



TERRE' A . P . Y

Le troisième bulletin d'infos de l'association
Bulletin trimestriel oct / nov/ decembre
Le prochain : janvier 2008

-Nouvelles de l'APY

le message du président :

"Chères apysiennes, chères apysiens,

Tout d'abord je souhaite la bienvenue aux nouveaux arrivés qui sont assez nombreux (10aine). Nous entamons notre deuxième année d'activité ("naissance" en juin 2006), et la 4ième saison de contrats avec à peu près autant de paniers hebdomadaires qu'en fin d'année dernière, soit pour les légumes quasiment le maximum prévu (60 paniers).

L'assemblée générale a décidé de poursuivre deux objectifs principaux au cours de cette année : (1) asseoir - stabiliser notre organisation et notre gestion, (2) accompagner la création d'un second groupe similaire. Ces objectifs ne seront remplis qu'avec l'implication du plus grand nombre. Comme toute association le fonctionnement de l'APY repose exclusivement sur le bénévolat de ses membres. Lors de l'assemblée générale de septembre, malgré le faible nombre de participants, vous avez été nombreux à vous proposer pour telle ou telle mission. Nous partons donc sur de bonnes bases, cependant nous sommes tous invités à prêter main forte - participer aux différentes missions (Cf feuille jointe "Qui fait quoi à l'APY?"). Vous noterez que les objectifs de notre association ne se limitent pas au partage de récolte du jeudi soir, ainsi vous êtes vivement invités à participer aux "activités à la ferme" (voire à en proposer) (ex. : ramassage de

pommes de terre, plantation de néfliers...), et aux quelques manifestations de promotions du concept qu'il peut y avoir (ex. : Journée de l'Environnement...).

Pour conclure en une phrase : Saisissons tous l'opportunité de cette association et de ce partenariat d'un genre nouveau avec quelques rares agriculteurs encore en activité sur notre territoire, pour ensemble (re-)découvrir et comprendre une partie de ce qu'est l'agriculture actuelle, redéfinir ensemble des relations durables avec nos producteurs de fruits, légumes, miel..., et essayer pour offrir à d'autre cette opportunité. En trois mots

Comprenons - Agissons - Partageons !

Mickaël B."

TOUS A VOS AGENDAS

DATE DE LA PROCHAINE ASSEMBLEE GENERALE **LE 20/01/2008** à l'ESPACE GERMINAL de FOSSES

Merci de faire part dès à présent de vos avis et/ou indisponibilités, auprès de :

Jean-Luc BLONCE : blonce.jean-luc@neuf.fr et

Alain BRUANT : bruantalain@yahoo.fr

L'Association des Paniers de l'Ysieux associationdespaniersdelysieux@yahoo.fr

Adresse:Centre social AGORA - serv. Associatif

av. du Mesnil - 95470 Fosses

-Nouvelles des exploitations de Jean-Michel, de Bernard et de Didier (apiculteur)

En ce début de trimestre, par manque de temps, nous n'aurons pas de quoi nourrir cette rubrique mais nous ne manquerons pas vous donner de nouvelles de nos chers producteurs partenaires dès le prochain numéro.

NOUVELLES DU MONDE



Noix de lavage indiennes

100% Naturelle, Economique, Ecologique, Hypoallergénique, Efficace et, ce qui ne gâche rien, éthique

Les Noix de lavage sont les fruits d'un arbre qui poussent en Inde et au Népal

Pourquoi les utiliser?

- C'est un produit végétal 100% naturel, pour un linge lavé en profondeur, doux au toucher
- Non agressif pour le linge
- Fortement conseillée en cas d'allergie et de problèmes de peau.
- Respecte l'environnement : plus de produits chimiques sur le linge et dans les canalisations

- Biologiquement dégradable à 100% : il est possible de mettre les noix de lavage utilisées sur le compost
- Matière première provenant de la nature et qui soutient l'écosystème des villageois indiens

PETITES ANNONCES

Nouvelle rubrique, à vous de l'enrichir avec vos annonces à nous transmettre :

leleurv@aol.com

sylviadurieux@aol.com

QUELQUES RECETTES :

SOUPE AUX FANES DE RADIS

Préparation 15mn

Cuisson 30mn

Fanes de 2bottes de radis

2 ou 3 pommes de terre de taille moyenne

2 oignons nouveaux

25 g de beurre

2 cuil à soupe de crème liquide sel et poivre

1 lavez les fanes et les égouttez

Pelez les pommes de terre, lavez les et coupez les

Pelez les oignons et émincez les

2 faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les oignons

Faites blondir, ajoutez les fanes et mélangez

3 ajoutez 1,5 litres d'eau et les pommes de terre, salez poivrez et dès l'ébullition, couvrez et laissez cuire 30 mn

4 Mixez le contenu, faites réchauffer quelques minutes avec la crème

SUGGESTION : Servez la soupe garnie de quelques rondelles de radis (une dizaine de radis préalablement coupés en rondelles) et dégustez

QUICHE EPINARDS CHEVRE

Préparation 15mn

Cuisson 40mn

800g d'épinards frais (cuits au préalable)

3 œufs

1 brique de crème liquide

5 à 8 rondelles de chèvre frais (type Chavroux)

Chapelure

Sel et poivre

Battre les œufs en omelette. Y incorporer la crème fraîche. Saler peu à cause du fromage et poivrer généreusement.

Beurrer un plat à tarte, y mettre les épinards bien égouttés. Répartir le mélange. Ajouter les rondelles de chèvre, parsemer légèrement de chapelure et enfourner pendant une quarantaine de minutes. Th 180°

Les photos de la dernière AG



Rédaction : Anne C., Sylvia D. et Véronique L.

Terre'APY n°3, bulletin d'information s'appuyant sur les contributions de toutes les bonnes volontés !

Association des Paniers de l'Ysieux

Courriel : associationdespaniersdelysieux@yahoo.fr / web : en construction

Centre social AGORA - serv. Associatif - av. du Mesnil - 95470 Fosses

Qui fait quoi à l'APY ?

Mise à jour : 28/10/2007

Association des Paniers de l'Ysieux

Service associatif du centre social AGORA – avenue du Mesnil – 95470 Fosses

mél : associationdespaniersdelysieux@yahoo.fr / web : www.associationdespaniersdelysieux.fr

Administration, gestion... de l'APY

Président : *Gestion générale, c'est à dire tout en général mais rien en particulier !*

Mickaël BROCHARD (élu) tél. : 01 34 31 38 77 – mél : mickael_brochard@yahoo.fr

Trésorier : *Gestion du budget de l'APY constitué des adhésions (responsabilité des inscriptions à l'APY)...*

Juliette BEQUIN (élue par l'assemblée générale) tél. : 03 44 58 90 07 – mél : bequin_juliette@yahoo.fr

Secrétaire : *Secrétariat de l'APY, dont co-rédaction des procès-verbaux d'assemblée générale...*

Karine ALLEK (élue par l'assemblée générale) tél. : 08 52 82 88 50 – mél : padoo@free.fr

Gestion des abonnements – contrats

Tenir à jour la liste des contrats (légumes, fruits, œufs...), conserver les contrats signés, réceptionner les chèques et les remettre aux agriculteurs, gérer la liste d'attente...

Nancy HABERBUSCH (élue : légumes-œufs) tél. : 01 34 68 78 70 – mél : alibusch.chris@neuf.fr

Marie-Claude SCHAFFNER (élue : fruits-jus) tél. : 01 34 31 82 98 – mél : marieclaude@vemarais.com

Gestion des « partages hebdomadaires de récolte » ou distributions du jeudi

Veiller à ce que le matériel nécessaire soit disponible, organiser les tours de permanence distribution, donner les consignes aux bénévoles de permanence...

Carole DELATTRE tél. : 01 34 72 99 95 – mél : kouki.delattre@free.fr

Odile DRAGHI tél. : ?? – mél : gerard.chaix@wanadoo.fr

Dominique LOPES tél. : 01 34 31 83 25 – mél : dolopes@laposte.net

« Sorties à la ferme » et Relation avec les agriculteurs partenaires

Assurer une communication constante et de qualité entre l'APY et nos agriculteurs partenaires, organiser des « sorties à la ferme »

Pierre COBO tél. : 01 34 31 13 89 – mél : rijknco@neuf.fr

Robert BOUVET tél. : 01 34 68 38 89

Animation – organisation des réunions

Organiser les réunions de fin de saison et assemblées générale!

Alain BRUANT tél. : 01 30 29 06 64 – mél : bruantalain@yahoo.fr

Jean-Luc BLONCE tél. : 01 34 31 10 53 – mél : blonce@cegetel.net

Communication

Bulletin d'information, cahier de remarques, site web, articles dans la presse etc.

Véronique LELEU (BI) tél. : 01 39 88 03 83 – mél : leleurv@aol.com

Sylvia DURIEUX (BI) tél. : 01 39 88 77 70 – mél : sylviadurieux@aol.com

Anne CASAGRANDE (BI) tél. : 01 39 88 53 99 – mél : acasagrande@free.fr

Joëlle GLEIZE (web) tél. : 08 72 40 21 10 – mél : joelle.gleize@free.fr

Alain BRUANT (web) tél. : 01 30 29 06 64 – mél : bruantalain@yahoo.fr

Christophe ALIDOR (web) tél. : 01 34 68 78 70 – mél : alibusch.chris@neuf.fr

Relation avec le réseau Ile de France des AMAP

Assurer l'interface avec le réseau Ile de France des AMAP dont nous sommes adhérent.

M'Baireh LISETTE tél. : 01 34 72 59 32 – mél : mbaireh.lisette@wanadoo.fr

Jean-Claude HAESINGER tél. : 01 34 72 65 08 – mél : jeanclaude.haesinger@wanadoo.fr

« Autres produits – commandes groupées »

Karine ALLEK tél. : 06 06 93 04 21 – mél : padoo@free.fr

Nathalie CLERC tél. : 01 34 68 25 87 – mél : n_clerc@club-internet.fr

Réflexion sur les possibilités de démarches solidaires au sein de l'APY

Aurore DELE tél. : 01 34 31 38 77 – mél : aurore_dele@yahoo.fr

Benoît DESOUCHES tél. : 06 73 02 93 14 – mél : bedesouches@airfrance.fr

Anne-Marie GIRAULT tél. : 08 71 08 56 19 – mél : marie.gipon@free.fr

Bernadette PAGET tél. : 01 34 68 37 55 – mél : paget_jean@hotmail.com

Accompagnement d'un 2nd groupe

Lilian COBO tél. : 01 34 31 13 89 – mél : rijknco@neuf.fr

Benoît DESOUCHES tél. : 06 73 02 93 14 – mél : bedesouches@airfrance.fr
