

L'Abeille du **PARC**

Journal d'information du Parc naturel régional du Gâtinais français - N° 72 - Automne 2018



DOSSIER

Le développement rural c'est vital !

Le Parc du Gâtinais et l'Europe
soutiennent les projets locaux



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



SOMMAIRE

3

LE PARC EN ACTION

Vos relais sur le terrain
Ambassadeurs et
Ambassadrices du Parc



4

HORIZON ET PANORAMA

Le châtaignier
Généreux par essence



5

TERRE DE CULTURE

Le Grand pique-nique
Dimanche 4 octobre



6/9

DOSSIER

**LE DÉVELOPPEMENT RURAL
C'EST VITAL !**



10

PAROLE DE TERROIR

Valentine Franc
Farines de blé anciens
Géraldine Mollé
La Savonnerie du Gâtinais



11

TOURISME

Carte interactive et spectacle
Pour enfants et adultes



12

LES RENDEZ-VOUS DU PARC

Manifestations communales

Zoom gourmand

Taboulé quinoa betterave,
poivron vert, coriandre



Édito

de Jean-Jacques Boussaingault,
Président du Parc naturel régional du Gâtinais français



*Nous sommes fiers
de souhaiter la
bienvenue à nos
premiers Ambassa-
deurs du Parc !*

*Ils sont de vrais
relais sur le terrain
et portent l'esprit
Parc.*

*Et ils ne sont pas les seuls, l'esprit Parc
se retrouve à travers les producteurs de
la marque Valeurs Parc, que vous pourrez
retrouver lors du Grand pique-nique du
Parc le 4 octobre à Chailly-en-Bière.*

*L'esprit Parc est également au coeur des
projets portés par les développeurs ru-
raux, ces forces actives qui font grandir
notre ruralité et que le Parc accompagne
grâce au programme européen Leader
dont il est porteur.*

*Cette Abeille du Parc regorge d'Ambassa-
deurs et d'Ambassadrices, chacun et cha-
cune à sa manière, mais toujours avec
l'envie de porter haut les couleurs d'un
territoire rural où il fait bon vivre, et où
s'invente une autre vie.*

BOURSE FONCIÈRE DU PARC

www.parc-gatinais-francais.fr



En quelques clics, vendez ou échan-
gez des parcelles forestières.

**Consultation et publication d'annonces
GRATUITES !**



Retrouvez le Parc sur **facebook** : commentez, aimez...
Accessible depuis www.parc-gatinais-francais.fr

PARC NATUREL RÉGIONAL DU GÂTINAIS FRANÇAIS

Maison du Parc, 20 bd du Maréchal Lyautey, 91490 Milly-la-Forêt
Tél. : 01 64 98 73 93 - Fax : 01 64 98 71 90
accueil@parc-gatinais-francais.fr
www.parc-gatinais-francais.fr

Président de la publication : Jean-Jacques Boussaingault

Directrice de la rédaction : Emmanuelle Guilmault

Rédactrice en Chef : Fabienne Cotté

Avec la participation de l'équipe du Parc naturel régional du Gâtinais français.

Photographies : ©Marie-Lys Hagenmüller/Arellys (marielys91@orange.fr) sauf mentions particulières

Rédaction et mise en page : Fabienne Cotté/PNRGF

Imprimé par Imprilith (Pringy), sur papier certifié PEFC
avec des encres végétales.

ISSN 1620-3828



VOS RELAIS SUR LE TERRAIN

Les Ambassadeurs et Ambassadrices du Parc

Un territoire n'existe que par l'expression de ses forces vives. Tout citoyen -habitant de tout âge, acteurs économiques, élus, associations, scolaires, jeunes...- façonne, cultive et transmet l'identité de son territoire. Cultivons ensemble « l'esprit Parc » !

En 2020, ils sont devenus les premiers Ambassadeurs et les premières Ambassadrices du Parc !

La charte des Ambassadeurs et Ambassadrices du Parc repose sur la mobilisation des acteurs du territoire désireux, à leur manière et avec leurs réseaux, de contribuer à améliorer la connaissance du Parc naturel régional du Gâtinais français auprès des habitants locaux et, plus largement, des franciliens.

Au fil des adhésions, ils constitueront un réseau convivial et dynamique d'acteurs variés. Ils seront les meilleurs relais pour diffuser les informations du Parc : activités touristiques (documentations...), programmes d'événements, connaissance des aides du Parc...

Nous vous présentons nos premiers Ambassadeurs félicités par Jean-Jacques Boussaingault, Président du Parc !



Tanguy Buhler Écuries Fidelis

9 chemin du Vaudoué
77760 Achères-la-Forêt
06 70 61 92 83

Au cœur de la forêt des Trois Pignons, un encadrement par des moniteurs passionnés et à l'écoute pour faire progresser les cavaliers. Pensions et club.



Benjamin Lhomme Écuries des Carneaux

Ferme des Carneaux
Route de Prinvaux,
91720 Boigneville
06 14 51 19 09

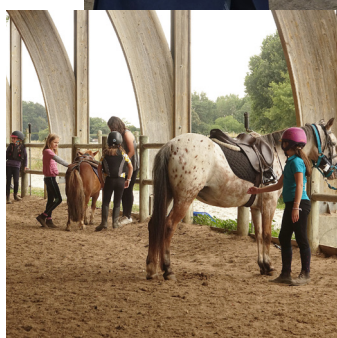
Dans une ferme fortifiée du 17^e siècle : pension, CSO, CCE, dressage, attelage, voltige et équithérapie.



Nicolas Noesser Poney-club de Chailly

18 Chemin Vert
77930 Chailly-en-Bière
06 37 06 84 86

Ambiance familiale : CSO, pony-games, dressage, Equi-fun, cours pour personnes en situation de handicap.



Jean-Philippe Chauve Centre équestre de Milly

La Maison Blanche
91490 Milly-la-Forêt
06 79 67 28 44

Idéalement situé sur un site de 10 hectares, accès direct à la forêt. Cours et balades.



LE CHÂTAIGNIER

Castanea sativa, généreux par essence

Troisième essence feuillue de notre territoire en superficie, je suis le châtaignier commun, *Castanea sativa*, et je présente bien des attraits : mon fruit, ma richesse en tanin, mes qualités mécaniques, mon esthétisme.

Mon fruit, la châtaigne, était déjà utilisé sous Charlemagne pour remédier aux manques de nourriture pendant les périodes de disette. *Sativus* signifie « cultivé » en latin, on transformait mon fruit en farine qui remplaçait celle des céréales en cas de mauvaises récoltes.

Ma richesse en tanin me confère une résistance aux pourritures et aux piqûres d'insectes, et donc une utilisation parfaite en extérieur (piquets, clôtures, cannes...).

Une qualité qui me vaut la reconnaissance des scieurs comme « bois durable » : je ne nécessite pas de traitements ! On me transforme aussi en bardeaux afin de restaurer les toitures des monuments historiques.

Je bénéficie de plus d'une grande souplesse et d'une élasticité dignes des plus grands gymnastes : de quoi utiliser mes petits brins de taillis en vannerie, pour la confection de paniers.

Enfin, mon esthétisme n'est plus à prouver : clair et lumineux, je rayonne ! Ma coloration homogène me permet aussi d'être utilisé en parquet et en produits de décoration intérieure.

Quant à mes défauts, ils font aussi ma force : mes petits nœuds noirs contribuent à mon identité visuelle et mon caractère authentique.

En somme, on peut décréter que si je me sens à ma place, je suis généreux par essence...

Un châtaignier à sa place, ça veut dire quoi ?

Le terroir du Gâtinais français m'offre des niches de bien-être. Je tolère les sols sableux dont l'acidité ne m'effraie aucunement. En revanche, la présence de calcaire actif me fait fuir. Et comme vous autres êtres humains, j'ai aussi besoin d'un apport régulier en eau, mais avec modération !

Châtaigne ou marron ?

On appelle parfois la châtaigne « marron » car ce mot serait emprunté à l'italien « marrone », qui désignait une châtaigne de luxe. Le vrai marron, la graine du marronnier d'Inde est toxique... Heureusement, la nature est bien faite, le châtaignier est généreux : la bogue du châtaignier contient trois fruits, alors que celle du marronnier n'en contient qu'un.

Je suis à mon aise en position de bas de pente ou de mi-pente, bien ancré dans un sol d'au moins 60 cm de profondeur.



Connaissez-vous le sentier d'interprétation forestier ?

À Saint-Fargeau-Ponthierry, dans le Bois de Champagne, partez sur un sentier d'un kilomètre accessible à tous les handicaps !

Le grand châtaignier

Castanon est frappé par la malédiction de l'encre. Au fil des panneaux, de questions en questions, **aidez le chêne Quercus**, le vieil enchanteur, à préparer la potion de guérison pour sauver la forêt.

Plaquette disponible à la Maison du Parc, en Offices de Tourisme et sur www.parc-gatinais-francais.fr

Samedi 3 octobre :

1^{er} Festival des Forêts en Île-de-France, organisé par Francilbois et ses partenaires

Auvers-Saint-Georges (stade), découverte des filières bois énergie et bois construction (démonstrations, machines, exposition...) :

- débardage et empilage de bois,
- sculpture sur bois avec Julien Colboc,
- scierie mobile,
- visite d'une chaufferie bois...

Saint-Fargeau-Ponthierry : visite inaugurale du sentier d'interprétation forestier dans le Bois de Champagne. Programme complet sur www.parc-gatinais-francais.fr

LE GRAND PIQUE-NIQUE DU PARC

Dimanche 4 octobre 2020



**MARCHÉ DE PRODUCTEURS
à la Ferme Chaillotine**
82 route de Paris
77930 Chailly-en-Bière
de 10h à 18h
Entrée libre

Les produits

Cresson en bottes, en veloutés, en terrines, fruits et légumes, soupes, gaspacho, terrines végétales, houmous, quinoa, lentilles, pois chiches, farines, Terrines de volailles, agneaux et porcs, plats cuisinés, œufs, miels, pains d'épices, produits de la ruche, produits à base de plantes aromatiques, tisanes, sirops, liqueurs, bières, savons, baumes, shampoings...

Les exposants

La cressonnière Sainte-Anne
La cressonnière du Moulin du Ruisseau
La Ferme Chaillotine
Entre Saveur et Jardin
Émile et une Graine
La Ferme de Montaquoy
La Ferme de Beaumont
L'Orée de Milly
La Volaille Prunaysienne
Cocobio Videllois
La Miellerie du Gâtinais
L'Herbier de Milly
La Brasserie de Villiers-77 Craft
La Savonnerie du Gâtinais

...

Lors de ce marché du terroir « Valeurs Parc » organisé dans la cour de la Ferme Chaillotine, vous trouverez des stands de producteurs : **vente et dégustation sont au programme !**

Et surtout, **vous pourrez pique-niquer sur place** avec les produits achetés sur le marché pour compléter votre panier repas !



Au fil de la journée, des animations :

- **démonstration de chiens de bergers** avec un troupeau de moutons par la Ferme de Beaumont,
- **réalisation de peintures végétales** pour les enfants avec La Ferme Chaillotine,
- **création d'un mandala de la nature** : chacun ajoute des éléments naturels trouvés sur place comme de la terre, des fleurs, des feuilles, ou en apportant des éléments récoltés avant (cailloux, sable, pomme de pin...). Une animation proposée par Stéphanie et Franck Meier, propriétaires du gîte *La P'tite Maison des Roches* à Videlles, avec la participation de Christine Charles, céramiste à Milly-la-Forêt.



LE DÉVELOPPEMENT RURAL



C'est vital !

Le Parc porte un programme européen LEADER (Liaison entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) depuis 2009. Les subventions européennes sont issues du fonds FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural) et permettent de soutenir les stratégies de développement local. Voici les projets validés en juin 2020.

Mise en place d'un ATELIER DE TRANSFORMATION DU LAIT DE BREBIS à Courances, portée par Les Champs des Possibles, coopérative d'activités agricoles et rurales

Audrey Garcia est entrepreneuse à l'essai dans la couveuse Les Champs des Possibles. Compagne d'un éleveur de brebis allaitantes, Alexandre Faucher, et salariée-associée de la Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) Les Champs des Possibles, elle a choisi de se reconvertir pour se rapprocher de l'activité de son conjoint et créer un atelier lait et transformation fromagère.

Audrey Garcia et la SCIC ont fait l'acquisition en 2018 d'un troupeau de soixante-dix brebis laitières qui pâturent toute l'année en plein air et de manière itinérante en forêt de Fontainebleau et sur la plaine de Courances. Les déplacements se font principalement en transhumances pédestres.

Le printemps/été, elles pâturent en forêt de Fontainebleau, dans les réserves biologiques des communes de Fontainebleau et d'Arbonne-la-Forêt, dont l'objectif est d'entretenir les espaces ouverts pour la préservation de la biodiversité. L'automne/hiver les brebis pâturent dans les champs en plaine de Courances sur l'exploitation Montchal (en conversion vers l'agriculture biologique). Elles y broutent les chaumes, les adventices et les semis, afin d'aider le céréalier à limiter ses interventions mécaniques dans les champs en gérant via le pâturage les couverts, les mauvaises herbes et dans un objectif de tallage des semis de blés et colzas.



Les brebis laitières seront alimentées quasi exclusivement à l'herbe. Une part mineure de céréales issues de l'agriculture biologique (production de l'exploitation Montchal) leur sera fournie en fonction des aléas climatiques et de l'état sanitaire des animaux. La production passera rapidement en agriculture biologique.

Les brebis sont traitées dans les pâturages avec un système de quai de traite mobile. Le lait est acheminé directement au lieu de transformation sur la commune de Courances, dans un module préfabriqué d'environ 15 m², installé dans un bâti agricole mis à disposition gracieusement par la SCI des Maisons de Courances. Ce laboratoire temporaire permet de soutenir une production de 5 000 à 9 000 litres de lait par an (soit environ 8 000 à 15 000 fromages par an).

Vous pouvez désormais trouver les fromages d'Audrey Garcia aux AMAP des Paniers de l'Ancoeur (Bombon) et Ah ma Papille (Milly-la-Forêt), ainsi qu'à la boutique Les Jardins de Courances.



Postes de dépense : aménagement du laboratoire, acquisition de matériel de transformation, de stockage, de transport et de commercialisation, outils de communication.

Département de l'Essonne : 2 483,12 €

FEADER : 3 724,68 €

(Une aide financière de 7 278,30 € a été attribuée sur la partie élevage en début d'année via le programme Leader Gâtinais français et le dispositif d'aide essonnien « Agriculture Leader »).



Diagnostic agricole alimentaire en vue de développer les APPROVISIONNEMENTS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE du pays de Fontainebleau, porté par la Communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau

Depuis 2019, la Communauté d'Agglomération du Pays de Fontainebleau engage la réflexion sur les actions à mener d'une part en matière d'organisation de la restauration collective communale (projet notamment de création d'une cuisine centrale) et d'autre part en matière de développement des surfaces agricoles pouvant alimenter la restauration collective.

Le Pays de Fontainebleau souhaite réaliser un diagnostic agricole alimentaire pour le confronter notamment au premier état des lieux sur le fonctionnement de la restauration collective dans ses communes qui a été réalisé au 1^{er} semestre 2019.

FEADER : 10 041,51 €



L'étude a pour objectifs de :

- dresser un portrait synthétique de l'agriculture du territoire,
- connaître le potentiel agricole du territoire en vue d'approvisionner la restauration collective notamment en vue du projet de cuisine centrale,
- connaître les modes actuels de commercialisation, de transformation et de conditionnement des exploitations prêtes à s'engager dans l'approvisionnement de la restauration collective,
- identifier les attentes et contraintes des exploitations pour l'approvisionnement de la restauration collective,
- obtenir des préconisations sur des actions prioritaires à mettre en oeuvre.

Travaux d'aménagement d'un RESTAURANT ET TRAITEUR EN CIRCUITS-COURTS à Courances portés par la Société civile immobilière (SCI) des Maisons de Courances et l'Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL) La Foulurie

Il n'existe pas de restaurant à Courances. Ainsi, les visiteurs du château sont contraints de sortir du village pour déjeuner. L'objectif du projet est de proposer une offre de restauration sur place.

Le projet s'articule en deux phases : l'aménagement du bâtiment par la SCI des Maisons de Courances ; puis l'acquisition de matériel de cuisine et de commercialisation par la SARL de la Foulurie.

La SCI des Maisons de Courances gère le patrimoine immobilier non classé détenu par la famille de Ganay dans l'enceinte du parc du château de Courances et dans le village. Le parc accueille en moyenne 20 000 visiteurs par an et la SCI développe l'offre touristique en lien avec ces visites par la mise en place de lieux d'hébergement, de séminaires et de restauration.

La SARL La Foulurie a pour activité la location de salles, l'événementiel, l'exploitation d'un salon de thé et d'une boutique de souvenirs dans l'enceinte du parc de château de Courances. Avec ce projet, La Foulurie investira dans une activité de restauration/traiteur.

La Foulurie exploite la boutique de vente en circuits-courts « Les Jardins de Courances ».



Dans un premier temps, le bâtiment accueillant la boutique du château sera aménagé pour mettre en place une cuisine et une salle de restauration sur la mezzanine. Les installations seraient exploitées par un chef cuisinier indépendant, qui valoriserait des produits locaux et produits selon des principes agro-écologiques, en privilégiant les produits des Jardins de Courances.

À moyen terme, un restaurant de plus grande envergure pourrait être développé, si l'expérience rencontre le succès escompté.

Postes de dépense : travaux d'aménagement (isolation, pose de fenêtre, cloisons et portes)

Parc naturel régional du Gâtinais français : 7 210,93 €
FEADER : 10 816,39 €

Postes de dépense : acquisition de matériels de cuisine, de première transformation et de commercialisation

Parc naturel régional du Gâtinais français : 16 534,71 €
FEADER : 24 802,06 €



Acquisition d'une PLANTEUSE ET D'UNE RÉCOLTEUSE POUR LE LAVANDIN, portée par la Ferme de Mézières à Buno-Bonnevaux

Samuel Herblot, gérant de la Ferme de Mézières, est trésorier de l'Association pour le Développement des Plantes Aromatiques et Médicinales de la région de Milly (Adépam) et membre de la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) MillyPPAM, qui regroupe 14 céréaliers ayant choisi de se diversifier et de cultiver des plantes aromatiques et médicinales, afin de relancer la filière huiles essentielles dans la région de Milly.

Suite à des études et expérimentations, plusieurs espèces et variétés de plantes aromatiques et médicinales ont été reconnues comme adaptées au territoire du Gâtinais. L'objectif, pour que la filière continue à se développer localement, est de diversifier progressivement la gamme d'huiles essentielles que peut distiller le groupe. Parmi ces plantes, le lavandin, qui est mis en culture depuis peu dans la région et fait toujours l'objet d'expérimentations. Les membres de la CUMA ne possèdent pas de matériel adapté à cette culture, c'est pourquoi M. Herblot a fait l'acquisition d'une planteuse et d'une récolteuse, qui pourront être prêtées aux autres membres de la CUMA et bénéficier à toute la filière.

La machine sélectionnée est très spécifique et ne récolte que la fleur, alors que les récolteuses traditionnelles récoltent la plante dans son entier. Cela permet de diminuer la quantité de matière récoltée et d'optimiser la distillation, économisant ainsi de l'énergie.

**Postes de dépense : acquisition de matériel de production, planteuse et récolteuse pour le lavandin (livraison fin 2020)**

Département de l'Essonne : 15 507,60 €

FEADER : 23 261,40 €



Origan et camomille romaine. Au moment de la prise des photos, le lavandin n'avait pas encore poussé.

Mise en place d'une PRODUCTION DE THYM BIO à Tousson portée par l'EARL Les Quinze à Rumont

Membre de l'Association pour le Développement des Plantes Aromatiques à Milly-la-Forêt (Adépam) depuis 2017, Thomas Palfroy, gérant, participe activement à la création d'une filière huiles essentielles autour de Milly-la-Forêt, en lien avec le Parc, la Communauté de Communes des Deux Vallées, le Conservatoire des Plantes, la Chambre régionale d'agriculture d'Île-de-France, la Chambre régionale d'agriculture de la Drôme et les horticulteurs d'Île-de-France.

Il est le Président du groupe de producteurs réunis sous forme de la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) Milly-PPAM, qui a investi collectivement dans une distillerie afin de produire des huiles essentielles. Le projet est accompagné par la Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Île-de-France (DRIAIF), qui finance notamment un poste d'une chargée de projet.

Suite à plusieurs essais de différentes plantes en 2017, 2018 et 2019, Thomas Palfroy a décidé de produire à plus grande échelle de l'huile essentielle de thym bio. Les parcelles qui ont accueilli le thym sont en conversion depuis mai 2019. L'objectif est supérieur à 5 hectares.

Pour réaliser au mieux ce projet de conversion, l'exploitation doit s'équiper avec du matériel adapté : planteuse et herse étrille.



Postes de dépense : acquisition d'une planteuse spécifiquement adaptée au thym

Parc naturel régional du Gâtinais français : 2 635,88 €
Montant FEADER : 3 953,82 €



Contact Parc : Lise Ia-Laurent, Chargée de mission Leader
01 64 98 23 33 - l.ia-laurent@parc-gatinais-francais.fr

VALENTINE FRANCO

Blés anciens moulus au goût du jour !

La Ferme de Montaquoy est dans la famille depuis une centaine d'année, elle était, en 1930, une ferme moderne et pionnière, avec des chevaux, un troupeau de vaches laitières, des lapins et des poules, une cidrerie et une laiterie. Progressivement avec

l'intensification de l'agriculture n'est plus resté que la culture céréalière. C'était ainsi, lorsque j'ai commencé à m'en occuper dans les années 2000.

Je m'engage alors dans une démarche de transition vers l'agro-écologie, en arrêtant les labours, en pratiquant une agriculture de conservation, en

associant l'agroforesterie, en mettant nos couverts à disposition de bergers « sans terres » pour le pâturage ovin.

Avec le Parc naturel régional du Gâtinais français, nous créons deux sentiers agroforestiers, restaurons l'ancien verger en y plantant une centaine de pommiers de variétés anciennes.

Il y a 5 ans, je rencontre en Angleterre John Letts, un « archéo-botaniste » canadien, qui étudie l'histoire des céréales et redéveloppe les variétés anciennes.

Une des caractéristiques d'un champ de blé ancien est que génétiquement chaque plante est un peu différente (tolérance au froid ou à l'humidité, profondeur de racine, hauteur de tige). Ces différences en font une culture plus résistante, riche en minéraux grâce aux racines profondes, avec un profil de gluten qui risque moins de provoquer une intolérance, surtout si le boulanger utilise une longue fermentation.



Une poignée d'années plus tard, une fois le blé poussé, multiplié et récolté, je prolonge l'expérimentation avec le boulanger de Courances, Franck Letorel. Il connaît la longue fermentation et apprécie les arômes des farines de terroir, sans additifs ni conservateurs.

Je m'équipe d'un moulin de pierre et je commence, à l'automne 2019, à moudre pour lui. Après plusieurs essais, c'est un assemblage de farines de moutures différentes qui compose le pain « Montaquoy » en vente le jeudi à sa boulangerie de Courances.

Très bientôt, je serai équipée d'un moulin de pierre d'Astrie, la Rolls des moulins qui « caresse » lentement la graine plutôt que de la broyer, ce qui donne une farine de grande qualité.

Je vends ma farine complète en sac d'un kilo à l'épicerie de Soisy-sur-École ou aux Jardins de Courances.



GÉRALDINE MOLLÉ

La Savonnerie du Gâtinais

Je suis maman de deux filles de 13 et 15 ans, et c'est pour elles que je me suis mise à fabriquer mes produits. Quand j'ai eu l'audace de regarder ce que contiennent les produits du commerce, j'ai eu envie de leur offrir mieux ! J'ai commencé à faire les couches lavables, les produits d'hygiène et... les savons... et je n'ai jamais arrêté ! En 2019, j'ouvre ma savonnerie à La Ferté-Alais.

J'ai envie de faire découvrir les trésors du Parc du Gâtinais français à travers les produits cosmétiques comme les savons, les shampoings et les baumes.

Les savons sont fabriqués grâce à la méthode de saponification à froid afin de conserver un maximum les propriétés des ingrédients utilisés.

Le choix des ingrédients est réalisé avec soin et beaucoup sont locaux : huile de colza, cresson, huiles essen-

tielles de menthe poivrée et de thym, lait de vache, cire et miel. Ce qui ne se trouve pas localement est sélectionné parmi des produits d'origine biologique afin de garantir une vraie qualité !

Je vous assure qu'il y a de vrais trésors autour de nous. La forêt de Fontainebleau, le Parc du Gâtinais, sont source d'inspiration et me portent dans mon travail... Quelle chance d'avoir ma savonnerie dans un tel site !

Vous trouverez les points de vente sur ma page Facebook « La Savonnerie du Gâtinais », par exemple le Gîte de la P'tite Maison des Roches à Videlles, les Jardins de Courances, le Conservatoire des Plantes de Milly, le château de Farcheville à Bouville,



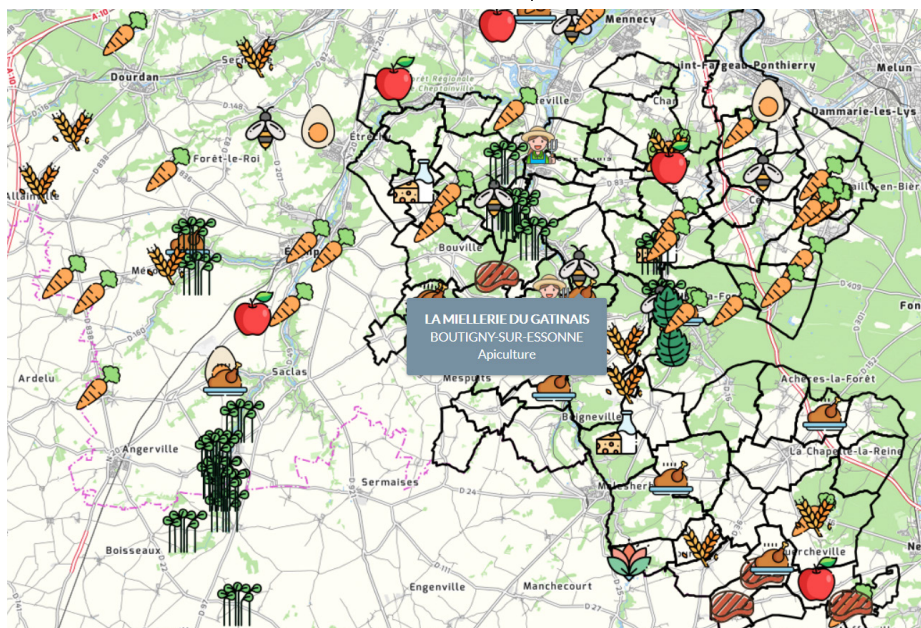
le Relais postal de Boigneville, le Potager d'Olivier près du Mesnil Racoin, la Miellerie du Gâtinais à Boutigny-sur-Essonne), la Ferme Chaillotine à Chailly-en-Bière, la Ferme de Moigny... Une bonne idée pour vos cadeaux de Noël !

www.lasavonneriedugatinais.fr



UNE CARTE INTERACTIVE EN LIGNE

Pour trouver les producteurs locaux



Une possibilité de recherche multi-entrées, par commune, par type de produit... Elle est accessible depuis www.parc-gatinais-francais.fr Et bientôt d'autres informations à trouver comme les artisans d'art. A suivre !



PÉPÉ « L'HAPPY*-CULTEUR »

Un spectacle musical pour enfants à la Miellerie du Gâtinais



Pépé est un apiculteur heureux ! Dans la forêt du Gâtinais où il évolue, il n'a que des amis : l'acacia, le châtaignier, le chêne... et bien sûr, les abeilles ! Pépé leur rend souvent visite. Au printemps il dit à ses amis acacias : « Je reviens bientôt, dès que vous êtes en fleurs, pour rencontrer mes chères abeilles butineuses ». Et il rentre chez lui.

Mais en son absence, arrive un sinistre personnage qui veut ni plus ni moins... raser la forêt !

Alors la nuit, les arbres vont se réveiller. Et ils vont appeler Pépé l'apiculteur pour leur venir en aide...

Dimanches 4 et 11 octobre, à 10h et à 11h.

Sur réservation uniquement. Tarif : 5 €/enfant et 10 €/adulte.



La Miellerie du Gâtinais • 7 et 9 chemin de la Jonnerie • 91820 Boutigny-sur-Essonnes • 06 03 21 17 86

Le Parc a financé la création du spectacle Pépé l'apiculteur à hauteur de 13 000 €. Il finance ensuite la venue de scolaires pour leur permettre de bénéficier d'une représentation les 5, 6, 8, 9 octobre matin et après midi, le 13 le matin.

La Planète Bleue, spectacle musical pour adultes

Partant d'un petit coin de la forêt du Gâtinais, Pépé l'apiculteur, alias Thierry Sergent, apiculteur de la Miellerie du Gâtinais, et son équipe de musiciens, vous

embarquent dans un voyage inoubliable plein de rebondissements, le **samedi 10 octobre à 20h30.**

Sur réservation uniquement.

Tarif 10 €+.

Le nombre de places est limité afin d'assurer la distanciation nécessaire.

* Happy : heureux

LE PARC ET VOUS

FESTIVAL DES FORÊTS D'ÎLE-DE-FRANCE

● 3 octobre à Janville-sur-Juine : programme p. 4.

LE GRAND PIQUE-NIQUE DU PARC

4 octobre à Chailly-en-Bière : programme p. 5.

RANDOS LECTURE DE PAYSAGE

● à Boutigny-sur-Essonne, Chailly-en-Bière et Mondeville : dates et horaires sur www.parc-gatinais-francais.fr

ON SE PRESSE AVEC LE PRESSEUR DU PARC

En octobre : Perthes-en-Gâtinais (le 10), La Ferté-Alais (le 11), Vayres-sur-Essonne (le 18) mais aussi Boulancourt, Cerny, Champrande, Saint-Martin-en-Bière, Saint-Sauveur-sur-Ecole, Villiers-sous-Grez (dates sur www.parc-gatinais-francais.fr)

CONFÉRENCES DU PARC

● 7 novembre à 15h : **petite introduction sur l'histoire du vitrail** sur le canton de La Chapelle-la-Reine, par Carine Alba, chargée de formation en histoire de l'art du vitrail.

● 14 novembre à 15h : **Gilles de Rais**, mythe et réalité d'un grand criminel, par Claude Gauvard, historienne médiéviste. Malgré sa haute naissance, Gilles de Rais n'est pas entré dans l'histoire par la grande porte. Accusé de crimes d'enfants, jugé et brûlé, son nom est resté synonyme d'horreur et de sadisme.

Maison du Parc (20 bd du Maréchal Lyautey, 91490 Milly-la-Forêt), gratuit, sans inscription.

ANIMATIONS

● 9 octobre - Vayres-sur-Essonne

Fête de la Science, un rendez-vous scientifique attend tous les passionnés et amateurs de l'astronomie, le vendredi 9 octobre à partir de 18h30 à Vayres-sur-Essonne avec pour programme : conférences thématiques, découverte d'un planétarium et un temps d'observation du ciel (à la tombée de la nuit, selon les conditions météorologiques). Salle Cardon, à 18h30. Information et réservation auprès de la Communauté de Communes du Val d'Essonne : 06 76 76 28 50.

● 10 octobre - Moigny-sur-École

Cluedo géant, venez entre amis, constituez une équipe d'enquêteurs et résolvez l'enquête grandeur nature. Animé par Les Toqués de la scène. 7 €. Lieu et horaires non définis. Informations et inscriptions au 01 64 98 00 00.

● 12 décembre - Milly-la-Forêt

Marché des associations caritatives. Halle.

TERROIR ET TRADITIONS

● 10 octobre - Perthes-en-Gâtinais

Pressez vos pommes grâce au presseur du Parc. Préau de l'école La Ruche.

● 11 octobre - La Ferté-Alais

Pressez vos pommes grâce au presseur du Parc. Ferme pédagogique de la Grange aux Moines (3 RD 83), de 10h à 17h. Entrée libre.

● 18 octobre - Milly-la-Forêt

Fête des Vendanges. Sous la halle. Entrée libre.

● 18 octobre - Vayres-sur-Essonne

Fête de la pomme et marché du terroir. Pressage de pommes avec le presseur du Parc et marché de produits locaux. Cour de l'école élémentaire. Entrée libre.

* Programmes complets sur www.parc-gatinais-francais.fr

ZOOM GOURMAND



Taboulé quinoa betterave, poivron vert, coriandre (bolivienne)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 120g quinoa
- 2 betteraves rouges
- 1 poivron vert
- 1 bouquet de coriandre (bolivienne)
- 1 citron

Cuire le quinoa dans de l'eau bouillante « al dente », puis rafraîchir. Mettre dans une passoire à mèche fine et laisser égoutter ● Brosser bien les betteraves rouges, parer les extrémités, et cuire dans de l'eau salée, avec la peau, jusqu'à ce qu'elles soient croquantes ● Rafraîchir les betteraves, enlever leur peau avec les doigts. Couper un tiers des betteraves en quartier, avec le reste, faire une purée froide ● Couper le poivron vert en brunoise ● Laver et hacher la coriandre ● Presser un citron, rajouter de l'huile d'olive extra vierge, et le poivron vert ● Mélanger le tout ● Et voilà ! ●

VIE LOCALE ANIMATIONS COMMUNALES

SOUS RÉSERVE DES CONDITIONS SANITAIRES DU MOMENT

THÉÂTRE, SPECTACLES

● 3 octobre - Moigny-sur-École

Un Concours de circonstances, de Catherine Verlaquet. Avec Audrey Héry et Romain Chailloux. « Jeune homme stérile, cherche jeune femme seule avec enfants ! ». Spectacle drôle, tendre et poétique. Salle des fêtes (2 rue de Verdun), 20h30. Entrée libre, participation « au chapeau ». Réservation au 01 64 98 00 00.

● 10 octobre - Vayres-sur-Essonne

Un Concours de circonstance, de Catherine Verlaquet. « Jeune homme stérile, cherche jeune femme seule avec enfants ! ». Spectacle drôle, tendre et poétique. Salle Cardon, 20h30. Entrée libre, participation « au chapeau ».

● 27, 28, 29 novembre

Festival de théâtre du Hérisson.

- Ven. 27 nov, 20h30, Saint-Sauveur-sur-École
Potins d'enfer, de Jean-Noël Fenwick par la Cie Le Point du Jour.

- Sam. 28 nov., 20h30, Cély-en-Bière

Crise de mères, de Martial Courcier par Les Compagnons de la Bohème.

- Dim. 29 nov., 15h30, Barbizon

Le Dieu du carnage, de Yasmina Reza par La Compagnie mutualiste de la Dernière Chance.

7 €, -de 18 ans : 3 €, -de 12 ans : gratuit, forfait quatre entrées : 20 €. www.herisson77.com

CONCERTS, FESTIVALS

● Du 30 septembre au 4 octobre - Cerny

Festival Au Sud du Nord, concerts, chants, expositions. Théâtre mobile sur la RD 191, en journée et soirée. Gratuit et de 10 € à 15 €. www.ausuddunord.fr

● 3 et 4 octobre - Champcueil

13^e Festival d'orgue

Samedi 3 octobre à 20h30 : récital d'Orgue par Gérard Sablier

Dimanche 4 octobre :

à 11h : messe grégorienne (office liturgique) avec le concours de l'Ensemble vocal Lux Cantus, direction Olga Roudakova ; à 15h30 : conférence ; à 17h : concert de musique médiévale par l'Ensemble Sine Cum, direction Valérie Lepage, à l'orgue Joseph Rasam. www.musiqueetpatrimoine.com

● 10 octobre - La Chapelle-la-Reine

Renaud Hantson : Hommage à Michel Berger Renaud Hantson auteur, compositeur, chanteur dans les deux opéras rock de Michel Berger et Luc Plamondon : Starmania de 1988 à 1991 et La Légende de Jimmy de 1990 à 1991, rend hommage à Michel Berger en chansons. Salle Villa Capella (rue de la Gare), 21h (ouverture des portes à 20h30), 15 €. Réservations en ligne <https://www.helloasso.com/associations/aslc-la-chapelle-la-reine/> ou au 06 27 20 05 47 pour ceux qui souhaitent payer par chèque.

● Du 7 au 15 novembre

Festival Les Zarmoniques, Voix et patrimoine en Gâtinais, sur le thème : musiques de l'Est. www.les-zarmoniques.com

● 21 novembre - Moigny-sur-École

Les Concerts de poche : David Walter, hautbois et Arielle Beck, piano. Salle des fêtes (2 rue de Verdun), 20h. 10 € et 6 €. Réservations : www.concertsdepoeche.com ou 06 76 61 83 91.

EXPOSITIONS

● Du 19 sept. au 4 oct. - Oncy-sur-École

Oncy-sur-École, parcours à travers le temps, à l'occasion de la publication du dernier livre de l'association Les Amis de Milly-en-Gâtinais et Environs (LAMGE). Des cartes postales, un bloc de 4 timbres et un cachet philatélique commémoratifs seront également proposés aux visiteurs. 19-20, 26-27 septembre et 3-4 octobre, Salle Lantara, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Entrée libre.

● 20 octobre-1^{er} nov. - Milly-la-Forêt

Les rubans roses, exposition d'artistes par l'association Artmosphère. Espace culturel du Moustier (47 rue Langlois), du mardi au samedi 10h-12h30 et 14h-17h30. Gratuit.

● 24-25 octobre - Dannemois

Les bandes dessinées à travers la philatélie. Avec Hergé, René Pello, Maurice de Bevere dit Morris, André Franquin, René Goscinny, Louis Forton, Philippe Chappuis dit Zep, Jean Roba...

Collections de magazines Pilote, Tintin, Spirou... Vous possédez des livres sur les bandes dessinées que vous pourriez exposer ou faire des échanges ? Prenez contact ! Inscrivez-vous pour le Quizz, récompenses : dannemois.se.raconte@orange.fr ou 06 71 40 84 10. Maison de la culture, de 14h à 18h. Entrée libre.

● 24-25 octobre - Dannemois

Modélisme avion par le Club New port aéro de Méréville. Salle Jean Pierre Cayot, le 24 de 14h à 17h30, le 25 de 10h à 18h.

● 28-29 novembre - Cerny

Salon des arts. Gymnase, de 10h à 18h.

● 6 décembre - Janville-sur-Juine

Saveurs et artisanat. Articles variés et de qualité pour commencer vos achats de fin d'année... Le Comité des Fêtes sera ravi de vous accueillir autour d'un café, d'un vin chaud et d'un gâteau. En présence du Père Noël. Restauration sur place. Salle communale, de 10h à 18h. Entrée libre.

● 6 décembre - Milly-la-Forêt

Salon multi-collections. Salle de fêtes (boulevard Lyautey). Entrée libre.

RANDOS & BALADES CONTÉES

● 9 octobre - Vayres-sur-Essonne

Randonnée nocturne sur le massif forestier de Vayres. Départ Rue de l'Eglise à 19h. Gratuit. Sur inscription auprès de la Communauté de Communes du Val d'Essonne : 01 64 93 21 20.

● 22 novembre - Milly-la-Forêt

Balade contée de la Sainte-Catherine, quand tout bois prend racine et quand les bâtons reverdissent dans les histoires merveilleuses, sur les sentiers, combes et vallons de la forêt pour lire et conter l'arbre, des racines à la cime. 15h, 8 €. Inscription obligatoire : geneviedumant@orange.fr ou sms au 06 79 58 41 30.

● 12 décembre - Milly-la-Forêt

Balade contée de la Nuit de l'Étoile, quand la nuit est profonde, dans le temps du solstice d'hiver, pour s'émerveiller, aux approches de Noël, des histoires merveilleuses que les hommes ont su se transmettre pour garder l'espérance. Suivie d'une veillée contes et d'un repas partagé au chaud (repas fourni par l'apport de chacun). 16h30, 8 €. Inscription obligatoire : geneviedumant@orange.fr ou sms au 06 79 58 41 30.

AUTOUR DE NOËL

● 18 décembre - Milly-la-Forêt

Fête des enfants. Office du tourisme et parc du Moustier (rue Langlois). Entrée libre.

● 19 décembre - Janville-sur-Juine

Concert de Noël avec Janville Live Orchestra. Musiques traditionnelles de Noël. Salle communale, 20h30. Entrée libre.

MARCHÉS DE NOËL

● 5 et 6 décembre - Champcueil

Samedi 10h-19h, dimanche 10h-18h.

● 12 et 13 décembre - Cerny

Gymnase, 10h-18h.