

Point COVID

Au 10 mai 2021

Les mesures de restrictions sanitaires auxquelles nous étions soumis sont depuis le 01 mai supprimées ou revues progressivement.

Le gouvernement a donc annoncé un déconfinement progressif en quatre étapes.

Première étape : 3 mai 2021

Fin des attestations et des restrictions de déplacement.

Deuxième étape : 19 mai 2021

Couvre-feu repoussé à 21h et réouverture des commerces, terrasses, musées, salles de cinémas et théâtres avec des jauges limitées.

Troisième étape : 9 juin 2021

Couvre-feu à 23h et réouverture des cafés et restaurants en intérieur et des salles de sport. Assouplissement du télétravail, en concertation avec les partenaires sociaux au niveau des entreprises.

Quatrième étape : 30 juin 2021

Fin du couvre-feu.

Attention, ces mesures sanitaires pourront être tempérées en fonction de la situation de chaque territoire.

Les recommandations sanitaires habituelles sont toujours d'actualité.

Prenez soin de vous pour mieux prendre soin des autres 😊

« Agissons ensemble pour une amélioration continue de la qualité »

1^{er} mai, muguet et fête du Travail

Comme chaque 1^{er} mai, le brin de muguet est à l'honneur. Mais pourquoi offrons-nous du muguet ce jour-là précisément ? Et est-il lié de près ou de loin à la fête du Travail ?

Cette tradition n'est en effet pas nouvelle. La plante à clochettes a toujours symbolisé le printemps et les Celtes lui accordaient un statut porte-bonheur. Le 1^{er} mai 1561, le roi Charles IX officialisa les choses. Ayant reçu à cette date un brin de muguet, il décida d'en offrir chaque année aux dames de la cour. La tradition était née.

Offrir du muguet ne deviendra toutefois populaire que le 1^{er} mai 1900 lorsque, lors d'une fête organisée par les grands couturiers parisiens, toutes les femmes reçurent un brin de muguet.

Le muguet est également associé à la fête du travail ! Le 24 avril 1941, le maréchal Pétain instaure officiellement le 1er mai comme "la fête du Travail et de la Concorde sociale". L'églatine rouge, associée à la gauche, est alors remplacée par le muguet...

Les fruits et légumes du mois de mai

Pour ce mois de mai, faisons une fleur à notre environnement en adaptant notre consommation de fruits et légumes en fonction de la saison !

Pour ce mois de mai, les tomates sont de retour, mais également les concombres, l'aubergine, le cresson, le fenouil, les fèves, la rhubarbe, les petits pois, l'artichaut, le chou, la betterave, l'asperge, la blette, la laitue, le fruit de la passion, la mangue, le kiwi, la banane, le radis, l'oignon, la carotte, l'ail, les cerises, le poireau, les fraises ou encore la pomme de terre.

De quoi faire de très bons smoothies ou de très bonnes salades rafraichissantes 😊

Recette de saison : compote de rhubarbe

Ingrédients :

- 1 kg de rhubarbe
- 300 g de sucre cristallisé
- 10 cl d'eau

1. Retirer les feuilles des tiges de rhubarbe puis les effiler et les couper en petits tronçons
2. Dans une casserole, faire cuire pendant environ 3 minutes les morceaux de rhubarbe, dans un volume d'eau bouillante.
3. Entre-temps, réaliser un sirop en faisant chauffer le sucre et l'eau. Lorsque le sucre est totalement dissout, incorporer la rhubarbe au sirop.
4. Porter à ébullition pendant 2 minutes. Si besoin, réduire les morceaux de rhubarbe à l'aide d'une fourchette.

Servir la compote de rhubarbe avec du fromage blanc pour un dessert frais et léger !