



Gâteau aux pommes sans farine

Vous n'avez plus de farine ! Peu importe, Granny vous propose cette semaine un

GATEAU AUX POMMES SANS FARINE

Ingrédients pour 4 personnes : 2 œufs, 50 cl de crème liquide, 4 cuillères à soupe de sucre, 2 cuillères à soupe de raisins secs, 15 gr de beurre, 2 cuillères à soupe de Rhum.

-Préchauffez le four à 180°.

-Versez le rhum dans un bol et ajoutez les raisins secs. Faites chauffer le tout 2 mn au four à micro

ondes à pleine puissance.

-Beurrez un moule à manqué.

-Epluchez les pommes, enlevez les pépins avec un couteau spécial et couper toute la pomme en tranches fines. Déposez les au fond du moule.

-Egouttez les raisins (conservez le jus) et répartissez les par-dessus.

-Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème et remuez.

-Versez la moitié de la préparation sur les pommes et faites cuire au four pendant 15 mn.

-Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au reste de la préparation, ainsi que le rhum dans lequel ont macéré les raisins.

-Versez dans le moule et remettez au four pendant 15 mn. Laissez tiédir avant de servir.

- Ce dessert se sert à la cuillère.

Conseils de Granny :

On peut bien sûr remplacer le rhum par un jus d'orange.

Si vous n'avez pas de raisins secs, mettez plus de pommes.

Régalez vous, restez chez vous et à la semaine prochaine. Granny



[Valdem et Syvalorm sur le pont dès le 4 mai](#)

Des mesures pour réguler le flux important dans les déchetteries

Interview de Thierry Boulay, président du syndicat d'ordures ménagères Valdem



Ouverture exceptionnelle dès le lundi 4 mai

et jusqu'à nouvel ordre pour toutes les déchetteries, tous les jours !

Sites ouverts du lundi au samedi <small>Fermés les jours fériés</small>	Tous les publics Particuliers et professionnels	Professionnels uniquement sur RDV 06.32.90.92.41
VENDÔME Plateforme + Déchetterie	10h - 17h sans interruption	8h - 10h
St Ouen - Naveil - Danzé - Morée - Selommes - St Amand	9h - 12h30 13h30 - 17h	-

L'accès est régulé par les plaques d'immatriculation :

Filtrage à l'entrée pour contrôler les plaques et gérer l'accès au site

Le dernier chiffre de la plaque d'immatriculation indique les jours d'accès du véhicule. (hors numéro de département)



Mon numéro de plaque se termine par un 3, je peux venir les 3, 13 et 23 du mois en cours.



Mon numéro de plaque se termine par un 4, je peux venir les 4, 14 et 24 du mois en cours.

Les véhicules ne respectant pas cette règle ne seront pas autorisés à entrer

- Je respecte les gestes barrières, et je porte un masque quand cela est possible
- J'écoute et je respecte les consignes des agents
- Le gardien ne m'aide pas à décharger, je prévois mes outils
- Je trie mes déchets à la maison, pour déposer plus rapidement en déchetterie
- Je suis muni de mon attestation de déplacement dérogatoire (case 2 cochée)



Plus d'infos sur : www.valdem.fr ou 02.54.89.41.17

Annoncée vendredi dernier, la nouvelle de la réouverture des déchetteries le 4 mai prochain s'est répandue comme une trainée de poudre sur les réseaux sociaux. Beaucoup d'incompréhensions face aux mesures prises pour éviter un afflux trop important de particuliers, nous revenons, avec le Président Thierry Boulay sur ces règles qui géreront jusqu'à nouvel ordre les déchetteries Valdem du Vendômois.

LPV : Pas de chômage partiel pour Valdem depuis le 17 mars, sauf pour les déchetteries ?

Thierry Boulay : Personne n'a été mis au chômage partiel même pour les agents des déchetteries. Il fallait assurer des équipes de remplacement dans le cas où une équipe de ramassage des ordures ménagères tombait malade malgré les protections, masques et gel hydro-alcoolique distribués à chaque agent. De plus il nous fallait rester vigilant face aux dépôts sauvages qui ont été le cas dans certaines communes. Les agents techniques travaillaient ou restaient chez eux en veille et les

services administratifs sont tous venus aux bureaux non ouverts au public mais joignables par téléphone. Il a fallu s'adapter et ce sera le cas jusqu'au 11 mai avec une continuité des gestes barrières après le déconfinement.

LPV : Justement, le confinement de plus de 6 semaines a permis à un grand nombre de particuliers de bricoler, ranger et jardiner avec beaucoup de déchets à évacuer dorénavant et donc une grande attente de l'ouverture des déchetteries pour ces mêmes usagers de Valdem.

T.B. : Nous avons donc après concertation, anticipé le 11 mai avec une ouverture de toutes les déchetteries le 4 mai et avec un roulement par plaque d'immatriculation, le dernier chiffre indiquant les jours d'accès du particulier. Nous avons décidé cette solution après un retour d'expériences d'autres déchetteries à travers la France. Dans l'Orléanais, ils ont ouvert sans aucune contrainte pour le public et se sont fait déborder dès le premier jour avec à la clé une refermeture immédiate. Il existe comme à Beaugency, la solution des prises de rendez-vous sur une plateforme internet mais tout le monde n'a pas accès au numérique. Nous avons travaillé également comme la ville de Fécamp sur les chiffres des plaques d'immatriculations paires et impaires mais le flux n'est divisé que par deux, cela ne suffisait pas. Nous viendrons peut être à cette méthode dans un second temps mais pour l'instant, nous gardons ce chiffre symbolique, le 4, permettra un dépôt le 4, le 14 et le 24 mai. Un autre problème découle de ces dispositifs c'est qu'au-delà des citoyens qui déposent, il nous faut également contrôler les bennes car si l'on ne peut pas les évacuer, cela va vite s'accumuler. Nous avons cette chance d'être en Régie et nous pouvons évacuer nous-mêmes les bennes pleines.

LPV : Face à ce flux important que vous attendez, comment comptez-vous organiser ces dépôts avec les gestes barrières à respecter ?

T.B. : Sur chaque déchetterie nous avons en temps normal, 2 agents techniques pour réguler le public. Nous serons quatre pour cette période particulière et cinq sur la déchetterie de Vendôme avec des masques et gants pour chaque agent technique. Ce que nous souhaitons c'est informer et traiter les problèmes rencontrés en amont de la déchetterie, dans la file d'attente. De plus rappeler aux citoyens, les gestes barrières, l'éloignement et qu'ils respectent un temps court pour déposer

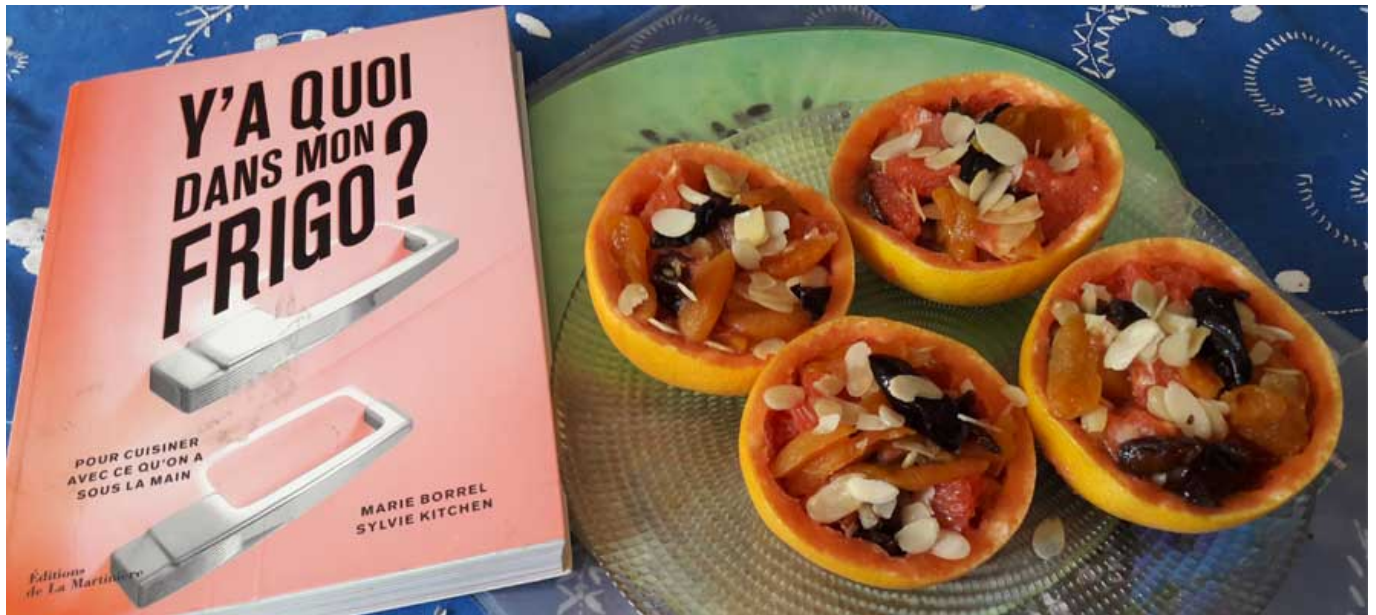
leur déchet. En effet, nous invitons chaque usager à trier au préalable chez lui en amont pour rester le moins de temps possible en déchetterie. Nous invitons également jusqu'au 11 mai à cocher la case n°2 sur leur dérogation obligatoire. En résumé, nous répondons à une urgence avec ces mesures exceptionnelles et nous espérons qu'après cette courte période, nous pourrions rouvrir à tous sans aucune restriction.

www.valdem.fr 02 54 89 41 17

Réouverture pour le syndicat des déchets Syvalorm dans le bas Vendômois et le Perche

Pour cette réouverture, le syndicat Syvalorm Loir et Sarthe appliquera dès le 4 mai prochain, date prévue pour l'ouverture de ses déchetteries des gestes barrières strictes pour son personnel et ses usagers. Que ce soit les déchetteries de Montoire sur le Loir, Savigny sur Braye, Mondoubleau ou Droué, les horaires peuvent être différents et le dépôt se fera sur deux déchets uniquement, les encombrants et les déchets verts qui en cette saison commencent à être très volumineux. Il vous faudra bien sûr une attestation de sortie (en cochant la case n°2) et prendre impérativement un rendez-vous en vous inscrivant sur le site pour réserver un créneau jour/horaire, l'accès pour l'instant se limitera à un passage par semaine. Ainsi le Syndicat espère maîtriser le nombre de personnes sur le site qui reste pour tous le secteur du traitement des déchets un enjeu. En prenant rendez-vous, les entrées devraient se faire avec plus de fluidité en évitant aux usagers des heures interminables d'attente devant la barrière.

Pour connaître les horaires de votre déchetterie, les mesures strictes pour un dépôt et prendre rendez-vous pour y déposer vos déchets : www.syvalorm.fr - 02 43 35 81 40



[Pamplemousses surprises](#)

La recette de Granny : "y'a quoi dans mon frigo ??". C'est une réflexion que beaucoup d'entre nous faisons en ce moment de confinement. C'est le titre du livre dans lequel Granny s'est inspiré pour votre recette de la semaine...

Pamplemousses surprises

Ingrédients pour 4 personnes : 2 pamplemousses, 2 cuillères à soupe de miel liquide, 10 abricots secs, 8 pruneaux dénoyautés, 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide, 2 cuillères à soupe d'amandes effilées.

Recette :

- Coupez les pamplemousses en deux. Ôtez la chair avec un couteau, et avec une petite cuillère. Réservez les coques.
- Epluchez les quartiers de pamplemousse de manière à ne garder que la pulpe que vous mettez dans un saladier.
- Ajoutez les pruneaux et les abricots coupés en lamelles ainsi que le miel et l'extrait de vanille. Mélangez et laissez reposer au moins 30 mn, en remuant de temps en temps.

Au moment de servir, remplissez les coques de pamplemousse avec la préparation et saupoudrez avec les amandes effilées.

Ce dessert très facile à faire, se conserve facilement au frigo, en remplissant bien entendu les coques au dernier moment .

Régalez vous et à la semaine prochaine. Granny



[#soutiens un artiste](#)

L'idée vient d'artistes du Vendômois et gagne actuellement toute la France. Depuis lundi, sur le site de l'étude de Philippe et Aymeric Rouillac, commissaires-priseurs de Vendôme et Tours, les artistes sont invités à déposer l'une de leurs œuvres afin qu'elle soit vendue aux enchères du 30 avril au 6 mai sur le site de l'étude.

« Vendredi dernier, je reçois un coup de fil d'artistes du vendômois, entre autres les artistes qui avaient exposé en février à la Chapelle Saint Jacques lors de l'exposition Assemblages » explique Aymeric Rouillac. Après avoir partagé cette initiative avec quelques amis qui l'ont encouragé, l'étude étant confinée, toute l'équipe de la maison Rouillac s'est attachée à mettre son expérience de ventes aux enchères en ligne pour cette cause. Sans aucun frais, l'argent récolté ira intégralement aux artistes. « C'est un projet entièrement pour eux car malheureusement depuis le début de cette crise, le ministère est aux abonnés absents. La culture trinque aussi avec ce virus. Nous n'oublions

pas les malades, les soignants non plus, mais il y a également des situations très compliquées dues au confinement. Les artistes au contraire des intermittents du spectacle ne bénéficient pas des allocations de chômage. De peu de revenus en temps normal, ils passent à aucun revenu aujourd'hui ! » détaille le commissaire-priseur.

Parmi les gens qui supportent le projet, on retrouve en plus de l'Etude Rouillac, le magazine d'art contemporain Magazine-artention, le CCOD de Tours ou le salon d'art contemporain Pulsart du Mans. Les artistes intéressés peuvent se rendre sur le site rouillac.com et suivre la procédure pour envoyer un fichier Pdf de leur œuvre et s'inscrire directement. Dans un second temps, à partir du 30 avril prochain, sur ce même site, le grand public pourra découvrir les œuvres vendues et s'appliqueront alors jusqu'au 6 mai des enchères, comme cela se fait sur des sites reconnus comme ebays, le plus offrant remportera l'œuvre originale. Quant au hashtag, « Soutiens un artiste » c'est une idée d'Aymeric Rouillac. « *Il faut quand on lance un hashtag faire très attention qu'il ne soit pas déjà utilisé* ».

rouillac.com pour déposer les œuvres et la vente aux enchères sur rouillac.com du 30 avril au 6 mai.



Conseil départemental de Loir et Cher et les services de l'Etat toujours mobilisés contre le Covid-19

Le Conseil Départemental de Loir et Cher s'est préoccupé dès le début de cette crise sanitaire et du confinement dû au Covid-19, des personnes fragiles du département, personnes âgées bien sûr mais également des personnes handicapées et isolées en lien étroit et essentiel avec les services de l'Etat de Loir et Cher. Face à l'urgence de la situation, il a essayé d'adapter ses offres, parfois complexes.

Fin mars, un centre d'hébergement a été ouvert à l'AFPA pour une quarantaine de personnes en plus des 124 places d'hébergement existant sur le département. Malgré cette réponse à la précarité,

un besoin d'hébergement supplémentaire a été décrété à l'hôtel B&B de Blois pour une trentaine de chambre. Sur ces deux nouveaux sites, une livraison de plateaux repas a été mise en place avec un suivi sanitaire régulier par une équipe médicale du Conseil départemental.

La Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) a distribué près de 6500 masques chirurgicaux à 17 associations dans le département afin de permettre l'ouverture des différents points de distribution d'aide alimentaire et d'assurer la protection des personnes œuvrant au contact des publics fragiles. Les services de l'Etat sont également mobilisés aux côtés des collectivités territoriales pour contacter régulièrement les personnes isolés avec la possibilité d'hébergement d'urgence ou d'aide alimentaire si besoin.

« Un grand nombre de personnes en situation d'handicap et qui résident en résidences ont rejoints leurs familles, il reste plus de 1600 personnes qui sont actuellement prises en charge au sein de 75 structures. Des appels réguliers ont été mises en place pour faire le point sur la situation. Des dépistages ont été réalisés suite à plusieurs cas suspects mais aucun cas Covid-19 n'est à ce jour recensé au sein des structures accueillant ce public en situation de handicap » déclarait Yves Rousset, préfet de Loir et Cher dans un courrier daté du 21 avril. Quant aux EHPAD, ils sont suivis sur trois axes, l'état de santé physiques et psychiques des résidents et du personnel, l'identification des moyens existants de matériels nécessaire à l'activité (gants, gels, masques,...) et l'identification des ressources humaines mobilisées dans les établissements. Le Loir et Cher compte 44 EHPAD et 20 résidences autonomie et sénior pour un total de 78 sites qui hébergent près de 5500 personnes âgées. *«Le 20 avril, dans le département, 28 EHPAD ont déclaré un épisode Covid-19 pour 157 résidents malades, 75 confirmés Covid-19 et 82 cas possibles, 70 personnels malades, 39 confirmés Coronavirus et 31 cas possibles. Au total, 26 résidents sont décédés dans leur établissement, 5 résidents à l'hôpital »* conclut le Préfet.

La Caisse d'Allocation Familiale adapte également ses recours d'urgences pour les familles confrontées à des difficultés financières. Ces demandes doivent être transmises par l'intermédiaire des travailleurs sociaux, sur la base d'une enquête sociale dont les modalités ont, elles aussi, été

adaptées. Les équipes de la CAF restent mobilisées pour répondre à toutes les questions accesdroits.cafblois@caf.cnafmail.fr

Depuis fin mars, chacun a la possibilité de s'engager et de donner de son temps pour que les plus démunis et les plus vulnérables ne soient pas les premières victimes de cette crise. En effet, que ce soit la distribution des produits de première nécessité, la garde exceptionnelle des enfants de soignants, les liens avec les personnes isolés par téléphone, visio, mail..., ou bien la solidarité de proximité comme faire les courses de produits essentiels pour des voisins les plus fragiles, chacun peut donner de son temps. Pour s'engager : <https://covid19.reserve-civique.gouv.fr>



Protection animale et confinement

Depuis jeudi, il est de nouveau possible d'adopter au refuge SPA Jean-Leriche à Morée. Il s'agit d'un protocole dérogatoire obtenu au plan national par le président de la SPA compte-tenu du surcroît d'abandons constaté en début de la période de confinement sur l'ensemble du territoire.

Un constat général dont les effets ne se sont pas faits sentir en Vendômois. Depuis la mi mars, le refuge est cependant fermé au public et a mis en place des règles strictes : répartition en deux équipes de la vingtaine de bénévoles volontaires et ne présentant pas de facteurs de risque particuliers pour maintenir les promenades, distanciation et désinfection obligatoires en sus des équipements requis, report des soins vétérinaires de suivi... Seule la fourrière conserve son fonctionnement habituel en dehors de la prise de rendez-vous indispensable pour la dépose ou la reprise des animaux.

Néanmoins, depuis jeudi, le principe de l'adoption solidaire a été mis en place également à Morée. Selon un protocole général strict, les volontaires à l'adoption se font connaître sur le site de la SPA en remplissant soigneusement le questionnaire qui leur est soumis. Ils choisissent l'animal avec lequel ils pensent pouvoir partager leur quotidien et attendent le retour du refuge. Il y aura évidemment davantage de candidats que d'adoptants retenus puisque seul un tout petit nombre d'animaux a été sélectionné avec, pour critère principal, une réelle adaptabilité.

Au refuge, l'adoptant ne sera jamais en contact direct avec les personnels. La rencontre se fera dans le parc de détente avec des collier, laisse ou cage de transport neufs, le dossier et le chèque d'acompte seront déposés dans la boîte aux lettres, les démarches administratives classiques étant reportées après la fin du confinement. A Morée, seuls cinq animaux ont intégré cette filière d'adoption solidaire.

Contact : spa.fr



« Lez'Arts en cave », une nouvelle association a vu le jour

C'est à Laurie et Jean-Louis Garigue, bien connus à Montoire pour leur engagement associatif et pour la création d'un cabinet de curiosités près du prieuré Saint-Gilles, que l'on doit la fondation d'une nouvelle association intitulée « Lez'Arts en cave ». Le but de celle-ci est d'initier les amateurs à la sculpture, au travail de l'argile ou de la pierre et, un jour prochain, à la création de poterie. Les initiateurs de ce projet artistique soulignent que « *le plaisir de modeler, de créer appartient à un moment privilégié que l'on peut partager. Notre vaste cave, un endroit insolite où règnent paix et sérénité, servira de cadre à cet atelier.* »

En l'état actuel, les activités devraient commencer les 13 et 14 juin prochain par un stage de modelage sous la direction de Jean-François Laurent, un artiste bien connu, basé dans l'est de la

France. C'est dans une ambiance conviviale, tout en respectant les gestes de protection, que devrait se dérouler cette première initiation pour laquelle le matériel sera fourni par l'association.

Cette belle initiative, survenant dans une période particulièrement difficile à vivre pour certains, devrait révéler de nouvelles sensibilités artistiques.

« Lez Arts en cave », chez Laurie et Jean-Louis Garique, 10 Promenade du Haut Valleron, 41800 Fontaine-les-Coteaux. Renseignements 06 88 64 28 17.



[clafoutis de bananes au chocolat](#)

Un petit dessert très facile, vite fait et très bon, à faire en famille, avec les enfants pour cette 4 ème semaine de confinement Granny vous propose: un clafoutis de bananes au chocolat

-Préchauffez le four à 200°(Th.6-7)

-Dans un plat à gratin à revêtement antiadhésif ou recouvert d'une feuille de cuisson, répartir 2 bananes coupées en rondelles.

-Dans un saladier, mélangez 80 gr de farine, 30 gr de Maïzena,50 gr de sucre roux et 2 c.à s.de cacao en poudre non sucré. Ajoutez 2 œufs entier puis incorporez progressivement 40 cl de lait demi écrémé.

-Versez cette pâte sur les fruits et cuire 30 à 40 mn au four.

Granny vous conseille de remplacer les bananes par toutes sortes de fruits frais ou en conserve.

Bon confinement en cuisinant...



Changement de production en temps de Covid-19

En ce temps de pandémie, certaines entreprises ont abandonné leur propre production pour des commandes particulières afin de lutter contre l'épidémie en adaptant leurs moyens. En Vendômois, deux sociétés se mobilisent pour participer à l'effort national, A2V et Tobeca.



Spécialisée en mécatronique, la société A2V basée à Vendôme et à Rambouillet a répondu à un appel d'une entreprise Grenobloise qui confectionne des respirateurs, éléments essentiels pour maintenir les malades du coronavirus atteints de pneumonies et détresses respiratoires aiguës sous respiration artificielle. *« En ce moment, il y a beaucoup de nouveaux projets qui se bousculent. Nous venons de terminer les 15 premiers systèmes de motorisation innovante que nous avons livrés et testés actuellement à Grenoble. Depuis que l'Etat a demandé de fabriquer des respirateurs en urgence, confirmé encore hier soir dans le discours du Président de la République, il y a un grand nombre de sociétés qui se sont lancées dans la course, et nous sommes tous mobilisés actuellement, la flexibilité des moyens de production de l'usine de Vendôme nous a permis d'assembler et de livrer rapidement et en urgence »* explique Éric Régnard, directeur d'A2V. Si, suite aux tests ces moteurs conviennent, la production pourrait se faire à plus grande échelle mais comme le précise le gérant, la visibilité aujourd'hui est très compliquée. *« Jusqu'ici je n'ai pas fait appel au chômage partiel car nous avons du retard dans nos projets, si cette commande se confirme, nous nous mobiliserons encore davantage »*.

Quant à Tobeca, fabricant d'imprimante 3D dans la Zone Industrielle Sud de Vendôme, elle a répondu à un appel d'offre du Conseil Départemental de Loir et Cher et de l'Indre et Loire pour fabriquer l'élément principal d'une visière protectrice contre les postillons, des pièces d'armature à destination des personnes en contact avec la population, entre autres les forces de l'ordre. *« Déjà 3000 unités produites et livrées la semaine dernière, Tobeca est actuellement en prestation de service. Nous avons arrêté nos commandes de clients pour la fabrication spéciale de ces pièces, 200 par jour en moyenne. Une réorganisation totale de l'entreprise, sans chômage partiel actuellement. Nous sommes trois dans 600m², la distanciation et les mesures sanitaires sont bien plus simples pour nous »* conclut Adrien Grelet de la société Tobeca.



EPAULE d'AGNEAU CONFITE

Bientôt PÂQUES

Granny vous propose une recette de saison ;

EPAULE d'AGNEAU CONFITE

Ingédients :1 épaule d'agneau désossée et roulée d'1,5 kg environ,500 gr de tomates fraîches(ou en boîte),3 gros poivrons, 4 oignons, 2 gousses d'ail, quelques brins de thym, 1 c.à.s de paprika, 1 c.à.s.d'huile d'olive, 400ml d'eau, sel et poivre

Recette :

-Assaisonner l'épaule d'agneau de tous les côtés avec du sel , du poivre et le paprika.

-Peler les oignons et les émincer finement ainsi que les poivrons et les tomates.

Chauffer l'huile dans une grande cocotte et colorer l'épaule d'agneau de tous les côtés, 5 à 10 mn à feu vif.

-Réserver l'épaule et la remplacer dans la cocotte par les oignons et les poivrons .Laisser suer quelques minutes et ajouter les tomates,les gousses d'ail écrasées , le thym,400 ml d'eau, sel et poivre.

-Remettre l'épaule d'agneau dans la cocotte, couvrir et cuire1h30mn à feu très doux en ajoutant si besoin , un peu d'eau en cours de cuisson.

-Servir l'épaule d'agneau confite coupée en tranches épaisses accompagnée de ses légumes de cuisson.

Un petit conseil de Granny : ne pas hésiter à jouer avec les couleurs des poivrons, et si à la fin de la cuisson la sauce est trop liquide, retirer la viande et faire réduire la sauce 5 mn à feu vif.

Bonnes fêtes de Pâques, et restez bien chez vous.

Granny