

L' Abeille du **PARC**

Journal d'information du Parc naturel régional du Gâtinais français - N° 52 - Automne 2013



DOSSIER

Les produits locaux
font leur rentrée au collège !



Paroles
de
Chefs

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI

Samedi 12 octobre
**on se presse
à la Maison du Parc !**



SOMMAIRE

3

LE PARC EN ACTION

Samedi 12 octobre :
On se presse à la Maison du Parc !

4

HORIZON ET PANORAMA

Nature 2000
Faune et flore sous contrat

5

TERRE DE CULTURE

Paniers de Noël
Le terroir au pied du sapin

6/10

DOSSIER

Les produits locaux font leur
RENTÉE AU COLLÈGE !
PAROLE DE CHEFS

11

ART DE VIVRE

Éclairage public
Sous les étoiles... la nuit !

12

LES RENDEZ-VOUS DU PARC
Manifestations communales

LA RECETTE DE L'ÉTÉ

Chèvre fondant sur pommes
poêlées au miel du Gâtinais



Édito

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



Une fois encore, les produits locaux sont à l'honneur dans L'Abeille du Parc, et dans nos assiettes !

Nous ne rappellerons jamais assez l'importance de consommer local :

des produits frais, de saison, qui n'ont pas

généré de gaz à effet de serre lors d'un transport ou d'un stockage en chambre froide.

Grâce à l'implication de trois Chefs de cuisine des collèges de Perthes-en-Gâtinais, Saint-Fargeau-Ponthierry et La Chapelle-la-Reine, nous pouvons déjà faire découvrir ces notions à nos enfants, qui dégustent les produits locaux dans leur cantine !

Vos pommes, vos poires, vos vergers, font partie de cette richesse locale, cette biodiversité qui n'appartient qu'à nous mais qui tend à disparaître avec les vergers eux-mêmes. Essayons de retrouver les variétés anciennes, adaptées à notre terroir, qui résistent aux maladies, n'ont pas besoin de plus d'eau que nécessaire...

Revenons à nos vergers !

Alors on se presse à la Maison du Parc, samedi 12 octobre, pour identifier les pommes de vos jardins, et déguster un jus de pommes locales fraîchement pressées. Vous rencontrerez aussi ce jour-là les fidèles porteurs d'une tradition ancestrale à Milly : les cultivateurs-herboristes et leurs descendants. Une odeur de menthe poivrée flottera dans l'air !

PROGRAMME D'INTERET GENERAL POUR L'AMELIORATION DE L'HABITAT mis en place sur le territoire du Parc naturel régional du Gâtinais français, en partenariat avec les services de l'État et l'Agence nationale de l'habitat (Anah)

Vous prévoyez des travaux dans votre logement liés :

- aux économies d'énergie (isolation, chauffage...),
- à l'adaptation et l'accessibilité des logements pour les personnes âgées et/ou handicapées,
- à la sortie d'inconfort, de non décence, d'insalubrité, de péril,
- à la production de logements locatifs à loyer maîtrisé,

vous pouvez obtenir des subventions de 10 à 70 % pour un plafond allant de 12 000 à 75 000 €.

Permanence téléphonique : 01 60 78 17 11

PARC NATUREL RÉGIONAL DU GÂTINAIS FRANÇAIS

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

Président de la publication : Jean-Jacques Boussaingault

Directrice de la rédaction : Emmanuelle Guilmault-Fanchini

Rédactrice en Chef : Fabienne Cotté

Comité de Rédaction : Jean-Pierre Colin, Serge Blondy, Valérie Coront-Ducluzeau, Sylvie Duchateau, Laurent Ducruit, Bernadette Josse, Evelyne Langellier-Bellevue, Béatrice Labois-Guéraud, Dominique Picard, Christine Soulat, Annie Vizet.
Avec la participation de l'équipe du Parc naturel régional du Gâtinais français.

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

Rédaction : ©Jean-Luc Varin/Agence Traverse (jlvarin@traverse.fr)

Mise en page : Fabienne Cotté/PNRGF

Imprimé par L'Artésienne, sur papier certifié PEFC
avec des encres végétales.

ISSN 1620-3828

ON SE PRESSE À LA MAISON DU PARC !

Samedi 12 octobre 2013

Le Parc naturel régional du Gâtinais français met en lumière d'automne les productions traditionnelles locales : inauguration de l'atelier mobile pour faire du jus de pommes, pressage et vente de jus de pommes, dédicace d'un livre sur les familles de cultivateurs-herboristes dans la région de Milly.



Le Parc a fait l'acquisition d'un atelier mobile pour transformer les pommes en jus de fruits : véritable machine à tout faire, il râpe et

presse les pommes (ou les poires), pasteurise les jus et les embouteille, pour mieux les conserver.

Il y a en Gâtinais de nombreux vergers, mais faute de pouvoir utiliser tous les fruits, les vergers sont souvent laissés à l'abandon. Dorénavant, l'atelier mobile de transformation est à la disposition des communes, qui peuvent organiser des journées de pressage pour leurs habitants. Tracté par une voiture, il se déplacera partout où on l'appellera !

Au cours de ses recherches sur le patrimoine fruitier du territoire, le

Parc a découvert qu'il existait des variétés de pommes et de poires locales, adaptées à notre terroir.

Ces variétés anciennes ont peu à peu disparu, au profit de fruits plus standardisés.

Mais sachez que, comme il y a le potiron rouge vif d'Etampes, l'oignon, la menthe poivrée de Milly, il y avait aussi des pommes du Gâtinais. Tout cela constitue une biodiversité qui n'appartient à aucun autre territoire, une richesse qu'il convient de préserver, voire de réimplanter.

Encore faut-il la (re)connaître...



SAMEDI 12 OCTOBRE (GRATUIT)

On se presse à la Maison du Parc !

9h : identification de pommes

Apportez des pommes de votre jardin, deux pommologues les identifieront et retrouveront peut-être des espèces anciennes !

15h : profitons de cette journée dédiée aux productions locales pour célébrer la célèbre menthe poivrée de Milly !

Les auteurs du livre « *Histoires de plantes et mémoire d'hommes* », Yannick Le Chaudolec, Annie Moreau et Catherine Estrade le dédicaceront, en présence de Jean-Jacques Boussaingault, Président du Parc naturel régional du Gâtinais français, François Orcel, Maire de Milly-la-Forêt, Bernard Pasquier, Directeur du Conservatoire des Plantes de Milly, et des familles de cultivateurs-herboristes ou de leurs descendants.

15h30 : inauguration de l'atelier de pressage de pommes

Pressage de pommes, mise en bouteille, dégustation... (si vous avez des pommes à presser, contactez Julie Maratrat au 01 64 98 73 93 pour l'organisation).



FAUNE ET FLORE SOUS CONTRAT

Natura 2000 : un contrat d'avenir

Le Parc naturel régional du Gâtinais français anime le site Natura 2000 de la Haute vallée de l'Essonne, y promeut les bonnes pratiques de préservation de la faune et de la flore remarquables et vient d'organiser la signature d'un premier contrat entre l'Etat et un propriétaire forestier.

Natura 2000 est un réseau européen de sites naturels qui abritent des espèces animales et végétales rares ou menacées.

L'objectif de l'Union européenne est d'y préserver cette biodiversité à long terme, sans empêcher les activités humaines, ce qui correspond totalement à la mission des Parcs naturels régionaux.

Bon sens et bonnes pratiques

Le Parc du Gâtinais est chargé depuis trois ans d'animer le site Natura 2000 de la Haute vallée de l'Essonne. D'une surface de 970 hectares, il s'étend sur 5 communes : Boigneville, Buno-Bonnevaux, Buthiers, Nanteau-sur-Essonne, Prunay-sur-Essonne.

Forestier à 75 %, le site est constitué d'un millier de parcelles appartenant à près de 300 propriétaires différents ! Difficile donc de mettre en place une gestion harmonieuse...

Le rôle du Parc a donc consisté à sensibiliser les propriétaires forestiers par des réunions publiques, à leur proposer la signature de chartes pour la diffusion des bonnes pratiques.

Depuis 2010, 9 chartes ont ainsi été signées par les Communes de Buthiers et Prunay-sur-Essonne, la Base régionale de Loisirs et de plein air de Buthiers et 6 propriétaires privés.



Le contrat Natura 2000

La sauvegarde des habitats et des espèces peut être compromise, parfois par l'évolution de la forêt elle-même.

Une très belle pelouse sèche de presque 7 hectares appartenant à un propriétaire privé sur la commune de Buno-Bonnevaux a progressivement été envahie par les ligneux et autres broussailles. Il faut donc la « réouvrir » afin de conserver sa richesse écologique.

Dans ce cas, le Parc propose la signature d'un contrat entre le propriétaire et l'État, ce dernier s'engageant à rembourser le propriétaire des sommes engagées pour effectuer les travaux de restauration et d'entretien de ces milieux remarquables.

C'est l'objet de ce premier contrat signé dans le cadre de Natura 2000 dans le site de la Haute vallée de l'Essonne.

Nous avons interrogé le propriétaire : « Il y a longtemps déjà que le Parc naturel régional du Gâtinais français m'a sensibilisé à la démarche Natura 2000.

Beaucoup de propriétaires forestiers ont peur de ne plus faire ce qu'ils veulent chez eux. Ces contrats ne portent pas atteinte au droit de propriété. Personnellement, je préfère travailler en bonne intelligence avec les pouvoirs publics.

J'ai bénéficié de conseils de professionnels sur la protection des espèces sans compromettre les activités de chasse et de loisirs. Pourquoi serais-je contre ?

Je compte aussi sur les gestionnaires de Natura 2000 pour m'aider à éviter la surfréquentation des sites classés et contribuer ainsi à leur préservation ».



La charte Natura 2000 : un outil simple à mettre en œuvre, peu contraignant et n'entraînant pas de surcoût de gestion pour le propriétaire. Elle est constituée d'une liste de recommandations et d'engagements : il s'agit de bonnes pratiques. En contrepartie, le propriétaire est exonéré de la taxe foncière sur les propriétés non bâties.

Le contrat Natura 2000 : un outil qui permet d'agir, par des actions concrètes, volontaires et rémunérées. Ce contrat définit la nature des travaux ainsi que le montant des aides accordées aux bénéficiaires (aides de l'Etat co-financées par l'Union européenne). Il permet au propriétaire d'être financé pour des travaux définis comme nécessaires à la préservation et la mise en valeur du site.

LE TERROIR AU PIED DU SAPIN !

Courses de Noël chez les producteurs



Sept producteurs du Gâtinais se regroupent en cette fin d'année pour créer un panier composé de produits locaux. Interview d'Alain Bosc-Bierne, l'initiateur de cette nouvelle opération et lui-même producteur de la célèbre menthe poivrée de Milly.

Comment vous est venue cette idée de panier ?



Nous sommes six producteurs de produits typiquement du Gâtinais, à nous voir souvent, sur les marchés de Noël en particulier.

Cette année, je leur ai proposé de vendre ensemble un panier de fin d'année composé de tous nos produits, à destination des mairies, des comités d'entreprises et des particuliers.

C'est, pour nous, une opération commerciale qui nous met collectivement en valeur. C'est aussi une

occasion pour les habitants du Gâtinais de se rendre compte que leur région produit de belles choses de grande qualité et qu'il existe un savoir-faire particulier au Gâtinais.

Que trouve-t-on dans le panier ?

Des bonnes choses !
du velouté butternut*,
une fricassée de pintade,
de la confiture,
du pain d'épices au miel,
des infusions de menthe poivrée,
des chocolats
du sirop de violette,
de la liqueur de menthe poivrée.

Les chocolats sont fabriqués ici et la courge butternut, la volaille, la confiture, le miel, la menthe poivrée et le sirop de violette sont produits dans le Gâtinais.

Nous allons proposer deux types de colis, composés de la même façon mais avec des quantités différentes, à 34 € et 41 €.

Compte tenu de la qualité des produits, le prix est intéressant car, évidemment, les coûts de transport et de commercialisation sont réduits au strict minimum.

Pensez-vous renouveler l'opération l'année prochaine ?

Si l'opération de cette année est une réussite, oui, bien sûr. Et pourquoi pas toute l'année ? Nous envisageons même de créer une association de producteurs ou une coopérative pour pérenniser la démarche.

*variété de courge en forme de poire

Pour commander : 01 60 78 48 57



Sirop de violette et liqueur de menthe poivrée,
L'Herbier de Milly et Distillerie du Gâtinais
(Milly-la-Forêt)

Infusions de menthe poivrée de Milly,
La Ferme du Clos d'Artois
(Oncy-sur-École)

Velouté de butternut,
Entre Saveur et Jardin
(Boutigny-sur-Essonne)

Confiture,
Au-dessus, sur l'étagère du haut
(Boutigny-sur-Essonne)

Fricassée de pintade,
La Volaille prunaysienne
(Prunay-sur-Essonne)

Pain d'épices au miel,
L'Abeille de Milly
(Milly-la-Forêt)

Chocolats,
Les Arômes du Jardin sucré



La Ferme des Tuiles à Guercheville propose également la vente de Paniers du Terroir. La famille Chardon est spécialisée dans les produits de qualité, selon des méthodes et savoir-faire traditionnels. Franck Chardon précise : « 4 formules de paniers, de 35 à 90 €, sont proposées au grand public, aux entreprises et aux collectivi-

tés. Dont le « Suprême du Parc du Gâtinais », entièrement composé de produits du terroir du Parc. »
www.fermedestailles.com

Le Ferme du Grand Clos à Puiselet-le-Marais propose des paniers et valisettes cadeaux composés de foie gras et spécialités de canard, pour tous les budgets.
www.lafermedugrandclos.fr

La Miellerie du Gâtinais, à Boutigny-sur-Essonne, propose également des idées de cadeaux pour la fin d'année : pains d'épices, miels, bonbons, bougies...
www.mielleriedugatinais.fr

Retrouvez les producteurs locaux et la vente à la ferme sur www.parc-gatinais-francais.fr, rubrique Terroir.

Les produits locaux font leur rentrée : **LE TERROIR AU COLLÈGE !**

Depuis la rentrée 2012, les chefs de cuisine de trois collèges du Parc ont décidé de s'engager dans un approvisionnement local de leurs produits, avec l'aide du Parc naturel régional du Gâtinais français et de son programme Leader. Cela présente plusieurs avantages : on sait comment les produits sont cultivés, les élèves bénéficient d'une éducation au goût et d'une meilleure connaissance du territoire, on aide au développement de l'agriculture locale en lui assurant un débouché, on réduit la circulation des camions.

Bon prétexte, dans ce numéro de rentrée de l'Abeille, pour faire le point sur l'agriculture en Gâtinais et pour rencontrer les trois chefs engagés dans la démarche.



Depuis la rentrée scolaire 2012, trois chefs de cuisine de collèges, ceux de Perthes-en-Gâtinais, la Chapelle-la-Reine et Saint-Fargeau-Ponthierry, ont décidé d'introduire dans les menus des restaurants scolaires des produits issus de l'agriculture locale.

Plusieurs fois par mois, ils ont servi au moins un produit du Gâtinais dans les repas et ont préparé chaque trimestre un menu complet à partir des seuls produits de l'agriculture locale. Car cette production locale est suffisamment diversifiée pour manger varié et équilibré toute l'année :

en été, les salades au crottin de chèvre chaud, les poulets au sa-

fran, les pommes de terre, le fromage blanc au miel et les pommes que l'on garde facilement de septembre à l'été suivant, en hiver, les agriculteurs gâtinais ont su fournir les légumes du potage, le canard et les pommes de terre pour le hachis parmentier, les yaourts et les pommes, au printemps, ils ont fourni un troisième menu complet de crudités, de sauté d'agneau, de pommes de terre, de fromage de chèvre et de fraises au dessert.

Cette expérimentation a rencontré un franc succès, tant auprès des élèves que des parents. Il faut donc continuer. Ce n'est pas facile car il faut assurer un approvi-

sionnement régulier et pérenne.

Les agriculteurs gâtinais ont l'envie et la possibilité de travailler pour leur environnement immédiat, mais ils n'ont pas, jusqu'à présent, conçu leur activité pour fournir toute la restauration collective du territoire. Ils ont des clients, des fournisseurs, des circuits de distribution. Ils fournissent Rungis, entre autres, et adapter leur production à un marché différent ne se résout pas d'un claquement de doigt.

Mais cette évolution va dans le bon sens et vous verrez dans l'entretien réalisé avec les trois chefs qu'il n'est pas question de revenir en arrière, bien au contraire !

Le Parc : faiseur de réseau

Le Parc naturel régional a mis en contact les chefs de cuisine des trois collèges avec les agriculteurs susceptibles d'être intéressés, parce que le Parc, en amont, avait une bonne connaissance de l'agriculture locale.

C'est ce que propose de découvrir l'exposition sur les circuits courts du Gâtinais français, à travers huit panneaux explicatifs sur le sujet, et les portraits d'agriculteurs locaux, engagés dans un rapport de proximité à leur territoire.

C'est en effet un enjeu important pour le Parc, en termes d'économie, d'alimentation, d'aménagement du territoire et de vitalité du territoire.

L'agriculture du Gâtinais français aujourd'hui, ce sont de grandes cultures céréalières, mais aussi du maraîchage dans la Plaine de Bière et des productions traditionnelles, comme le cresson de fontaine, les plantes aromatiques et médicinales, les volailles, le miel...

C'est un enjeu important pour le Parc, car la proximité de Paris et

de son agglomération est un atout pour la production fermière et la vente directe.

Dans le Gâtinais comme ailleurs, l'agriculteur est un acteur essentiel du territoire : il nourrit les habitants, il façonne le paysage, participe au maintien de la biodiversité du territoire, il génère des emplois autour et sur son exploitation, il transmet des savoir-faire quelquefois ancestraux,

Les habitants du Parc ont accès aux produits de l'agriculture locale dans les magasins à la ferme, sur les marchés où les producteurs sont présents ou en adhérant à une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) pour souscrire un abonnement solidaire auprès d'un agriculteur. Certains commerçants et restaurateurs les valorisent également.

Avec 16 exploitations certifiées Agriculture Biologique sur le Parc, les consommateurs trouvent également des produits qui garantissent l'absence de produits chimiques de synthèse et des méthodes respectueuses

de l'environnement. De son côté, le Parc gère la marque « Produit du Parc », une marque collective et protégée, visant à valoriser les producteurs qui ont une démarche en lien avec le territoire, à dimension humaine et respectueuse de l'environnement.

En bénéficient La Miellerie du Gâtinais de Boutigny-sur-Essonne, Alain Bosc Bierne (la Ferme du Clos d'Artois) producteur de plantes médicinales à Oncy-sur-École et cinq producteurs de cresson de fontaine à Cerny, D'Huisson-Longueville et Moigny-sur-École.

Il y a donc de nombreuses et bonnes raisons de manger local : par gourmandise, pour faire des économies en privilégiant les produits de saison, pour savoir ce que l'on mange, pour le maintien des savoir-faire uniques de notre terroir, pour conserver un cadre de vie et des paysages agréables, pour soutenir l'agriculture de notre territoire, pour réduire les kilomètres parcourus par les aliments pour, enfin et surtout, préserver à la fois notre planète et notre santé...



Marie Richard, Vice-Présidente du Conseil général de Seine-et-Marne, chargée de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur et Lionel Walker, vice-Président du Conseil général de Seine-et-Marne (canton de Perthes-en-Gâtinais) et Maire de Saint-Fargeau-Ponthierry, entourés des chefs de cuisine et des responsables des collèges, des responsables du Parc naturel régional du Gâtinais français et des producteurs, lors d'une rencontre entre producteurs et restaurateurs le 22 mai 2013 au collège Christine de Pisan à Perthes-en-Gâtinais.



PAROLES DE CHEFS

autour des produits locaux

Quatre questions aux trois chefs de cuisine des collèges de Perthes-en-Gâtinais, la Chapelle-la-Reine et Saint-Fargeau-Ponthierry...



Jean-Luc Landais, Chef de cuisine au collège Christine de Pisan à Perthes-en-Gâtinais



Alexandre Arnault, Chef de cuisine au collège François Villon à Saint-Fargeau-Ponthierry



Thierry Briand, Chef de cuisine au collège Blanche de Castille à La Chapelle-la-Reine

C'est le chef de cuisine du collège Christine de Pisan à Perthes-en-Gâtinais, Jean-luc Landais, qui a pris l'initiative, en 2009, de solliciter le Parc naturel régional pour introduire des produits locaux dans les menus de son restaurant scolaire.

« Je voyais les salades pousser dans les champs derrière le collège, partir chez un grossiste, passer par Rungis et revenir par mon fournisseur dans la cuisine du collège. Je me suis dit que c'était complètement absurde ! ».

Il contacte alors l'équipe du Parc naturel régional du Gâtinais français, puis ses deux collègues chefs de cuisine des deux autres collèges se trouvant sur le territoire du Parc et dépendant du même Conseil général de Seine-et-Marne : Alexandre Arnault du collège François Villon à Saint-Fargeau-Ponthierry et Thierry Briand du collège Blanche de Castille à La Chapelle-la-Reine.

À la veille de cette rentrée 2013, nous les avons rencontrés pour faire le point sur l'aventure -car c'en est une !- dans laquelle ils se sont engagés avec beaucoup de motivation, malgré les difficultés rencontrées.

C'est un projet culinaire ou pédagogique ?

Aucune hésitation !

« Cette nouvelle manière de faire oblige à une coopération entre les élèves, les enseignants et les agriculteurs locaux. Il s'agit donc d'un projet pédagogique avant tout ».

Du reste au collège Christine de Pisan à Perthes-en-Gâtinais, cette activité d'éducation au goût et de découverte de l'environnement agricole est inscrite dans le projet d'établissement et les classes de 6^e visitent des exploitations, essentiellement avec les professeurs de Science et Vie de la terre.

Des classes du collège Blanche de Castille à La Chapelle-la-Reine ont déjà visité la Miellerie du Gâtinais et ont découvert la production de safran.

Et cette année, Alexandre Arnault, chef cuisinier du collège François Villon à Saint-Fargeau-Ponthierry, va proposer d'inscrire ce type d'action également dans son projet d'établissement.

Chaque fois qu'il y a des produits locaux au menu, c'est l'occasion d'une opération pédagogique dans les restaurants des trois établissements. De plus, le Parc finance les sorties pédagogiques

dans le cadre de son appel à projet sur l'alimentation et les produits locaux.

Allez-vous continuer sur l'année scolaire 2013-2014 à vous approvisionner chez des producteurs locaux ?

Unanimité des réponses !

« Nous avons décidé de pérenniser l'expérience commencée l'année scolaire précédente en passant des contrats d'engagement mutuel avec les producteurs ».

Nous nous engageons sur un volume d'achat pendant l'année et les producteurs s'engagent à livrer les quantités demandées aux jours demandés...».

Cette formalisation des rapports entre producteurs et acheteurs publics sécurise les deux parties tout en facilitant leurs gestions respectives.

Chaque collège passera des contrats de manière autonome, car l'un peut décider d'introduire fréquemment un produit local dans le menu, un autre va organiser trois repas entièrement à base de produits gâtinais chaque trimestre et le troisième peut mixer les deux.



À Perthes, Jean-Luc Landais installe un buffet dans la salle pour y mettre en valeur le produit affiché.

« Et ça marche ! Les mêmes goûtent et la fois suivante, ils y reviennent. Avec les yaourts de Monsieur Common, je dois même leur refuser d'en prendre deux, car il en faut pour tout le monde ! ».

Dans les trois collèges, quand un produit local est au menu, l'exposition sur les circuits courts du Gâtinais est installée.

« Je passe dans les rangs pour en parler, explique Alexandre Arnault. C'est ainsi que les gamins découvrent que ce qu'ils mangent vient du champ d'à côté ! ».

Ce dernier a également convaincu les enseignants d'organiser des visites d'exploitations et le Principal du collège communique beaucoup autour de ces opérations pédagogiques.

Ce souci des chefs de cuisine pour le bon produit, les conduit aussi à travailler sur le gaspillage.

Car ils prennent un risque supplémentaire à faire goûter des aliments nouveaux, au goût différent.

Au collège de Perthes-en-Gâtinais, les enfants font eux-mêmes leurs assiettes et s'engagent donc (théoriquement !) à manger ce qu'ils prennent.

« Ce sont eux aussi qui vident leur assiette dans la poubelle, sous la surveillance du personnel de service. Cela rend le gaspillage plus difficile. Et une corbeille à fruits est installée à côté pour recueillir les fruits qui n'ont pas été consommés. Ils suivent ensuite un processus de désinfection et sont remis au service ».

En quoi cette nouvelle façon de vous approvisionner change-t-elle votre métier ?

« D'une part, c'est plus compliqué de passer les commandes avec les producteurs locaux. Un grossiste ordinaire vous livre n'importe quelle quantité de ce que vous demandez dans les 24 heures.

Pour servir 500 yaourts du producteur local, il faut le prévenir deux bonnes semaines à l'avance. Et, à certaines périodes, il ne peut pas fournir.

Pour les poulets, il faut prévoir 5 mois, entre le jour où les œufs sont mis dans la couveuse et le jour de la livraison des animaux plumés et vidés mais entiers, alors que chez un industriel, on n'achète que des cuisses et des blancs. Cela nous donne d'avantage de travail le jour même.

Les carottes du maraîcher local, il faut les laver, les éplucher. Celles qui arrivent du grossiste en sachets, sont prêtes à cuire ou à râper.

D'autre part, la relation directe avec le producteur est beaucoup plus agréable. Si quelque chose ne va pas, il est beaucoup plus facile de s'expliquer. Et cette nouvelle façon de faire mobilise l'équipe du restaurant scolaire. L'ambiance est meilleure ».

Thierry Briand insiste, avec un brin d'émotion : « Quand des 3^e, en fin de leur dernière année de collège, viennent vous voir à plusieurs pour vous remercier de ce que vous avez fait, cela compense largement tous les ennuis ».

Pourquoi pas 100 % de produits bio et locaux ?

Réponse en coeur :

« Pourquoi pas, en effet ? Mais nos producteurs locaux ne peuvent pas tout fournir, toute l'année. Ils ne sont pas équipés et dimensionnés en conséquence.

Quand les chèvres sont en période de vêlage, par exemple, elles ne produisent pas de lait ; la saison locale des tomates démarre l'été, lorsque le restaurant scolaire est fermé...

D'autre part, c'est une question économique. Le frais et la qualité coûtent plus cher. Pas les légumes, mais l'agneau par exemple c'est 50 % de plus. Il a un goût et une tendresse quatre fois supérieurs, mais notre budget d'achat est extrêmement limité et notre volonté d'améliorer la qualité ne peut se faire qu'à coût constant sur l'année.

Le Parc naturel régional du Gâtinais français nous a beaucoup aidés à nous organiser, à contacter les producteurs. Sans lui, nous n'y serions pas parvenu ».



Voici la liste des produits fournis aux collègues et des fournisseurs des trois collèges. Ils sont tous situés sur le territoire du Parc et la plupart vendent également aux particuliers.
Avis aux amateurs de bons produits près de chez soi !

POUR LES VIANDES

La Volaille prunaysienne à Prunay-sur-Essonne
Hervé Hardy
www.lavolailleprunaysienne.fr
Poulets, poulardes, pintades, escalopes, brochettes, terrines, oeufs

La Ferme des Tuiles à Guercheville
Famille Chardon
www.fermedestuiles.com
Poulets, pintades et oeufs.
Produits festifs : chapons, dindes et poulardes.
Produits transformés : découpes, terrines, rillettes de volailles.

GAEC Douine à Guercheville
Michel et Jean-Luc Douine
Viande d'agneau en caissette.
Saucisses et merguez.

Ferme des Quatre Temps à Boissy-aux-Cailles
Sylvain ou Isabelle Bouillon
www.ferme-des-quatre-temps.com
Produits du canard.

Ferme du Grand Clos à Puiset-le-Marais
Sylvie Guerton et Bruno Lefèvre
www.lafermedugrandclos.fr
Produits du canard.

POUR LES PRODUITS MARAÎCHERS

Cressonnière du Moulin du Ruisseau à Moigny-sur-École
Géraldine et Cyril Taillebuis
Cresson de fontaine

SCEA Koorin à Champcueil
Paulo et Ronaldo Oyama
www.leschampsbio.com
Productions biologiques : nombreuses variétés de salades : laitue, batavia, mâche, roquette... Large gamme de légumes : carottes, radis, épinards, courgettes, pommes de terres, ail, échalotes, petits pois, choux, tomates anciennes...

Thibault Marien à Milly-la-Forêt

thibaultmarien@wanadoo.fr
Production biologique : salades, tomates, aubergines, poivrons, choux, pommes de terre, légumes racines (panais, topinambours, carottes...), asperges...

M. Buiche à La Chapelle-la-Reine
Pommes de terre, échalote, ail, oignons.

Marc Brosse à Chailly-en-Bière
Mesclun, épinards

POUR LES FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Chèvrerie de Boisminard à Nanteau-sur-Essonne
Claudine Métais
www.chevrerieboisminard.fr
Fromages de chèvre à différents affinages : bouillons, crottins cendrés, aromatisés ou nature, bûches, pyramides, faisselles

Ferme de Moigny-sur-École
Pascal Common
www.lafermedemoigny.wordpress.com
Lait cru, fromage blanc, yaourts nature

POUR LES FRUITS

Le Verger des Challoys
Franck Layeillon
www.verger-des-challoys.fr
Pommes, poires, jus de fruits

Les Fruits rouges de mon Jardin à Guercheville
Damien Chardon
www.fruits-rouges-chardon.fr
Fraises, framboises, rhubarbe, groseilles.

POUR LE MIEL

La Miellerie du Gâtinais
Camille et Thierry Sergent
www.miellerieugatinais.fr
Miels d'acacia, châtaignier, forêt, toutes fleurs, pains d'épices.

POUR LA MENTHE POIVRÉE DE MILLY

La Ferme du Clos d'Artois
Alain Bosc-Bierne
Menthe poivrée séchée
Sirups et liqueurs de menthe poivrée

POUR LE SAFRAN

Hervé Viron
<http://comptoirdusafran.perso.sfr.fr>
Safran en pistils, production biologique





ÉCLAIRAGE PUBLIC

Sous les étoiles... la nuit !

La nuit est un milieu à part entière et l'éclairage public perturbe la vie des espèces nocturnes et même... des espèces diurnes. Et comme ce n'est pas non plus un gage de sécurité pour les habitants, de plus en plus de communes du Parc l'éteignent au cœur de la nuit. Ce qui en plus leur fait faire des économies d'électricité.

Il suffit, la nuit en été, de regarder les insectes qui s'agglutinent sur les lampadaires d'éclairage public pour se rendre compte que quelque-chose ne tourne pas rond. Ce sont des espèces diurnes qui croient qu'il fait jour !

Pour les mêmes raisons, la vie des chouettes, des papillons de nuit ou des chauves-souris se trouve perturbée par l'éclairage artificiel des rues de nos villages.

La nuit est un milieu

Certains affirment que la nuit est un milieu à part entière comme l'eau ou la forêt. C'est prouvé scientifiquement : même les humains dorment mieux dans le noir.

Or, l'éclairage public n'est pas utile en permanence pour la sécurité des habitants, même noctambules (et les somnambules s'en moquent...). Des constats de la gendarmerie montrent que la plupart des cambriolages se font au grand jour !

De plus en plus de communes se rallient donc à la thèse « décroissante » de l'extinction des feux au cœur de la nuit, au moins entre 1h et 5h du matin, ce qui fait tout de même quelques milliers d'euros d'économie sur la facture annuelle d'électricité et moins de gaz à effet de serre rejetés.

Expériences et économies concluantes

Depuis 10 ans que le Parc sensibilise les Communes sur la question, 36 d'entre elles sur 69 ont décidé de réduire la durée de l'éclairage nocturne, soit plus de la moitié !

Et personne ne s'en plaint, comme l'ont constaté deux élus que nous avons interrogés, à Milly-la-Forêt, commune de 5 000 habitants qui accueille la Maison du Parc, et à Chevrainvilliers, commune de 250 habitants.

Patrice Sainsard
Maire adjoint à Milly-la-Forêt



« Nous avons fait un sondage auprès de la population sur la nécessité ou pas de l'éclairage public la nuit. Il y a autant de pour que de contre. La gendarmerie n'a pas remarqué d'augmentation du vandalisme dans les communes pratiquant l'extinction d'éclairage la nuit. Nous avons chiffré les économies que la Commune pourrait réaliser avec une interruption entre minuit et 5h30, cela représente 20 000 € par an, soit 23 % de la facture

globale d'énergie et 30 % de la facture d'électricité.

La décision de coupure d'éclairage public la nuit a été prise, et devait être effective un 1er avril. Le hasard des circonstances : quelques jours avant, des vandales ont coupé l'alimentation électrique de l'éclairage public. Personne ne s'en est plaint, il a suffi de ne pas rallumer ! ».

Philippe Huré
Maire de Chevrainvilliers



« Depuis de nombreuses années, notre éclairage public est éteint la nuit et ça ne pose de question à personne. C'est même positif dans le sens où nous n'avons pas de nid de pigeons dans le clocher de l'église.

Pourtant, de nombreux habitants se lèvent tôt toute l'année pour aller prendre le train à Nemours. Et cela ne nous empêche pas de refaire l'éclairage public sur conseil du Parc, en remplaçant les lampes à incandescence par des lampes au sodium. Elles éclairent mieux, elles éclairent le sol pas les étoiles et elles consomment moins. Il n'est évidemment pas question que nous revenions en arrière sur ces sujets ».

Plus d'une commune sur deux, dans le Parc naturel régional du Gâtinais français, éteint toute ou partie de son éclairage public.



Le Parc travaille sur ces enjeux depuis 2001 avec l'Association nationale pour la protection du ciel et de l'environnement nocturnes (ANPCEN). www.anpcen.fr

Le 12 octobre : on se presse à la Maison du Parc !

9h : identification de pommes : apportez des pommes de votre jardin, deux pomologues les identifieront et retrouveront peut-être des espèces anciennes !

15h : profitons de cette journée dédiée aux productions locales pour célébrer la menthe poivrée de Milly ! Les auteurs de l'ouvrage « *Histoires de plantes et mémoire d'homme* » le dédicaceront, en présence de Jean-Jacques Boussaingault, Président du Parc naturel régional du Gâtinais français, François Orcel, Maire de Milly-la-Forêt, Bernard Pasquier, Directeur du Conservatoire des Plantes de Milly, et des familles de cultivateurs-herboristes ou de leurs descendants.

15h30 : inauguration de l'atelier mobile : pressage de pommes, mise en bouteilles, dégustation... (si vous avez des pommes à presser, contactez Julie Maratrat au 01 64 98 73 93). voir p.3

Le 20 octobre : Fête de l'énergie et Journée de l'habitat groupé

Visite de la Maison du Parc : aspects thermiques du bâtiment et présentation des actions du Parc dans le domaine de l'énergie (conseils aux particuliers et aux communes, éclairage public, Programme d'intérêt général pour l'amélioration de l'habitat, filières bois énergie et chanvre...).

10h, 14h, 17h. Inscription : 01 64 98 73 93.

Le midi : pique-nique partagé.

Table ronde : connaître et développer l'habitat groupé. 14h, salle Verveine à Milly (à droite de la Mairie).

TERROIR ET TRADITIONS

6 octobre - Bouray-sur-Juine « *Jardins des Villes, Jardins des Champs* ». Journée du terroir et de l'environnement. Artisanat, Gastronomie, Plantes, Ateliers, Conférences. Place de l'Église, de 10h à 18h. Entrée libre.

13 octobre - Buno-Bonnevaux Fête de la betterave. Concours de la plus belle betterave. Récompenses pour les enfants et les adultes (1er prix : baptême de l'air en planeur). Animations, produits du terroir du Parc. Place du village.

13 octobre - Saint-Fargeau-Ponthierry Fête des vendanges avec la Confrérie Saint-Vincent. Saint-Fargeau village, 10h.

19-20 oct. Balade du terroir en Essonne 30 fermes et ateliers ouvrent leurs portes, dont 18 sur le territoire du Parc : la Verrerie d'art et Au Fil du Temps (tapissier) à Soisy-sur-École, la Ferme du Clos d'Artois et Guislain Poitou (ébéniste d'art) à Oncy-sur-École, L'Herbier de Milly, la Ferme du Grand Clos et le GAEC

des Gaudrons à Puiset-le-Marais, La Volaille prunaysienne à Prunay-sur-Essonne, le GAEC des Rochettes à Villeneuve-sur-Auvers, le Verger des Challoys à Champcueil, la Miellerie du Gâtinais et Au-dessus sur l'étagère du haut à Boutigny-sur-Essonne, la Ferme de la Grange aux Moines à La Ferté-Alais, la Ferme du Fourcheret à Maise, la Ferme de Beaumont à Valpuiseaux, la cressonnière le Moulin du Ruisseau à Moigny-sur-École, le Syndicat des Apiculteurs du Val d'Essonne à Janville-sur-Juine. www.terroir-essonne.com

9 et 10 novembre - Chamarande Marché artisanal. Poterie, mosaïque, bois, sacs, bijoux, broderie, étains, vitrail, miel, foie gras, confiserie... Salle des fêtes (rue de la Salle), salle des associations (parking gare), samedi de 14h à 19h, dimanche de 10h à 19h. Entrée libre.

THÉÂTRE - SPECTACLES

7 décembre - Bouray-sur-Juine Théâtre. Infos au 01 69 27 44 36.

Saint-Fargeau-Ponthierry Centre culturel Les 26 Couleurs : www.saint-fargeau-ponthierry.fr/spectacles

EXPOSITIONS ET CONFÉRENCES

4, 11, 18 et 25 octobre - Boigneville « *Danse ta vie* ». 4e exposition dynamique d'une centaine d'œuvres exécutées par Didier Vailland (Prunay-sur-Essonne) : tableaux, sculptures, vidéos, photos. Grange « Brégé » rue de Malacroupi, de 15h à 20h. Entrée libre. Contact : 06 83 43 08 43 ou laplanetebleue.vailland@gmail.com

5-27 octobre - Saint-Fargeau-Ponthierry Exposition de peinture Patrick Piétopoli. Salle Friesé à l'espace culturel Les 26 Couleurs. Entrée libre.

7 décembre - Larchant L'écrivain Catherine Pierron vient présenter son dernier roman « *L'aéronef des fous* » : un voyage à travers le temps où l'héroïne, atteinte de troubles psychiques, part à la recherche de remède dans l'histoire... Salle communale (17 rue de Chouard), 17h. Entrée libre (Larchant Animation).

SORTIES CONTÉES

Octobre, novembre, décembre Balades tranquilles en forêt des Trois Pignons, crépusculaires ou diurnes, entre découvertes de la nature et contes, légendes et poésies, sur les pas d'une conteuse très curieuse de nature. 12 oct. : balade contée de la lune du lierre 24 nov. : balade contée de la Ste-Catherine 21 décembre : Nuit de l'Étoile 06 79 58 41 30, info@lafortetquiparle.com

JEAN COCTEAU À MILLY-LA-FORÊT

50e anniversaire de sa disparition

12 octobre : Cérémonie de commémoration du 50e anniversaire de la disparition de Jean Cocteau, dépôt de gerbe sur sa tombe à la Chapelle St Blaise des Simples (11h), suivi d'un vin d'honneur à l'Espace culturel Paul Bédou.

13 octobre : commémoration musicale du 50e anniversaire de la mort de Jean Cocteau, concert par les ensembles et les professeurs du Conservatoire de musique des Deux Vallées, organisé par l'Association des Amis de la Chapelle Saint Blaise. Église, 17h. 5 €, -12 ans : 2 € (réservation au 01 64 98 83 17).

Jusqu'au 10 novembre : exposition « *Jean Cocteau, un poète aux mille visages* » : des dessins originaux rarement dévoilés, avec des pièces majeures : OEdipe Roi, Les Chevaliers de la Table Ronde, Les Mariés de la Tour Eiffel... Mais aussi des photos inédites en noir et blanc de Jean Triquenot entre 1959 et 1964 à Milly-la-Forêt. De sa maison à la chapelle Saint Blaise des Simples, focus sur de petites perles d'intimité de la vie de l'artiste à Milly. Espace culturel Paul Bédou, du mercredi au dimanche de 14h à 18h, à partir d'octobre de 14h à 17h. Entrée libre.

Ces photos illustrent le film *Jean Cocteau de Milly-la-Forêt*. Première projection : salle des fêtes, dimanche 13 octobre, 15h.

16 et 17 novembre : concours national de peintures et de photographies. Le thème : « D'après l'oeuvre de Jean Cocteau ». Inscription auprès du Foyer Culturel et de Loisirs. Salle des fêtes, samedi : de 14h à 19h, vernissage à 17h, dimanche : de 10h à 18h. Entrée libre.

Du 16 au 24 novembre : exposition « *Milly, un siècle d'histoire 1895/1995* ». Avec les concours des archives départementales de l'Essonne, l'association Les Amis de Milly-en-Gâtinais et Environs propose une rétrospective des événements qui ont marqué la vie des milliacois de 1895 à 1995. Plongez dans l'univers de Jean Cocteau et revivez un grand nombre de fêtes, foires et inaugurations (hôtel de ville, gares, écoles...). L'association édite son second livre : « *Milly, un siècle d'histoire 1895/1995* ». Espace culturel Paul Bédou. Entrée libre.

MARCHÉS DE NOËL

23 et 24 novembre - Bouville Salle polyvalente, de 10h à 18h.

24 novembre - Bouray-sur-Juine Gymnase, de 10h à 17h.

8 décembre - Soisy-sur-École Foyer communal, de 11h à 18h.

14 et 15 décembre - Courances Cour de l'école, de 10h à 18h.

ZOOM GOURMAND



Chèvre fondant sur pommes poêlées au miel du Gâtinais

3 pommes du Gâtinais • 1 bûche de chèvre • 6 cerneaux de noix • 2 cuillères à soupe de miel du Gâtinais • Beurre doux • Ciboulette hachée et quelques brins pour le décor • Sel, poivre

Peler les pommes puis retirer le cœur et les pépins, les couper en tranches • Hacher grossièrement les cerneaux de noix • Dans une poêle, faire fondre un bon morceau de beurre, disposer les tranches de pommes, poivrer et arroser d'un filet de miel et faire dorer des deux côtés • Répartir les tranches de pommes dans des assiettes allant au four, placer une tranche de chèvre sur le dessus • Passer sous le grill du four environ 2 mn pour faire fondre le chèvre • Saupoudrer de noix, décorer de ciboulette hachée et en brins • C'est prêt, servir sans attendre