

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

13 mai 2020 - n° 900



Edito du Président des Potagers : reprise des livraisons des paniers et indemnisation des paniers non reçus suite mesures sanitaires du COVID 19

Chères adhérentes, chers adhérents,

J'espère que vous, votre famille et vos proches avez traversé cette période de confinement sans avoir été affectés par le coronavirus Covid 19. L'épidémie n'est malheureusement pas terminée et il nous faut continuer à faire attention par des gestes barrières simples, le port d'un masque et de la distanciation physique. A vivre autrement...

J'écris à dessein **distanciation physique car l'expression distanciation sociale ne me semble pas être la plus appropriée même si elle est abondamment utilisée**. Il s'agit de laisser un espace entre les personnes et elle correspond à la réalité. L'expression distanciation sociale me semble sujette à une interprétation possiblement négative voire péjorative.

Dans un monde où l'individualisme devient de plus en plus prégnant, nous avons pu voir se manifester une valeur essentielle qu'est la **solidarité**. Cela rejoint le slogan des Potagers de Marcoussis qui est « Cultiv'acteurs de Solidarité ».

Elle est apparue spontanément et fortement en premier envers le personnel soignant. Puis sont venues de petites choses telles les courses que l'on fait pour son ou sa voisin(e) âgé(e), les gestes amicaux vers les voisins, ces chers inconnus, le don d'un masque fabriqué soi-même, et bien d'autres encore. C'est aussi la reconnaissance de circonstance ou sincère des prétendus « petits » métiers. **Espérons que tout ceci ne soit pas oublié et ne disparaisse pas avec la fin de l'épidémie.**

Cette solidarité a aussi existé aux Potagers de Marcoussis ; **la vôtre en premier lieu**. Elle s'est manifestée par vos achats dans notre boutique. Ils ont été, et le sont toujours, nécessaires au maintien d'une activité suffisante au sein des Potagers.

Elle s'est également manifestée lorsque nous avons fait appel à vous pour nous aider dans nos champs. Vous avez été nombreux à répondre à notre appel et nous vous en remercions. Votre aide nous a permis de repi-

quer des oignons que vous pourrez déguster dans quelques temps et aussi retirer les mauvaises herbes. Mais elle a permis, et cela est autant essentiel, de **créer un lien entre adhérents et salariés en insertion**. Toutes et tous ont eu l'occasion de beaucoup échanger entre eux. Chacun(e) est revenu(e) enchanté(e) de cette expérience. Nous pensons renouveler ce type d'appel afin de favoriser ces échanges.

La solidarité n'a pas été exclusivement dirigée vers les Potagers de Marcoussis. Nous mêmes avons été **solidaires envers d'autres maraîchers** de Marcoussis ou alentour, de nos **producteurs habituels** ou de **nouveaux producteurs** en vendant leurs productions au moment où la commercialisation est un peu plus difficile. Cela nous a semblé tellement naturel.

Malgré le maintien d'une certaine activité, nous avons été contraints de placer en chômage partiel plusieurs de nos salariés pour 2 ou 3 semaines. La grande majorité des salariés est de retour cette semaine.

Le **retour concerne également vos paniers**. Vous pourrez récupérer le votre **dès la semaine prochaine**. Presque tous les points de dépôt sont à nouveau ouverts et vous en avez été informés la semaine dernière. Nous vous remercions de votre patience pour cette interruption beaucoup plus longue qu'habituellement. Pour rappel l'interruption de la distribution des paniers est due en premier lieu aux conséquences de l'épidémie puis à la césure annuelle. Les 2 se sont chevauchées ces dernières semaines. N'oubliez pas les consignes mises en place par votre lieu de dépôt lorsque vous viendrez chercher votre panier.

Dans mon dernier message, j'avais indiqué que les impacts sur votre adhésion seraient précisés. Pour les adhérent(e)s qui sont prélevé(e)s chaque mois, il n'y aura **pas de prélèvement à fin juin à titre de dédommagement pour les paniers non reçus** de mi mars à mi-avril (césure annuelle de la livraison des paniers comprise dans leur abonnement) et début mai. Pour les adhérent(e)s qui ont payé en une seule fois par chèque, leur adhésion est **décalée dans le temps**.

(suite au verso)

Vous pouvez, si vous souhaitez nous soutenir, nous indiquer ne pas demander l'annulation du prélèvement ou le report de votre adhésion.

Nous avons aussi décidé de **maintenir les horaires actuels de notre boutique jusqu'à la fin du mois de mai**, à savoir :

du mardi au vendredi : 10 h00 – 12 h00
13 h00 – 16 h30

Et le samedi : 10 h00 – 12 h30

L'ouverture de la boutique s'accompagne de règles strictes, notamment pas plus de 3 clients en même temps à l'intérieur. Nous vous conseillons fortement le port d'un masque lorsque vous pénétrez dans la boutique.

Pour les **20 ans des Potagers de Marcoussis**, de multiples événements étaient prévus. Le dernier devait se produire lors de la fête de la musique. Ils sont **tous annulés**. Nous réfléchissons à la possibilité d'**en reprogrammer quelques-uns**. Si nous y arrivons, ce serait alors un beau pied de nez fait à ce satané virus.

Je tiens à remercier tous les salariés en insertion et permanents qui ont continué à travailler ces dernières semaines et qui ont fait le maximum pour que nos structures passent ce cap difficile sans trop de dommages. Certains étaient en télétravail. Les autres sont venus sur site tous les jours malgré des transports en commun réduits ou aléatoires pour quelques-uns d'entre eux. Grâce à nos salariés nous avons pu continuer nos activités, même de manière réduite, et nous pouvons vous proposer maintenant nos légumes de saison.

Une fois encore, je renouvelle mon conseil : prenez soin de vous et appliquez les recommandations sanitaires. **Je vous souhaite, au nom du Conseil d'Administration, une bonne santé à vous et vos proches.**

Thierry CUISIN,
Président des Potagers de Marcoussis

La recette de la semaine

Gratin de courgettes



Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de courgettes, 3 œufs, 100 g de gruyère râpé, 250 g de crème fraîche, 50 g de beurre, muscade râpée, sel & poivre

Préparation :

Lavez les courgettes sans les éplucher. Essuyez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm ou en gros cubes.

Faites-les cuire 15 à 18 minutes dans 3 litres d'eau bouillante salée. Égouttez dans une passoire et pressez-les avec une écumoire pour extraire le trop plein d'eau.

Versez les courgettes dans un plat à gratin beurré. Hachez-les grossièrement à la fourchette.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche, le gruyère râpé, le sel, le poivre et saupoudrez de muscade râpée.

Versez cette préparation sur les courgettes, mélangez et faites gratiner à four chaud 15 minutes.

Servez le gratin dès la sortie du four, accompagné d'une salade verte.

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, asperges, courgettes, carottes, poireaux, pommes de terre, salades, endives, épinards, blettes, pourpier, avocats, pommes, cerises, kiwis, fraises, pomelos, citrons, bananes (commerce équitable)... et aussi **produits laitiers (fromages de chèvre et vache, faisselle, crème, lait, yaourts, etc.)**, **œufs extra-frais**, **pains, produits céréaliers (farine de blé, d'épeautre et de seigle, 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