N° 02 – Août-Sept 2006

La Feuille de L'APY

Association de sauvegarde des Paniers de l'Ysieux

Le bulletin de l'Association des Paniers de l'Ysieux

Sommaire

-Des Nouvelles de l'APY,
-L'expoitation de la famille GARSTZKA,
-L'actualité mondiale
-A la recherche du légume perdu
-Idées recettes

Notre calendrier

Partages des récoltes au centre social Agora de Fosses du :

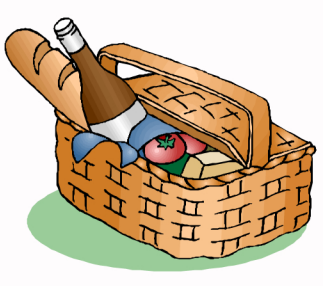
- 21/09/2006 18h30-20h00
- 28/09/2006 19h30-21h00
- 05/10/2006 et jusqu'à nouvel ordre 19h30-21h00

DES NOUVELLES DE L'APY

Un départ réussi. *Ca y est, les partages hebdomadaires des légumes de Jean-Michel GARSTZKA (depuis le 15 juin) et des fruits de Bernard PLAIDEAU (depuis le 29 juin) fonctionnent. Pendant les 3 premiers mois dits « 1ère saison », 32 paniers de légumes et 18 de fruits ont été souscrits. La liste d'attente s'est agrandie tranquillement toute au long de l'été avec une forte accélération fin août / début septembre suite au reportage sur France 3. Il fallait donc dès la 1ère assemblée générale réfléchir à la taille maximale de l'APY, et envisager d'accompagner un second groupe (issu de la liste d'attente) vers la création d'une nouvelle association.*
Merci aux artisans de ce départ réussi : nos deux producteurs partenaires, Mélanie, Olivier, Nathalie et Dominique en particulier et tout ceux et celles qui ont donné un coup de main.

Aléa administratif*. Le dépôt des statuts a suivi un rythme … estival ! Sur demande de la sous-préfecture nous avons du donner une adresse complète à notre siège social. Comme c'est le cas de bon nombre d'associations, la municipalité de Fosses a permis que le centre social Agora héberge notre siège social. Notre dossier a près avoir été réexaminé a été pris en compte par la Sous-Préfète de Sarcelles : récépissé du 27 juillet, publication au JO du 19/08, Olivier va alors pouvoir procéder à l'ouverture d'un compte bancaire auprès de Coopabanque tel que décidé lors de l'AG constitutive. En parallèle nous allons pouvoir souscrire une assurance nous permettant entre autre d'envisager sereinement des activités à la ferme…*

APY or not APY… *Nous avons découvert que nous avons les mêmes initiales que l'Association Philatélique de l'Ysieux, ce hasard n'a pas de raison de poser problème si nous évitons d'utiliser les initiales « APY » en particulier lorsqu'il pourrait y avoir confusion (courrier, articles dans la presse, brochure, etc…).*



L'APY Pique-Nique. *Le 10 septembre dernier s'est tenue notre 1ère AG / réunion bilan sur l'exploitation des GARSTZKA qui nous ont réservés un accueil exceptionnel. Même le Soleil ne s'y est pas trompé puisqu'il a suivi nos débats, nos échanges de chèques, de verres de jus de pomme ou autre, de tartes salées ou sucrées, puis nos ballades « digestives » mais instructives au milieu des champs de légumes et vergers de fruits. Je note avec joie, que malgré le cadre bucolique, les estomacs affamés, les gorges sèches, notre petite réunion a été très constructive avec de nombreux échanges et débats. Un compte-rendu sera mis à disposition dans un classeur présent lors des distributions.*
Cette journée été très agréable, un grand merci à nos GO, Lilian, Pierre, Sylvie et Michèle, à la famille GARSTZKA pour leur accueil, et à M et Mme PLAIDEAU pour leur participation, leurs jus, leurs tables, merci également pour les visites des champs et vergers.

Quelques photos de notre AG du 10 Septembre 2006 en dernière page.

L'exploitation de la famille GARSTZKA, fin juillet

le 27/07/2006
Temps très sec et chaud qui entraîne des brûlures sur les légumes (salades, haricots, tomates), ainsi que des coulures de fleurs, ce qui aura pour incidence une moindre récolte dans les semaines à venir.
Début des semis et plantations d'automnes et d'hivers comme les scaroles, pain de sucre, épinards et choux fleurs.
Beaucoup d'herbe à enlever, elle ne semble pas être incommodée par la chaleur, bien au contraire!
Les lentilles ont été battues jeudi dernier dans de bonnes conditions et avec une bonne récolte pour subsister tout l'hiver.
La récolte des pommes de terre s'annonce bien aussi avec un bon rendement et une belle qualité.
Jean-Michel G.

L'arrivée de la pluie en août n'a pas du arranger la situation vis à vis de l'herbe. Par contre l'arrivée prochaine d'une employée va elle sûrement aider la famille GARSTZKA à faire face au surcroît de travail lié à l'augmentation de la surface exploitée depuis le début de l'année.

L'actualité mondiale

Nouvelles du réseau IDF des « AMAP ». Notre association a été représentée par Aurore et Mickaël le 18 juin dernier. Ce réseau qui nous a été très utile pour lancer notre propre association, est encore très jeune (2 ans environ), tout autant que ses membres. Mais il compte environ 50 associations en fonctionnement ou en cours de lancement et plusieurs débats l'animent déjà : quasiment toutes les associations adhérentes sont référencées AMAP mais suivent-elles réellement l'ensemble des principes de la charte PACA des AMAP (réalisation d'une enquête) ? quel type d'agriculture soutenir (bio, pas bio, équivalent, mieux, en devenir, proximité…)? comment éviter l'attitude consumériste de nombreuses AMAP à l'égard des ressources du réseau ? réforme du site Internet ? réflexion sur les assurances : une seule assurance pour toutes les AMAP adhérentes… ? groupe de travail solidarité : son animation ?…
En conclusion, notre participation à ce réseau, qui reste à formaliser, est utile pour nous et pour eux.

A la recherche du légume perdu

la blette : C'est un légume de pauvre, dit-on, qui pousse sans donner de tracas au jardinier et que l'on trouve toute l'année sur les marchés du Midi de la France. La petite blette de Nice est fort réputée et intervient dans de nombreuses préparations. Le vert des feuilles s'apparente à l'épinard. Les Niçois en raffolent en entrée, en gratin, en omelette, même en desserts dans des tartes avec des pommes et pignons. Il ne faut pas confondre les bettes avec les cardes. Elles étaient jadis cultivées exclusivement en prévision de Noël et constituaient le plat de résistance de toute veillée. On consomme uniquement les côtes qui rappellent un peu en goût le fond d'artichaut. Pauvre en calories, c'est le légume idéal pour ceux qui veulent perdre du poids tout en apportant à la diète du potassium du calcium et des fibres.

Les cotes peuvent se consommer en gratin, revenue à la poêle…
Les feuilles également se mangent !

Idées recettes

Flan de Courgette

Cuisson 30 min . Th. 6-7 Préparation: 1/4 d'heure

Pour 2 personnes (maman et enfant) A partir de 1 an

Ingrédients
Flan :
2 courgettes,2 œufs,lait,
Coulis :
1/2 poivron rouge,
1 tomate, huile d'olive,
sel,
Déco :
1 rondelle de poivron,
2 "copeaux" de peau de courgette.

Faire revenir les courgettes coupées en lamelles dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant environ 10mn.Pendant ce temps, couper et émincer le poivron (réserver une rondelle pour la déco) et la tomate. Faire cuire dans une petite casserole à feu doux. Préparer le flan: battre 2 oeufs légèrement dilués dans du lait .Ajouter les courgettes. Mixer le tout au mixeur à main. Saler (1 pincée). Verser dans un petit plat à gratin. Cuire au four pendant 30 mn th 6-7.Coulis: une fois le poivron et la tomate réduits en purée, les passer au chinois (petite passoire) au dessus d'un petit récipient (type ramequin) pour retenir les peaux et les pépins.Une fois cuit, présenter le plat avec la rondelle de poivron et les feuilles de courgette. Prélever une part et napper de coulis rouge. *Bon appétit!*

Vin d'Hypocras *(pour 1 bouteille de 75 cl)*

1 bouteille de vin rouge ,
75 g de sucre en poudre,
1 bâton de cannelle,
2 clous de girofle,
10 g de gingembre frais.
1 pincée de noix de muscade râpée Versez le vin dans un pichet, ajoutez le sucre, le bâton de cannelle, les clous de girofle, la pincée de noix de muscade et le gingembre râpé. Remuez, couvrez et laissez macérer au minimum 3 jours. Filtrez.

Le Pounti *(une spécialité du Cantal à base de feuilles de blette ou carde)*

Faire un hachis comprenant : une bonne tranche de lard (ou de lardons), 1 gros oignon, 1 poignée de fines herbes, 1 poignée de persil et quelques feuilles de blette ou carde. Ajouter 5 œufs entiers et 10 à 12 cuillerées à soupe de farine. Saler et poivrer. Ajouter du lait jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpes un peu épaisse (un peu épaisse mais liquide).
Graisser un plat à four. Y verser la moitié de la préparation puis placer 250 à 300g de pruneaux. Et recouvrir avec le reste de la pâte.
Mettre à four chaud pendant 45 min.

Le bureau

Président	*Mickaël BROCHARD*
Trésorier	*Olivier LETAILLEUR*
Secrétaire	*Isabelle HOET*
Référente abonnement	*Mélanie BRUYERE*

La commission d'animation

Relations internes : M. BROCHARD ,O. LETAILLEUR, Jean Pierre SADOUX, Benoit DESSOUCHES
Groupe agriculteur : Pierre COBO, Sylvie QUIMINAL,
Relation réseau AMAP IDF : Jean-Claude HAESINGER, M'Baïreh LISETTE
Groupe animation des réunions Lilian COBO Michèle PHILEMON
Organisation des distributions hebdomadaires Nathalie CLERC et Dominique LOPES, Anne Marie GIRAULT
Suppléants : Anna-Bella TARANTO et Véronique HURIEZ

Rédacteurs M. BROCHARD ; O. LETAILLEUR - Mise en page : O. LETAILLEUR' Photographies : A. LETAILLEUR,
CONTACTS : O. LETAILLEUR 08 70 22 08 08 (tarif local) - olivier.letailleur@free.fr; ou M. BROCHARD 01 34 31 38 77 - mickael_brochard@yahoo.fr –
Sources : le Jardin Utile et Gourmand – ed. Bordas ; www.marmiton.org ; http://www.supertoinette.com/
Mensuel Gratuit – ne peut être vendu – IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique

Quelques souvenirs de L'APY Pique Nique