



SERVICES GAGNANTS!

Conjuguons nos besoins

**JE JARDINE, TU M'ACCUEILLES, NOUS PARTAGEONS!**

Le principe de ces dispositifs est d'établir que les « besoins » et les « moyens » circulent de manière permanente et aléatoire d'une personne à l'autre dans le système d'échange de services, et ce dans un mécanisme qui s'articule autour d'objectifs communs tels que : le lien social, l'intergénérationnel, la lutte contre l'isolement, le partage des connaissances, l'accès à des produits locaux saisonniers de qualité, l'hygiène alimentaire, la solidarité, etc.



*Le jardinage à la maison*

Mettre en relation des habitants en attente de parcelles libres dans les jardins partagés gérés par la ville, avec des habitants qui souhaiteraient avoir sur leur terrain un espace potager et/ou fleuri.

*Les cueillettes à domicile*

Proposer à des habitants propriétaires d'arbres fruitiers dont la production des arbres est souvent plus importante que leur capacité à la consommer entièrement, d'accueillir une équipe de « cueilleurs ».



Il y a moyen de réengager une véritable découverte des fruits et légumes produits localement et proprement ! La Ferme du Saut du Loup se propose d'être la charnière qui met en relation le jardinier ou le cueilleur postulant avec l'habitant qui propose son espace. La récolte est ensuite partagée, et tout le monde s'y retrouve !

**Informations et inscriptions à La Ferme du Saut du Loup. Nous vous mettrons en relation!**

**DISONS QU'IL S'APPELLE FÉLIX...**

Il est collégien. Il vient pour la première fois avec sa classe à La Ferme du Saut du Loup. Il découvre le potager. Il prend du plaisir à retourner la terre, à étaler des copeaux de bois dans les allées entre les parcelles... pour la première fois. Oh ! un ver de terre !

Disons qu'elle s'appelle Madeleine... La vie ne lui a pas toujours souri. Elle vient à La Ferme depuis 6 mois. Elle s'y investit deux à trois fois par semaine. Elle aide chacun et chacune. Madeleine a un nouveau sourire. Pas facile de courir après les poules !

Disons qu'il s'appelle Mehdi... Il vient à la Ferme avec un petit groupe de jeunes qui ont tous un handicap. Ils aiment trop regarder les poules, aller chercher les œufs, nettoyer le poulailler. Ils sont joyeux à La Ferme. Quand il y avait encore le coq, ils avaient un peu peur de lui !

Disons qu'il s'appelle Roger... il est à la retraite depuis peu Roger. Il dit qu'il a trouvé à la Ferme de la convivialité et de nouveaux amis. Il aime tailler la vigne, récolter le raisin. Il aime aussi parler de son enfance et de la ferme familiale, de sa Normandie natale. Parfois il a un peu le dos qui grince !

Disons qu'elle s'appelle Amélia... Au potager rien ne l'arrête. Elle est courageuse Amélia. Elle connaît les légumes et aussi les petites bêtes qui croquent les légumes sans autorisation. Quand elle voit une classe arriver, elle jubile Amélia. Elle raconte les saisons, les outils, le vrai goût des tomates... elle parle fort et beaucoup Amélia !

Ils s'appellent Félix, Madeleine, Mehdi, Julie, Roger, Amélia, Nadira, Tierno, Fatimata, Frank, Justine, Marie... je ne peux pas les citer tous. Ensemble, ils sont La Ferme du Saut du Loup.

Le monde APPARTIENT A CEUX QUI S'LOUVETEAU

L'actualité des activités

**CHEVILLY-LA-RUCHE**

**Nous n'avons rien à craindre mais à nous réjouir : l'abeille s'installe sur notre territoire et plus particulièrement dans notre commune!** La Ferme du Saut du Loup, le Parc du Séminaire, les sociétés L'Oréal et Vinci, et depuis le 28 mars dernier, la municipalité de Chevilly-Larue... tous ont implanté des ruches dans leurs sites, et c'est une excellente nouvelle !

Nous avons besoin des abeilles et les abeilles n'ont jamais autant eu besoin de nous et de la protection que nous leur devons pour ce qu'elles nous apportent : la biodiversité vitale pour la survie de notre espèce, les bons légumes et les belles fleurs.



**L'abeille hait la Bête**

Le printemps, en avance cette année, annonce de très belles journées pour nos abeilles. Que ce soit le pollen ou le nectar de fleurs, elles se régaleront et rapporteront à la ruche les éléments nécessaires à la reproduction. Ces bonnes nouvelles ne doivent pas nous faire oublier les prédateurs tueurs d'abeilles que sont les produits phytosanitaires et le frelon asiatique.

Une sensibilisation importante en direction de nos adhérents et des chevillais-es a été réalisée avec nos moyens de communication mais aussi dans le Journal Municipal, et nous avons par ailleurs engagé des moyens exceptionnels en proposant gracieusement à ceux qui le souhaitaient, des pièges à frelons pour lutter ensemble et de façon drastique contre ce prédateur.

Il faut voir avec quel enthousiasme vous avez unanimement répondu à notre appel, et nous vous en remercions ! Aujourd'hui, plus de 80 pièges sont placés chez des particuliers. Le service des Espaces Verts de la ville, qui s'est saisi du problème, en a lui aussi disposé plusieurs sur des sites en ville.



La Ferme du Saut du Loup continue de mettre des pièges à la disposition des adhérents et de tous les chevillais-es désireux de participer à la campagne de lutte contre ce frelon. Pour celles et ceux d'entre vous qui sont déjà équipés, il est important pour une bonne efficacité de **renouveler le liquide toutes les trois semaines** (il est composé de 1/3 de vin blanc sec, 1/3 de bière et 1/3 de n'importe quel sirop à forte teneur en sucre type grenadine). Les périodes de captures se font au printemps pour les femelles fondatrices, puis d'août à octobre pour les mâles.



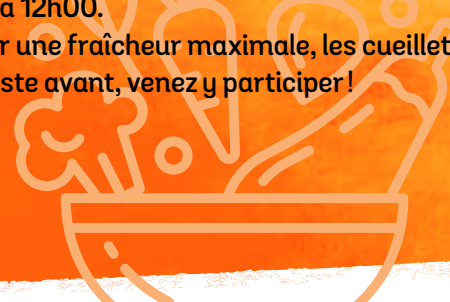
← Carte répertoriant les emplacements des pièges à frelons sur le territoire

*Le rare mot d'Olivier*

N'oubliez pas de prendre ou renouveler votre adhésion à la Ferme du Saut du Loup pour l'année 2019... le coût reste inchangé (cotisation à partir de 5 euros).

La Ferme du Saut du Loup travaille actuellement à la construction de son site internet qui devrait être mis en service pour le Forum de Rentrée... À suivre...

Voilà le printemps puis l'été... et l'arrivée sur nos étals des premiers légumes de saison, plantés arrosés et chéris par notre incroyable équipe de jardiniers. Notre production est saisonnière ; nos légumes poussent naturellement, sans engrais ni pesticides, et ils sont proposés à la vente à des tarifs très abordables parce que nous pensons que tout le monde doit avoir accès à des produits de qualité. Pour autant, afin de ne pas faire de concurrence à ceux dont c'est le métier, seuls les adhérents de la Ferme peuvent acheter nos légumes... tout comme le font d'ailleurs les membres du conseil d'administration, les salariés et les jardiniers... car à la Ferme du Saut du Loup, tout le monde paye ses légumes !  
Le démarrage des ventes sera annoncé dans les plannings mensuels qui vous sont envoyés ; les jours et horaires restent inchangés en 2019 : les mercredis de 16h30 à 17h00 et les samedis de 11h30 à 12h00.  
Et pour une fraîcheur maximale, les cueillettes se font juste avant, venez y participer !





## UN PEU DE TOI, C'EST DÉJÀ BEAUCOUP !



**Si le plaisir est le moteur principal de notre action éducative, la curiosité doit être l'essence de notre système relationnel.** La fréquentation d'espaces de proximité et des gens qui s'y trouvent quels qu'ils soient, augmentent les possibilités de se découvrir et de se comprendre. Provoquer ces échanges reste le moyen utile de faire ensemble tranquillement, les petits pas vers l'autre que l'on ne fait pas seul.

**FINANCEURS**  
 Ville de Chevilly-Larue  
 • CD 94 • CAF • DDCS  
 • État

**ADMINISTRATIONS**  
 Comité Scientifique de la Cité de la Gastronomie • Conseil d'Architecture d'Urbanisme et d'Environnement (CAUE94) • Inspection Académique de Créteil • Conseil Régional d'Ile de France

**ASSOCIATIONS**  
 Centre Social La Maison Pour Tous • SOL'épi (Épicerie Solidaire) • Pôle d'Économie Solidaire

**INSERTION SOCIALE / PROFESSIONNELLE**  
 Club Espoir • Actions, Emplois, Formations (AEF94) • Résidence Accueil Les Amis de l'Atelier • Centre d'Orientation et d'Insertion (COR) • Conseil Local de Surveillance et de Prévention de la Délinquance (CLSPD) • Dispositif d'Accueil des Élèves Temporairement Exclus (DAcETE) • Centre d'Accueil des Demandeurs d'Asile (CADA) • Association Pass'Âges (G.H Paul Guiraud)

**INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**  
 Foyer d'Aide Médicalisé M. Huet • Fondation Vallée (Gentilly) • IME Notre École de Paris

**ÉDUCATION**

Association Loisirs et Formations (ALEF) • Réseau d'Éducation Prioritaire • Groupes Scolaires • Centres de Loisirs Primaires et Maternels • Crèches • Collège J. Moulin • Lycée Pauline Roland • Collège Chevrel de l'Haÿ les Roses • SMJ de Chevilly-Larue

**CULTURE**

Médiathèque B. Vian • Maison du Conte • Théâtre A. Malraux • Maison des arts plastiques R. Bonheur • Association Jazz à Chevilly-Larue

**ENVIRONNEMENT**

Service des Espace Verts • Régie Intercommunale de Valorisation et d'Exploitation des Déchets (RIVED)

**ENTREPRISES LOCALES**

L'Oréal • Vinci

**La Ferme du Saut du Loup**

**FRUITS**  
 fraise, framboise, cerise, abricot, melon, pêche, pomelos

**LÉGUMES**  
 brocolis, ail, radis rose, chou, concombre, poireau, artichaut, betterave, blette, oignon blanc, fenouil, tomate, pomme de terre, primeur, haricot vert, courgette, aubergine, petit pois, poivron, fève, carotte, navet, céleri

**FRUITS**  
 abricot, brugnol, cassis, cerise, fraise, framboise, melon, prune, figue, myrtille, nectarine, pêche, pastèque, poire

**LÉGUMES**  
 brocolis, radis rose, concombre, artichaut, blette, fenouil, haricot vert, maïs doux, pomme de terre, primeur, ail, chou, poireau, échalote, oignon sec, petit pois, potimarron, poivron, aubergine, tomate, courgette, fève, carotte, navet, céleri, oignon blanc

**FRUITS**  
 abricot, pêche, prune, raisin, melon, pastèque, figue, fraise, framboise, poire, pomme, mirabelle

**LÉGUMES**  
 brocolis, radis rose, concombre, artichaut, pomme de terre, primeur, échalote, oignon sec, haricot vert, maïs doux, navet, oignon blanc, petit pois, potimarron, poivron, aubergine, tomate, courgette, haricot à écosser, ail, chou, poireau, blette, fenouil, fève, carotte

**Osons les saisons!**

## NOS AMIES LES BLETTES

**Les beaux jours arrivent, potagers et vergers vont bientôt nous régaler des légumes de printemps et d'été!**

Savez-vous que 25 % des émissions de gaz à effet de serre par personne en France sont liées à l'alimentation ? Il est possible de réduire ces émissions en privilégiant des fruits et légumes de saison et en évitant les produits transportés par avion ou sur de longues distances qui sont très consommatrices d'énergie (chauffage des serres, transport longue distance...).

Quel bonheur de savourer de bons légumes et de bons fruits cueillis à maturité bien frais et donc gorgés de vitamines... de s'impatienter en attendant l'arrivée de son fruit ou de son légume préféré!

Chaque mois nous régale de nouvelles saveurs...

Bonjour les asperges et la rhubarbe en avril, les concombres et les fraises en mai, les haricots verts et les cerises en juin!

Réapprendre à attendre le bon moment, l'expliquer aux enfants et avoir la satisfaction de respecter les cycles de la vie végétale, en voilà un chouette programme! Nous avons tous le pouvoir de bien choisir et de protéger la planète... nous vous y aidons en vendant nos légumes à bas coûts...

« Quel superbe programme existentiel que de vivre avec soi-même dans les plis du temps cyclique de la nature » dit le philosophe... Bonnes cueillettes, bons achats... et bon appétit!



## La côte du jardinier

### LA P'TITE BÊTE QUI MONTE!

**Les petites bêtes ne doivent pas être éliminées systématiquement car elles ont souvent une action bénéfique pour le jardin.** Toute cette petite faune constitue un équilibre précieux pour la nature et la biodiversité.

La nature est bien faite! Tenez, parlons du ver de terre ou lombric! C'est un grand travailleur! Il joue un rôle fondamental dans la biologie de notre sol. Il creuse des galeries dans la terre et participe ainsi à son aération et à son drainage. Ces petits tunnels facilitent aussi l'installation des racines de nos plantes et leur alimentation en eau.

Les vers de terre sont parfois surnommés les ingénieurs du sol; s'ils sont nombreux sur une parcelle bien entretenue, pas besoin de retourner la terre!

Mais trop souvent, on oublie le rôle essentiel que joue cette petite bête amie du jardinier. Les pesticides, engrais et désherbants chimiques utilisés en agriculture intensive ou par des jardiniers insoucients, les tuent et avec eux la terre... et la possibilité pour le consommateur de disposer de légumes sains pour s'alimenter!

Faisons confiance aux vers de terre!

**Un chiffre**  
 Dans **1 hectare** de prairie en bonne santé  
 de **1 à 3 millions** de vers de terre bossent ardemment!

## Tous les chemins mènent à table!

### TRANSMISSION DES SAVEURS

Le « repas gastronomique des Français » a officiellement fait son entrée au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO le 16 novembre 2010, au même titre que de nombreuses traditions sociales et culinaires dans le monde. La Cité de la Gastronomie située sur le territoire Chevilly-Rungis ouvrira ses portes en 2024!

Les projets potager, vigne, apiculture, entretien du verger ou four à pain portés par les habitants, nous ont tout naturellement incité à transformer une partie des locaux de la Ferme du Saut du Loup en espace cuisine.

Pour ce faire: des subventions de la municipalité et de la CAF du Val de Marne; 5 mois de travaux; 4 chantiers de jeunes en insertion encadrés par les éducateurs techniques du Club Espoir; des professionnels du bâtiment; des adhérents bénévoles mobilisés pour les peintures... puis le 7 septembre 2016: l'inauguration par Stéphanie DAUMIN maire de Chevilly-Larue, de notre bel espace cuisine!

Depuis, il est régulièrement utilisé par nos adhérents, pour confectionner les bonnes terrines, pains d'épices et autre pâtisserie, au cours d'ateliers les mercredis principalement.

Et depuis plus d'un an, le dernier samedi de chaque mois, un.e adhérent.e de la Ferme propose à une dizaine de personnes inscrites, de cuisiner une recette qui est ensuite partagée au cours d'un déjeuner convivial.

Je transmets, tu apprends, on déguste... une recette de mon enfance, une recette de ta vieille tante, une recette de ta région ou de mon pays d'origine...

Un repas gastronomique c'est de la grande cuisine soit, mais c'est aussi une façon traditionnelle de fêter un événement, une manière de se retrouver.



« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. »

Paul BOCUSE  
 Cuisinier (1926-2018)

