

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

24 juin 2020 - n° 906



Zoom sur les Paniers Solidaires



La France a été confrontée à une crise sanitaire sans précédent qui a frappé en première ligne **les plus fragiles**. Le contexte du COVID-19 a conduit la branche Famille de la **Caisse d'Allocations Familiales (CAF)** à reconsidérer sa doctrine en matière d'attribution des aides financières individuelles afin de pouvoir être en capacité d'apporter de manière urgente un soutien financier

aux familles identifiées en détresse. vant accueillir des produits alimentaires et dont la mission est de proposer des denrées. L'intérêt de cette offre est qu'elle ne vient pas « en concurrence » avec des dispositifs portés par les associations de solidarité qui opèrent des distribution alimentaires. Elle en diffère en raison de la nature des produits car il s'agit de produits frais et bruts, ou transformés sur place par l'exploitant lui-même, et de par leur qualité car **il ne s'agit pas d'invendus, ni de surplus** qui d'ordinaire peuvent être destinés aux associations de solidarité (une vigilance a particulièrement été portée par la CAF sur ce point afin qu'elles ne soient pas privées de leurs ressources et/ou sources d'approvisionnement) mais bien d'une production qui aurait été commercialisée par le producteur.

Par décision du Conseil d'Administration en date du 2 avril 2020, la CAF a donc créé une aide financière individuelle d'**urgence alimentaire**, sous forme de « **paniers solidaires** », destinée aux familles en grande difficulté pour laquelle une saisine directe de la CAF par les travailleurs sociaux des institutions et associations partenaires est requise. Ce dispositif a pour objectif de réaliser un **double mouvement de solidarité** : à l'égard des **publics en situation de grande précarité** ciblés par les travailleurs sociaux et à l'égard des **agriculteurs et des maraichers** qui ont pu se trouver en difficulté du fait de la réduction des débouchés pour écouler leur production pendant le confinement. Pour parvenir à atteindre ce double objectif, la CAF a donc souhaité s'inscrire dans une démarche partenariale initiée par la **MSA (Mutuelle Sociale Agricole)**, organisme mutualiste qui assure la couverture sociale de l'ensemble de la population agricole et des ayants-droits, et à même de désigner des maraichers locaux en capacité d'écouler leur production au plus près des besoins.

C'est dans ce contexte que Les **Potagers de Marcoussis** ont signé une **convention tripartite** avec la **CAF de l'Essonne** et le **Centre Communal d'Action Sociale (CCAS)** de la Commune des Ulis portant sur la livraison de **40 paniers solidaires hebdomadaires sur une période de 8 semaines**. Le financement étant entièrement pris en charge par la CAF 91 à l'attention de familles bénéficiaires d'un suivi par le CCAS.

Madame Audia ASSIMAIDOU, directrice du CCAS des Ulis, a contacté différentes associations Ulissiennes pou-



Nous livrons le mercredi en fin de matinée, les paniers de légumes solidaires sont ensuite distribués aux bénéficiaires dans le courant de la journée afin de garantir la fraîcheur des produits récoltés le matin même.



Rappel de l'information relative à l'indemnisation des paniers non livrés pendant le confinement

Pour tenter d'enrayer la propagation du virus COVID-19, les autorités sanitaires ont édicté des règles et le gouvernement français a pris des arrêtés qui nous ont conduit, **dès la mi-mars, à stoppé la livraison des paniers** comme vous l'avait annoncé Thierry CUISIN, président des Potagers, dans son édito du 18 mars.

Cet arrêt des livraisons **a précédé la césure annuelle** prévue dans le contrat d'abonnement d'une durée de 4 semaines et qui a lieu de la mi-avril à la mi-mai.

Les prélèvements mensuels ont été effectués à fin mars, à fin avril et à fin mai. Ces prélèvements ont lieu pendant la période de césure des paniers d'une durée de 4 semaines puisque le montant de vos mensualités est annualisé donc calculé sur 12 mois. Cependant, cette année, ceux sont **8 paniers que vous n'avez pas reçus : 4 en raison de la césure** (donc pour ceux là, c'est normal) et **4 en raison du confinement** lié à la pandémie : ceux sont ces 4 paniers là pour lesquels nous devons procéder à une régularisation.

Pour se faire, **nous n'allons pas effectuer le prélèvement mensuel à la fin de ce mois de juin** (sauf pour les adhérent(e)s qui en ont expressément fait la demande afin d'apporter un soutien supplémentaire), vous ne payerez donc pas pour les 4 paniers reçus ce mois-ci ce qui compensera les 4 paniers non reçus et payés de la mi-mars à la mi-avril. Pour les adhérent(e)s qui ont réglé leur **abonnement en une seule fois par chèque**, la fin de leur adhésion est décalée de **4 semaines dans le temps**.

La recette de la semaine

Tarte au Fenouil et Haddock



Ingrédients : pour la pâte : 150 g de farine, 30 g de flocons d'avoine, 20 g de graines de sésame, 70 g de beurre mou

Pour la garniture : 1 gros ou 2 petits bulbes de fenouil, 2 filets de haddock, 1 verre de lait, 1 pincée de muscade, 1 oeuf, 15 cl de crème épaisse, 40 g de parmesan

Préparation : Mélangez dans un saladier la farine, les flocons d'avoine, les graines de sésame et 1 pincée de sel. Ajoutez le beurre mou coupé en petits dés. Travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez 5 cl d'eau tiède, mélangez rapidement et formez une boule. Laissez reposer au frais le temps de préparer la garniture. Lavez les bulbes de fenouil. Emincez finement les coeurs, et faites-les cuire 10 mn à la vapeur. Egouttez et laissez tiédir.

Versez le lait et 1 verre d'eau dans une casserole. Faites pocher les filets de haddock dans ce mélange pendant 10 mn. Egouttez-les et émiettez-les. Battez la crème et l'oeuf dans un bol. Poivrez, ajoutez une pincée de muscade. Découpez le parmesan en lamelles.

Préchauffez le four sur th. 6/180°. Etalez la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre. Piquez le fond avec une fourchette. Disposez le fenouil bien égoutté dessus. Ajoutez le haddock émietté. Versez le mélange oeuf-crème. Ajoutez les lamelles de parmesan. Enfournez 25 mn. Dégustez tiède.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 chou pointu, 400 g de fenouil, 1 concombre, 1 botte d'oignons, 2 salades

Petit panier : 700 g de courgettes, 1 botte de blette, 1 botte d'oignons, 1 salade

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

