



'A P Y
association de s paniers de l'ysieux

TERRE' A . P . Y

Le troisième bulletin d'infos de l'association

Bulletin trimestriel oct / nov/ décembre

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 oeufs 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

