensable de tous, qui nous permettra de vaincre cette épidémie. Cette crise sanitaire est une démonstration parfaite de l'interdépendance de nos sociétés. Elle sera peut-être l'occasion de réfléchir à ce que nous souhaitons pour l'avenir de notre vivre ensemble.

Des petits signaux qui nous permettent d'espérer :

Des salariés en insertion, même s'ils sont inquiets, demandent à venir travailler, demandent si nous avons besoin ;

Des adhérents, vous, qui nous remerciez de continuer à livrer les paniers ;

Des bénévoles qui proposent leur aide ;

J'en ai la conviction, c'est ensemble que nous traverserons cette épreuve. Et n'oubliez pas que l'alimentation est la première des médecines, alors boostez votre immunité en consommant tous les jours fruits et légumes bio et de saison !

Brigitte Beaumanoir Présidente de PDV

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 fait 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>

Chouxiflette

Cette recette est une version de la tartiflette mais avec du chou!

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Un chou chinois
- 4 pommes de terre (ou plus selon votre gourmandise)
- 1 gousse d'ail
- 200g d'allumettes de jambon
- 1 reblochon
- Huile

Préparation :

Émincer l'ail et le faire revenir dans un peu d'huile. Émincer le chou. Le verser dans la poêle avec l'ail, verser un fond d'eau et couvrir. Laisser fondre au moins 10min.

Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en rondelles.

Les faire cuire à l'eau. Égoutter les pommes de terre et les ajouter au chou ainsi que les allumettes de jambon. Si besoin, égoutter le chou. Verser le mélange dans un plat à four.

Couper le reblochon en 2 diamétralement puis chaque part en 2 dans l'épaisseur. Disposer les 4 morceaux sur le dessus du plat. Enfourner à four préchauffé à 180°C pour environ 40min. (le dessus doit gratiner) Déguster bien chaud !



Poireaux gratinés au comté

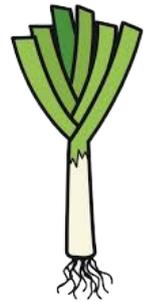
Ingrédients

Recette pour 5 personnes

- 100 g de comté râpé
- 40 g de chapelure
- 600 g de poireaux
- 0,50 g de sel
- 1 g poivre

Préparation

Préchauffer le four à 210°C. Couper une partie du vert des poireaux et les fendre en deux. Les passer sous l'eau froide puis les égoutter et les détailler en morceaux de 5 cm environ. Faire cuire les morceaux de poireaux dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 35 minutes environ. Les égoutter et les disposer dans un plat à four beurré. Saupoudrer de comté et de chapelure. Enfourner pendant 5 minutes environ. Le gratin doit être bien doré. Servir bien chaud.

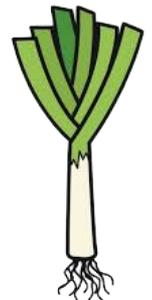


Crumble salé au saumon et aux poireaux

Recette pour 4 personnes

- 450 g de blancs de poireaux
- 400 g de pavé de saumon
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 g de chapelure

Préparation: Émincer les blancs de poireaux en fines rondelles. Les faire cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter 4 cl d'eau, couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Saler et poivrer. Préchauffer le four à 180°C. Retirer la peau du saumon et le découper en petits cubes. Dans un saladier, mélanger le beurre coupé en morceaux, la farine et la chapelure. Pétrir la préparation à la main afin d'obtenir un mélange sableux. Répartir les poireaux dans un plat allant au four. Ajouter le saumon. Saler, poivrer et recouvrir de pâte à crumble. Faire cuire au four pendant 20 minutes environ. Servir aussitôt.



Quiche aux poireaux chèvre et lardons

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

230 g de pâte brisée soit 1 rouleau

450 g de poireaux soit

3200 g de bûche de chèvre

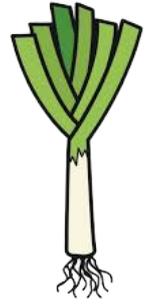
200 g de crème fraîche

3 œufs

100 g de lardons fumés (facultatif)

100 g de lait 1 g de sel

0,50 g de poivre



Préparation

Dérouler la pâte brisée dans un moule à tarte. Laver et émincer les blancs des poireaux. Dans une poêle, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et réserver. Utiliser le gras des lardons dans la poêle pour faire revenir les poireaux pendant 15 minutes. Préchauffer le four à 180°C. Répartir les poireaux et les lardons sur la pâte. Dans un bol, battre les œufs avec la crème et le lait. Saler et poivrer. Verser la préparation sur les poireaux et les lardons. Découper la bûche de chèvre en rondelles, et déposer les rondelles sur le dessus de la quiche. Enfourner pour 25 à 30 minutes. Servir aussitôt.



Œufs cocotte aux poireaux

Ingrédients:

Recette pour 4 personnes

450 g de poireaux

4 œufs

200 g de crème fraîche

40 g de fromage râpé

30 g de beurre

20 g de moutarde à l'ancienne



Préparation:

Laver les poireaux, retirer les premières feuilles et émincer. Faire chauffer la poêle avec le beurre pour faire cuire les poireaux pendant 20 minutes. En fin de cuisson, ajouter la crème et la moutarde, assaisonner, mélanger et laisser cuire à feu doux 5 minutes supplémentaires.

Préchauffer le four à 210°C.

Répartir la fondue de poireaux dans les 4 ramequins et casser un œuf par-dessus. Parsemer de fromage râpé.

Mettre à cuire au bain-marie dans le four pendant 15 minutes.

Servir bien chaud avec du pain.

Vous êtes adhérents de longue date ou vous avez fraîchement rejoint Plaine de Vie, nous avons une question pour vous; connaissez-vous le Réseau Cocagne? Pour ceux et celles qui ne connaissent pas, c'est un réseau qui réunit des jardins d'insertion en maraîchage; il y a en a pas moins de 100 répartis sur toute la France et leur mission est d'animer, professionnaliser et former les équipes d'encadrement afin de les soutenir au mieux dans l'accompagnement des salariés en insertion. Les jardins restent néanmoins indépendants dans leur fonctionnement même si leur racine est commune; réinsérer des personnes en difficulté socioprofessionnel dans le respect de l'environnement. Le directeur général a écrit un petit édito que nous vous laissons découvrir...

Nous sommes des producteurs de légumes solidaires ! Les Jardins de Cocagne se mobilisent depuis une semaine pour poursuivre leur activité agricole, nourricière et donc prioritaire pour le service à la population.

Encadrants, chefs de cultures, directions, élus, bénévoles et parfois encore des salariés en insertion sont à pied d'œuvre pour que la saison 2020 ne soit pas purement et simplement annulée faute de récoltes, semis et plants. Nous voudrions déjà les remercier de cet engagement et de leur responsabilité pour assurer cette fonction vitale pour nous tous.

Qu'est-ce qui se joue ici ?

La survie de l'économie du Jardin certainement, mais, au-delà, la continuité du support d'insertion pour les mois à venir. Se joue là, aussi et maintenant, la reconnaissance des Jardins de Cocagne comme producteur agricole à part entière. On apprend ainsi qu'une adhérente partie à vélo chercher seule son panier s'est vue infliger une amende, malgré son justificatif, au motif que les légumes ne seraient pas prioritaires et que l'alimentation, c'est dans les surfaces commerciales. L'amende sera contestée bien sûr, nous l'avons signalé aux autorités, mais ce signal d'un fonctionnaire _certainement mal informé_, n'est pas à prendre à la légère. Cocagne, c'est plus d'un million de paniers à l'année, près de 7% des légumes frais bio en vente directe.

Faut-il pour autant maintenir l'activité « coûte que coûte » ? On apprend aussi que le ministère du travail aurait demandé à son administration de « challenger » les entreprises qui veulent fermer pour cause de coronavirus, on parle de prime ... et voilà la confusion qui s'installe.

Non, notre solution, c'est le dialogue social via le CSE pour l'application au réel des règles de sécurité, mais aussi la reconnaissance d'un travail de coopération inédit des personnes sur le Jardin. Comment et quand travailler au champ ? dans quelle complémentarité de fonction et de compétences ? C'est quoi ce travail par temps de coronavirus ?

Ne pas juger pour commencer, déculpabiliser celles et ceux qui ne peuvent pas venir car il s'agit de préserver l'intimité. Savoir dire non aux salariés en parcours qui voudraient venir, aux bénévoles aussi quand la situation ne le permet pas, leur rappeler que le travail est devenu différent.

En effet, on expérimente une situation de travail nouvelle au sein de plus en plus de Jardins de Cocagne. Sans salariés en insertion parfois, un accompagnement socio-professionnel à distance mais si nécessaire, et des maraichers aux commandes comme « une ferme type » et pourtant toujours aussi originale !

D'abord des planning stricts pensés en demi-journée, des espaces séparés - on doit être tout seul ou presque - , attentifs aux consignes passées de visu ... Les maraichers portent la connaissance, ils sont le maillon essentiel ici, mais tout ne repose pas sur eux, la coopération s'organise. On regarde et on reproduit nous disent les autres permanents, ensuite vient l'automatisme des gestes pour des tâches faciles, acquérir de l'autonomie si ça dure ... un tuto par mel pour l'irrigation par exemple, au final la coopération c'est l'acquisition de compétences nouvelles, cette ressource immatérielle décisive en temps de crise. L'économie de la coopération ne s'arrête pas là. Il faudra de la réflexivité, c'est-à-dire de l'écoute et de l'analyse des situations de travail pour pouvoir continuer encore plusieurs semaines dans ces conditions. Parler - à distance, avec les outils numériques - de ses émotions, de sa solitude aussi malgré le fait de se sentir bien, concentré, sur sa ligne de mesclun ou de plants de tomates.

Bon courage à toutes et tous.

Julien ADDA, directeur du réseau Cocagne



