



TERRE' Association Panier Ysieux

NOUVELLES DE L'APY

Le message du président :

Une nouvelle saison

Alors que Bonhomme Hiver le rigoureux s'en va, Printemps le Bienvenu frappe à la porte. Et bientôt l'été s'annonce avec son offre généreuse de fruits chez Bernard et de légumes chez Jean-Michel où le bataillon des poules nouvelles va pondre de beaux œufs frais. Les abeilles de Didier Kavala vont se réveiller pour aller butiner. Après avoir allaité leurs chevrettes et chevreaux, les chèvres de Pierre Caffin redonnent leur lait pour de savoureux petits fromages. Comme disait le poète : « L'hiver a quitté son manteau de vent, de froidure et de pluie... ».

Nouvelle saison également, de 6 mois, pour les adhérents qui ont rejoint l'APY après l'assemblée générale de rentrée du 7 septembre. Leurs visages se font familiers au fur et à mesure des distributions. Nous souhaitons qu'ils continuent longtemps de cheminer avec nous dans cette association qui se veut citoyenne, conviviale et solidaire.

L'AG intermédiaire du dimanche 1^{er} février dernier au centre culturel Germinal de Fosses a réuni une large majorité d'adhérents motivés. Après un déjeuner convivial et gourmand la réunion qui a suivi a été l'occasion d'échanges fructueux et animés, en particulier sur les actions de solidarité. Un nouveau mode de coopération avec le Secours Populaire Français a été mis au point et est actuellement à l'essai.

Dans la morosité économique ambiante les comportements consommateurs alternatifs et solidaires ont le vent en poupe : jardins ouvriers, AMAPs,...

Le prochain rendez-vous, très important, de notre association est l'assemblée générale de rentrée, sans doute le dimanche 13 septembre. Comme les années passées elle aura probablement lieu chez Jean-Michel à Asnières-sur-Oise tout près de Viarmes. Nous comptons sur votre présence (quorum oblige !), alors prenez date dès à présent dans votre agenda pour ce moment festif de la vie de l'APY.

**Apyscalement vôtre,
Benoit Desouches et Alain Bruant**

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

Pour Jean-Michel, (maraîcher)

Jean Michel a rencontré des difficultés avec un hiver rigoureux et des répercussions sur son travail au jour le jour des températures de -17° au petit matin, donnent de grosses difficultés pour ramasser les légumes du coup Jean Michel s'organise, il ramasse dès que le temps le lui permet et ensuite il stocke sous hangar chauffé si besoin.

Encore un grand merci

Jean Michel a commencé les semis de printemps, carottes, pois, radis, persil, oignons, betteraves. Le montage du nouveau tunnel (serre) est terminé, il servira aux plantations de tomates dès avril L'épandage de fumier est terminé. La clôture anti sanglier est installée . Les nouvelles poules sont arrivées, il y en a 450.

Pour Bernard, (arboriculteur)

Beaucoup de plantations en ce début d'année :

des Néfliers (plantations auxquelles ont participé quelques adhérents) des framboisiers, des cassis, des groseilles et des fraises, de la rhubarbe. Les nouveaux fruitiers ne donneront qu'à partir de 2010 au mieux

Par contre la taille des fruitiers n'est pas encore terminée

Pour Pierre, (fromager)

Quelques photos de la ballade à la ferme et visite de l'élevage.



Pour Didier, (apiculteur)

Les abeilles qui vont se réveiller pour aller butiner avec l'arrivée du printemps.



Pour Olivier, (producteur de viande bovine)

Pour la prochaine commande groupée (peut être mi Juin), nous pourrions commander du veau et l'agneau. Un pique nique devrait également être organisé avec la visite complète de l'exploitation au mois de Mai... La date reste à confirmer.



NOUVELLES DU MONDE

Attention, déchet dangereux !

Usagées, les lampes fluocompactes ne doivent surtout pas être cassées ou jetées dans les ordures ménagères. Contenant du mercure (environ 10 milligrammes pour les lampes ayant un l'éco-label européen), elles sont classées depuis mai 1997 en France comme déchets dangereux. Mais tous leurs composants (la poudre fluorescente, le mercure, les culots en aluminium et le verre) peuvent être recyclés. Il faut donc les remettre entières à une collecte de petits déchets chimiques pour le recyclage [4].

Malgré cela, le bilan écologique des lampes fluocompactes reste plus favorable que celui des lampes à incandescence ou halogènes qui ont un faible rendement, une durée de vie courte et ne sont pas recyclables.

QUELQUES RECETTES

LES SALSIFIS

Cette année, j'ai découvert les salsifis, je ne crois pas que j'en avais déjà vu. Alors voilà quelques recettes :

Eplucher les salsifis, avec des gants, les couper en tronçons et les mettre dans de l'eau vinaigrée pour qu'elles ne noircissent pas. J'ai trouvé une recette simplissime mais goûteuse et facile, juste un peu longue à faire cuire. Après avoir coupé les salsifis en tronçons, les mettre à cuire dans un grand volume d'eau salée additionné d'un bouillon de légumes. Une fois cuite, c'est délicieux !

LE PANAIS

Autre légume surprenant, qu'à priori beaucoup d'entre nous découvrait : le panais
Une petite recette au passage :

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de panais
- 3 pommes de terre moyennes
- 125 ml de crème fraîche
- 300 g de restes de viande (rôti)
- 150 g de fromage râpé
- 1 oignon
- 50 g de lardons fumés
- 1 bouillon cube
- 1 cuillère à soupe de persil plat
- poivre

Préparation :

:

Faire une julienne très fine avec les panais et les pommes de terre. Mettre cette julienne dans une casserole, couvrir d'eau, ajouter le bouillon cube et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes se délitent.

Pendant ce temps, au hachoir à main grille moyenne, hacher les restes de viande, l'oignon et les lardons. Faire revenir le hachis à la poêle dans un peu d'huile ou de saindoux. Laisser cuire 5 à 10 minutes et ajouter le persil plat haché. Réserver.

Passer les légumes cuits au presse-purée. Ajouter la crème, bien mélanger et séparer en deux parts égales.

Dans un plat à gratin, étaler une première couche de purée de légumes. Ajouter la viande. Mélanger la deuxième part de purée avec une partie du fromage, terminer le plat et saupoudrer finalement avec le reste de fromage. Passez au four (grill, 220°C) jusqu'à ce que le plat soit bien doré.

LES ENDIVES

Velouté d'endives

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg d'endives
- 200 g de lardons fumés
- 100 à 150 g de pommes de terre
- 1 pot de Boursin
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sucre
- du persil frais

Préparation :

Faire revenir dans une casserole les lardons. Une fois qu'ils sont bien cuits, les réserver de côté. Nettoyer les endives, les trancher grossièrement. Les faire revenir avec les gousses d'ail et le sucre. Une fois qu'elles commencent à fondre, ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, couvrir d'eau (environ 1 litre) et ajouter un 1/2 bouillon cube de poule.

Cuire 25 à 35 min à petits bouillons. Une fois la cuisson terminée, ajouter le boursin et passer la soupe au mixer. Répartir les lardons et ajouter du persil frais.