

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

1er avril 2020 - n° 895



La vie aux Potagers

Comme Thierry CUISIN, président des Potagers, vous l'indiquait dans son édito du 18 mars, les indispensables mesures édictées par les autorités sanitaires, et mises en place conformément aux indications du gouvernement, ont de **fortes répercussions** sur nos vies personnelles et professionnelles. Au sein de nos structures, le télétravail a été mis en place pour les salariés administratifs dont les missions le permettent et les équipes en charge de la production, dont la présence est requise pour faire fonctionner la structure, s'organisent en **effectif réduit**.

Alors comment les Potagers de Marcoussis et la Conserverie se sont-ils adaptés à cette situation particulière ?

La boutique est actuellement tenue par 3 ou 4 salariés : gestion de la caisse, transmissions des commandes auprès de nos fournisseurs producteurs locaux, nettoyage régulier de la boutique, etc.



Ils sont également chargés du réachalandage des étals de fruits, de légumes et des rayons, assure l'accueil à l'entrée afin de faire respecter la consigne de trois personnes pas plus à l'intérieur de la boutique et propose aux clients l'utilisation du gel hydroalcoolique.



Afin de **privilégier le travail dans les parcelles**, indispensable pour assurer dès à présent, la récolte des légumes de printemps, des choix ont dû être faits et **la production de conserves est momentanément à l'arrêt**.

Les trois salariés de la conserverie encore présents, formés aux règles d'hygiène qu'imposent le travail dans la transformation alimentaire, ont été réaffectés **au nettoyage et à la désinfection quotidienne de l'ensemble des bâtiments**. Ils préparent aussi les commandes de conserves qui nous sont faites par les magasins et enseignes bio (malgré l'arrêt de la production, le stock actuel nous permet d'honorer les commandes et d'approvisionner notre boutique à la Ferme) : un salarié permanent en télétravail, reçoit les commandes par mail, les enregistre pour mise à jour des stocks et émet les bons de commande, de livraison et les factures. Chaque livraison est vérifiée à la Ferme avant son départ.

En cette période de l'année, nous avons certes moins de légumes mais l'arrêt anticipé de la distribution des paniers (avant la césure annuelle) **ne doit pas nous faire perdre une partie de la production actuelle** : nos légumes sont donc en vente à la boutique et nous proposons aussi aux magasins locaux de nous en acheter une partie. Toujours en télétravail, un salarié relance les magasins partenaires afin d'écouler notre production. Les commandes sont ensuite transmises à notre responsable de coordination, présent sur place, qui va faire récolter les légumes en conséquence, superviser la préparation des commandes et leur livraison, et à notre comptable, également en télétravail, qui va émettre les factures correspondantes.

Le directeur de la structure est présent tous les jours à la ferme et coordonne depuis son bureau le travail des salariés via des conférences téléphoniques, gère la continuité de l'activité (production, boutique, tâches administratives plus nombreuses) avec un nombre restreint de salariés.

A suivre dans les prochaines Feuilles de Chou : récolte et production dans les parcelles avec nos encadrants maraichers, mise en place d'un suivi à distance de nos salariés en insertion par nos chargés d'insertion, etc.

Le plat de la semaine

Petits flans de blette à la moutarde

Ingrédients pour 12 à 16 flans :

1 botte
de blettes,
2 carottes,
1 gousse
d'ail,
3 oeufs,
30 cl de



lait, 20 cl de crème fraîche, 2 càs de moutarde à l'ancienne, 50 gr de farine, 1 càc de noix de muscade râpée, sel et poivre

Préparation : Détachez les feuilles de bettes et lavez les. Séparez les côtes du vert. Cassez les côtes en deux et retirez les fils.

Lavez, épluchez les carottes et coupez les en petits dés (1cm). Coupez les côtes en petits morceaux. Gardez 2 ou 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). Ajoutez les feuilles de blette et la carotte en dés 1 minute avant la fin.

Égouttez le tout et réservez. Épluchez l'ail et hâchez-la.

Dans un saladier, battez les oeufs 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 beurrés ou moules à muffin avec cette préparation. Enfournez pour 20 min à 180°C et servez bien chaud.

Le dessert de la semaine

Gâteau à l'Orange



Ingrédients pour 6 personnes :

2 oranges, 150 g de beurre, 150 g de sucre, 120 g de farine, 2 oeufs, 65 g de sucre glace, 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Prélevez les zestes des oranges. Pressez les fruits et réservez le jus.

Dans une casserole, faites fondre le beurre sans coloration. Versez-le dans un saladier puis ajoutez le sucre et les oeufs entiers un à un.

Incorporez la farine tamisée avec la levure, en mélangeant. Ajoutez la moitié des zestes et du jus puis versez la préparation dans un moule beurré.

Enfourez pour 10 min. Baissez la température à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 15 min.

Démoulez. Chauffez dans une casserole le reste du jus et des zestes avec le sucre glace.

Arrosez le gâteau de ce sirop.

Servez tiède ou frais.

Notre boutique à la Ferme reste ouverte !

Pendant cette période de crise sanitaire, notre boutique à la Ferme reste ouverte, venez-nous voir et faites le plein de légumes et fruits frais, bio et de saison : artichauts, brocolis, choux divers, céleri rave et en branche, carottes, poireaux, pommes de terre, salades, endives, épinards, blettes, pourpier, avocats, pommes, poires, kiwis, agrumes (oranges, pomelos, citrons), bananes (commerce équitable)... et aussi produits laitiers (fromages de chèvre et vache, faisselle, crème, lait...), oeufs extra-frais, produits céréaliers (farine, lentilles, pois cassé, etc.), bières locales, thé, café, chocolat, sucre, miel... et toutes nos conserves artisanales : jus de pomme, sauce tomate, soupes et veloutés de légumes, confitures, compotes, coulis de tomate, ratatouille...

Boutique ouverte sur ces horaires temporaires : mardi, mercredi, jeudi et vendredi 10 h-12 h et 13 h-16 h30 - samedi 10 h-12 h30