

Association 'Entre Dhuis et Marne'

La feuille de chou

Numéro 01 du 19 juin 2008

rédigé par Céline et Olivier

L'actu

CHERS AMAPIENS,

Bientôt 4 semaines de distribution...vous avez pu voir à chacune d'elle, Xavier ainsi que l'équipe du conseil d'administration.

N'hésitez pas à discuter, donner votre (vos) avis (mauvais ET bon), poser des questions, soumettre une idée... bref à faire fonctionner, à améliorer votre association.

Vous pouvez le faire aussi par le biais de votre coordinateur de groupe qui transmettra au CA.

Bonne Nouvelle !!

L'association est enfin créée juridiquement et paraîtra au journal officiel dans les 30 prochains jours.

Désormais, notre association est adhérente au réseau Amap Ile de France.

Concours

APPEL AUX ESPRITS CREATIFS !

Afin de trouver une représentation graphique pour notre Amap, nous lançons un concours de logo.

Vous avez jusqu'au 01 septembre pour faire parvenir à notre présidente

Anje Schmitt
Vos idées.

Après un vote général,
le nom de l'heureux gagnant sera annoncé à l'occasion du pique-nique avec Xavier en septembre.

Les échos de la ferme

Ça pousse toujours un peu plus...Les prochains paniers seront de plus en plus garnis et variés.

Nous espérons que nos « amis » les vers ont enfin quitté le champ de Xavier. Vous avez déjà pu constater qu'ils ont quitté nos radis .

Les soucis sur la distribution du 09/06 ont été réglés en discutant avec Xavier (radis, framboises...).

Il lui a été demandé de fournir pour 30 paniers, pour ne plus avoir de « problème » de quantité comme avec les framboises, et de faire attention à la qualité de ses produits (dans la limite du raisonnable pour du bio...).

HORAIRE DES DISTRIBUTIONS : 20H-21H30.

Que vous veniez à 20h ou plus tard, vous aurez votre panier comme prévu, n'ayez crainte. Essayer cependant de ne pas arriver trop tard...pensez à ceux qui doivent ranger . Merci.

Quelques dates à retenir

Le 30 juin Réunion Plénière à 21h : venez nombreux. La distribution se fera de 20h à 20h45 exceptionnellement.

La distribution du lundi 14 juillet est maintenue.

Pour les absents, pensez à vous organiser pour que votre panier soit retiré par une personne de votre choix.

Le 13 juillet : Randonnée organisée par Jacques Lambert.

Thème : sur les traces de Cosette, aux alentours de Chelles. Randonnée fort agréable, cf. page suivante.

Le week-end du 6 et 7 septembre, notre association sera présente sur les stands des carrefours des associations de Chelles et Courtry. Nous aurons besoin de nombreux participants pour nous représenter... 2 amapiens par tranche de 2 heures... Merci d'avance de votre participation. Le planning sera mis en place courant août.

Toujours en septembre, une soirée diapo « apprendre à reconnaître les champignons », une sortie en forêt pour mettre en application la théorie et un pique-nique avec Xavier sont prévus. Plus de précisions dans les prochaines *feuille de chou*.

La feuille de chou

A table !

Afin de nous réconcilier avec nos amies les bettes, voici une recette sucrée donnée par MELLI Isabelle.

LA TOURTE SUCREE AUX BLETTES (spécialité de la région niçoise)

Pour la pâte:

250g de farine (en fontaine)
125g de beurre ramolli
1 jaune d'œuf (réserver le blanc)
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel
1/2 verre d'eau environ
Mélanger délicatement à la fourchette puis du bout des doigts sans trop travailler la pâte.
Mettre au frais dans un film.

Farce:

Feuilles de blettes blanchies puis égouttées et pressées avant de les couper en morceaux.
2 pommes coupées en dés
le blanc d'œuf restant + 1 oeuf entier
1/2 c à café de fleur d'oranger
100 g de pignons (les goûter avant...)
100 g de raisins secs trempés au préalable dans du rhum
1 pincée de sel
1 verre à moutarde (20 cl) de sucre en poudre.
Ne pas trop travailler le mélange.

Faire 2 abaisses avec la pâte.
Chemiser un moule, ajouter la farce avant de recouvrir de la 2^e abaisse. Piquer le dessus avec une fourchette. Badigeonner d'eau sucrée.
Mettre à cuire 30 min environ à four chaud TH 7-8 (200°C).
Au sortir du four, saupoudrer de sucre semoule.
Déguster froid.

Nous l'avons testée et approuvée.
Tout est parti.

Le groupe Com. Interne et Animation.

Merci Isabelle pour cette recette originale.

La randonnée de juillet

LE SENTIER DE COSETTE A MONTFERMEIL
DIMANCHE 13 JUILLET 2008
DEPART 9 H 30, GARE DE CHELLES

Nous vous proposons de marcher sur les traces de Cosette pour découvrir le fort de Chelles, le moulin du Sempin, puis pique-niquer en forêt de Bondy.

Rendez-vous gare de Chelles, côté gare routière à 9 h 30.

Itinéraire :
Carte IGN TOP 25 : 2414ET - MARNE LA VALLEE

1/ Aller : 9 km
Départ de la gare de Chelles pour monter au fort de Chelles. Descente vers le chemin du Sempin pour rejoindre le lavoir de la Fontaine Lassault à Montfermeil.
Passage au moulin du Sempin, à la Fontaine Jean Valjean, au parc Arboretum, au château des Cèdres et au Musée du Travail.
Arrivée aux étangs de la forêt de Bondy prévue pour 12 h 30 au plus tard.

2/ Retour :
Retour en transport en commun : bus 613, arrêt Les Bosquets à Montfermeil jusqu'au terminus gare de Chelles. 1 bus toutes les 15 minutes, 15 minutes de trajet.

Pour les courageux, je rentre à pied à la gare RER de Gagny par l'aqueduc de la Dhuis, puis l'aqueduc Saint-Fiacre.
Distance : 6 km. Puis 1 RER toutes les 15 minutes pour la gare de Chelles.

A emporter :

- si vous n'avez pas de chaussures de randonnée, 1 paire de bonnes baskets fera l'affaire,
- un vêtement de pluie/coupe vent,
- 1 litre de boisson,
- le repas de midi.

Pour plus d'information, contacter Jacques Lambert (Association Entre Dhuis et Marne) au 01 43 81 81 72.

La feuille de chou

Le mot des amapiens

CHRONIQUE DE JACQUES LAMBERT

objet : [Entre Dhuis et Marne] Travaux des champs avec Xavier le 3 mars 2008

Le lundi 3 mars 2008, nous nous sommes rendus, Noël Culmet, Pierre Faucheux et Jacques Lambert, à Meaux pour aider Xavier à planter des piquets pour clore le terrain familial de Crégy-les-Meaux.

Nous arrivons à la maison familiale des Valet un peu avant 9 h. Pendant que Xavier réunit les outils nécessaires, nous commençons à charger des piquets en bois d'une quinzaine de centimètres de diamètre sur 2 mètres 50 de longueur dans la camionnette de Xavier. A la question : « Combien de piquets sont nécessaires ? » Xavier se retrouve sans voix et nous explique qu'il s'agit de planter des piquets de clôture sur 60 à 70 mètres à raison de 1 piquet tous les 3 m 50. Un rapide calcul mental nous amène à charger 20 piquets dans la camionnette de Xavier.

Le terrain familial de Crégy-les-Meaux est voisin du centre pénitentiaire de Meaux-Chauconin et offre une vue dominante sur Meaux et sa cathédrale. Xavier a commencé à préparer l'emplacement prévu pour chaque piquet et nous explique qu'il faut les enfoncer de 50 centimètres en terre à l'aide d'une masse. Pendant qu'il termine de préparer les emplacements des piquets à l'aide d'une bêche, la terre gorgée d'eau offre peu de résistance à nos coups de masse et les piquets s'enfoncent relativement facilement, à tel point que le troisième piquet est enfoncé 10 centimètres trop profond... Noël traite le problème en posant une marque à 50 centimètres de la pointe de chaque piquet.

Xavier constate que l'alignement des 4 ou 5 premiers piquets posés laisse à désirer. Il tire une ficelle pour nous aider à garder l'alignement. Puis, ce sont 2 piquets dont l'extrémité s'effrite sous nos coups de masse.

Un voisin retraité se joint à nous pour faire la causette. Nous le retrouverons l'après-midi. Au final, nous avons posé 15 piquets et Xavier utilise 2 piquets supplémentaires pour fabriquer une jambe servant à fortifier chaque piquet d'extrémité.

Il est 12 h : nous rentrons à Meaux où le père de Xavier, Joël Valet, nous attend pour prendre

Suite...

l'apéritif. Madame Valet, absente, a laissé des instructions à son mari pour le repas. J'ai improvisé ma venue la veille au cours d'une discussion avec Noël et nous sommes trois au lieu des deux prévus : Joël ajoute une assiette. Carottes râpées au jus de citron, charcuterie apportée par Noël et Pierre, rosbif, fondue de poireaux, fromage, éclairs au café (Picard), tout ça arrosé par un Corbières bio apporté par Pierre. Joël alimente la conversation qui tourne autour de la famille Valet et des projets de Xavier : comment chauffer la future serre à Chalifert (éolien, solaire,...?), qui recruter ?

Il est plus de 14 h et nous déclinons la proposition de Joël de goûter à l'alcool de framboise du jardin...

L'après-midi, nous coulons du béton pour sceller nos 15 piquets. Nous chargeons 3 brouettes de mélange sable/gravier et un sac de ciment de 25 kg dans la camionnette. A 16 h, nous n'avons plus de béton mais il reste 8 piquets à sceller ! Nous décidons d'arrêter là.

Il reste à organiser la pose du grillage de 2 mètres de haut sur 50 mètres.

Pour le terrain de Chalifert, il y aura 700 mètres de grillage à poser avec l'AMAP du XIVème, sachant que Xavier a prévu de faire planter les piquets par un collègue qui a deux ouvriers et une machine dédiée. Xavier nous explique qu'aujourd'hui, il aurait dû planter des épinards. Il travaille également à la construction d'un poulailler.

Xavier nous remercie et nous repartons vers 16 h 30.

Trucs et Astuces

COMMENT BIEN CONSERVER LE MESCLUN ?

Anje Schmitt : « Je le lave, je l'essore bien, je le mets dans un sac congélation en chassant un maximum d'air avant de le fermer, et je le range dans mon réfrigérateur. Il se conserve très bien. »

Tour de main : placer du Sopalin au fond du récipient servant à conserver la salade au frigo....

Erratum :

Dans la feuille numéro 00 de mai, dans la recette du cake aux carottes, il manque 2 œufs.