

La feuille de chou

Numéro 03 du 18 août 2008

Rédigée par Anje Schmitt

Le blog de l'association

Le voilà, il est là ! Notre blog est désormais en ligne. Il est accessible à l'adresse suivante : <http://amap.dhuismarne.free.fr>



Le blog contient d'ores et déjà de nombreuses informations pratiques, telles que le planning de distribution, la liste d'attente et l'agenda des évènements à venir.

Il contient également les numéros précédents de la Feuille de Chou, ainsi qu'une photo aérienne de notre lieu de distribution.

Il permet également de contacter l'association directement par e-mail.

N'hésitez pas à le consulter et à donner votre avis. Vos idées pour le compléter et l'illustrer sont bien sûr les bienvenues, notamment avec une idée de logo (voir : le concours de logo) !

L'association et le réseau Amap Ile-de-France

L'association a adhéré au Réseau Amap Ile-de-France.

Cette adhésion nous permet de bénéficier de l'expérience des autres Amap et d'échanger avec d'autres amapiens.

Le réseau Amap Ile-de-France compte aussi plusieurs groupes de réflexion sur le principe et les valeurs des amap auxquels vous pouvez participer.

Cette adhésion nous permet également de bénéficier de l'assurance souscrite par le réseau pour nos activités de distribution et tous nos autres évènements.

Enfin, notre association est désormais visible sur le site internet du réseau Amap Ile-de-France : <http://amap-idf.org>



et notamment sur la carte des amap de la région :



La feuille de chou

Appel aux bonnes volontés

Carrefours des Associations :

- Les 6 et 7 septembre 2008 à Chelles
- Le 6 septembre 2008 à Courtry

Nous aurons besoin de nombreux adhérents pour représenter notre association, qui sera présente à ces deux carrefours des associations. Le planning des permanences, réparties en tranches de 2 heures, est disponible lors des distributions. Merci de votre participation. Plus nous serons nombreux, plus ce sera convivial et moins ce sera contraignant pour chacun !

Rappel

Les contrats laitiers doivent être remis à Noël Culmet le 25 août au plus tard, accompagnés du choix de la composition du panier souhaité.

Les paniers seront distribués toutes les 3 semaines et seront toujours identiques pendant toute la durée du contrat.

La première distribution aura lieu le 8 septembre.

Le concours de logo s'achève le 1^{er} septembre. Envoyez vos créations graphiques pour le logo de l'association à l'adresse e-mail suivante : entre.dhuis.et.marne@gmail.com.

Ce logo viendra illustrer le blog de l'association, ainsi que tous nos documents (Feuille de Chou, dépliants présentant notre association, etc...).

Soirée diapo « Apprendre et reconnaître les champignons »

Une soirée d'initiation à la reconnaissance des champignons est organisée après la distribution du 8 septembre 2008.

Cet exposé, illustré de photos et de conseils sur les bons et mauvais « trucs » pour identifier les champignons, sera assuré par M. Alain Champagne, membre de la Société mycologique de France au Muséum d'histoire naturelle de Paris et auteur de plusieurs ouvrages sur le sujet (dont notamment le Guide des Champignons, Hors-Série annuel d'Alpes Magazine).

Cette présentation sera suivie d'une sortie de mise en application des connaissances le 14 septembre 2008 dans une forêt des environs. Le lieu de la sortie sera déterminé en fonction des pluies et des poussées mycologiques.

Revue de presse

- **Vers un label bio au rabais ?**, paru dans Science & Vie n°1086 de mars 2008 : *Dès 2009, des règles européennes régiront la filière biologique. Le hic : elles sont moins strictes que celles déjà en vigueur en France. Explications*

- **Aubergine Blues**, paru dans Courrier International n°924 du 17 au 23 juillet 2008 : *Comment transformer des légumes en instruments de musique ?*

- **Publication de la création de l'association Entre Dhuis et Marne – insertion n° 2044**, parue dans le Journal Officiel Associations n°25 du 21 juin 2008.

La feuille de chou

A table

Tourte feuilletée au roquefort et aux bettes

Pour 6 personnes :

- 500 g de pâte feuilletée (ou 2 paquets de pâte feuilletée du commerce)
- 200 g de roquefort
- 500 g de feuilles de bettes
- 150 de fromage frais
- 10 cl de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de ciboulette fraîche
- 3 œufs
- poivre

Partager la pâte feuilletée en deux et abaisser une moitié sur 3 mm pour garnir une tourtière. Piquer le fond.

Nettoyer les feuilles de bettes. Les faire blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis égoutter les feuilles de bettes blanchies et les hacher grossièrement.

Emietter le roquefort dans une terrine. Ajouter le fromage frais, la crème et les feuilles de bettes blanchies. Mélanger.

Incorporer la ciboulette et les œufs entiers en remuant. Poivrer.

Verser la garniture sur le fond de tarte.

Abaisser le reste de pâte feuilletée pour former un disque et recouvrir la garniture en soudant les deux bords de pâtes en les pinçant.

Faire cuire dans le four préchauffé à 230°C pendant 20 mn.

Poser une feuille d'aluminium sur la tourte et poursuivre la cuisson pendant environ 15 mn.

Découper la tourte en parts et servir avec de la salade.

Carnet



Delphine Baudry vous annonce la naissance de

Romarc

né le 2 août 2008. Ce joli petit bébé pèse 2,930 Kg et mesure 48 cm.



Bienvenue à ce petit amapien et félicitations aux parents !