

JARD'INFOS

OCTOBRE 2020 - L'E-MAG DE LA GRAINOTHÈQUE #1

L'AUTOMNE DANS TOUS SES ÉTATS

QUE FAIRE AVEC LES ENFANTS ?

DES FANTÔMES
ET DES PHOTOPHORES

RECETTE DE SAISON

TARTE AU POTIRON

LA SEMAINE DU



Jardin

DURABLE

DÉCHÈTERIES
LOUVRES
SARCELLES

2 & 3
OCT.

DÉCHÈTERIES
BOUQUEVAL
GONESSE

9 & 10
OCT.

TOUT LE PROGRAMME SUR

www.sigidurs.fr

Bien traiter tous les déchets, on a tous à y gagner

0 800 735 736 Service & appel gratuits

 suivez-nous sur
facebook





Pourquoi les feuilles sont vertes, rouges, oranges ou jaunes ?

Ce camaïeu de jaunes et de rouges dont les arbres se parent, nous pose question. Mais pourquoi ces couleurs, en automne avant que le rude hiver arrive ? La science a découvert comment les arbres avaient réussi à gagner une guerre qui dure depuis la nuit des temps. Pourquoi les feuilles sont vertes ? C'est la chlorophylle qui lui donne cette couleur. Il s'agit d'un pigment présent en grande quantité dans les cellules végétales. À l'automne, quand il y a moins de lumière et que les températures baissent, la chlorophylle disparaît.

Le rouge, une arme de défense
 Cette couleur est un moyen de dé-

fense contre les insectes. Chaque automne, ils sentent le vent tourner, et désirent passer l'hiver au chaud, dans un tronc d'arbre. Ce dernier, qui doit déjà bien économiser ses ressources, ne veut pas héberger ces hôtes. Il va se rendre le moins séduisant possible.

Les insectes sont attirés par les acides aminés contenus dans les feuilles des arbres. À l'automne, ces acides quittent les feuilles et se rassemblent vers les branches et le tronc pour renforcer cette partie de l'arbre pendant l'hiver. Les insectes, en particulier les pucerons, ne sont pas tentés de se poser sur lui.



3 raisons de se réjouir du retour de l'automne

La saison de l'automne commence le jour de l'équinoxe d'automne, une journée où le jour et la nuit sont de durée équivalente. Cette année, l'équinoxe d'automne est le 23 septembre dans l'hémisphère nord.

1. L'automne, saison des gourmets

Les gourmets savent que l'automne est la saison idéale pour déguster les champignons, les pommes, le raisin, les poires, les marrons chauds, les coloquintes... Ils agrémentent vos recettes.

2. Une période de plantations

C'est la saison où les jardiniers préparent le printemps. En effet, leurs efforts déployés en automne

seront récompensés par la renaissance éclatante des jardins dès le mois d'avril.

3. Le jardinage est agréable durant cette saison

De nombreuses tâches sont à accomplir, avant l'arrivée de l'hiver, scarifier les pelouses et gazons leur apporter de l'engrais, tailler des rosiers, planter des vivaces, récolter les légumes d'automne/hiver...

Noctan'Bib

La nuit s'expose

Du 15/09/20 au 28/01/21

Dans les bibliothèques de l'Agglo

ANDILLY, BOUFFÉMONT, DEUIL-LA BARRE, DOMONT, EZANVILLE, GROSLAY, MARGENCY, MONTMAGNY,
MONTMORENCY, SAINT-BRICE-SOUS-FORÊT, SAINT GRATIEN, SAINT-PRIX, SOISY-SOUS-MONTMORENCY.



Tout le programme de Noctan'Bib sur
plainevallee-biblio.fr
et dans les bibliothèques du réseau

Papillote de saumon à la compotée de chou rouge aux pommes

Source : Cuisine AZ

<https://www.cuisineaz.com>



Guide de préparation

Nombre de personnes : 4 pers.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

4 pavés de saumon

1/2 chou rouge

2 pommes

2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre

3 cuil. à soupe de miel liquide

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation

Râpez finement le chou rouge.

Pelez et coupez les pommes en deux. Retirez les cœurs et les pépins puis taillez-les en julienne.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse.

Faites revenir le chou rouge et les pommes pendant 2-3 minutes en mélangeant bien.

Ajoutez le miel et le vinaigre de cidre puis laissez compoter pendant 10 minutes en remuant régulièrement.

Salez, poivrez puis retirez du feu. Préchauffez le four à 180°C.

Placez quatre feuilles de papier aluminium sur un plan de travail. Répartissez la compotée de chou rouge aux pommes sur le centre des feuilles.

Posez les pavés de saumon sur le chou.

Salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive sur les pavés de saumon.

Refermez les papillotes et placez-les sur une grille de four. Enfourez 10 à 15 minutes. Servez bien chaud.

Tarte au potiron

Source : *Le Journal des femmes*

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/>

Guide de préparation

Nombre de personnes : 6 pers.

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 50 min

Difficulté : facile

Ingrédients

1 pâte brisée

450 g de potiron

25 g de farine

4 œufs

175 g de sucre

160 g de beurre fondu

2 sachets de sucre vanillé

5 cuillères à soupe de crème fraîche liquide

1 pincée de cannelle (facultatif)

Préparation

Couper la chair du potiron en dés. La cuire 10 minutes environ dans l'eau bouillante. Égoutter et laisser refroidir.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les jaunes avec le sucre, le sucre vanillé et la cannelle jusqu'à blanchiment.

Mettre le potiron dans le mixeur avec la crème fraîche, la farine et le beurre fondu. Réduire en purée.

Battre les blancs en neige ferme. Incorporer un peu plus des 3/4 de purée de potiron-blancs d'œufs. Le quart restant dans les jaunes et le sucre.

Ajouter les jaunes à la purée et blancs d'œufs.

Pour finir, mettre la préparation sur la pâte brisée. Cuire au four thermostat 7 pendant 40 minutes.





8 astuces à retenir

AU JARDIN

1. Transformez un rouleau de papier toilette en pot biodégradable.
2. Servez-vous du marc de café en tant qu'engrais. Le petit bonus : il sert aussi de répulsif pour les insectes.
3. Utilisez de la cire pour lustrer la voiture afin de lubrifier vos outils.
4. Versez de la bière dans un bol pour attirer les limaces à l'intérieur.
5. Placez un filtre à café au fond de vos pots pour retenir l'eau dans vos pots.
6. Pour vous débarrasser des champignons dans votre jardin, plongez vos graines et semis dans la camomille.
7. De la cannelle contre la pourriture. Tout comme le curcuma, la moutarde et les clous de girofle, saupoudrez vos plantes pour éviter qu'elles ne disparaissent dans d'affreuses souffrances !
8. Répulsif contre les araignées, qui rentrent dans les maisons à l'automne. Elles détestent l'odeur de la lavande : diffusez de l'huile essentielle de lavande vraie dans chaque pièce ou un petit bouquet de lavande de votre jardin. Avec des marrons aussi, ramassés en forêt : coupez-les en deux et disposez-les dans chaque pièce.

EN CUISINE

Pour limiter les odeurs de friture pendant la cuisson...



Une branche de persil

Disposez une simple branche de persil dans l'huile de friture et l'odeur se concentrera sur cette dernière.

Des graines de coriandre

Versez une cuillère à café de coriandre séchée dans votre bain de cuisson et le tour est joué !



Une gousse de vanille

En plongeant une gousse dans l'huile de cuisson, l'odeur de la vanille absorbera en partie celle de la friture !



...et chasser les odeurs de friture dans la maison?

Avec l'huile essentielle d'Eucalyptus !

Elle s'avère être une très bonne solution, qui apportera en plus une délicieuse odeur dans votre logement ! Pour ce faire, versez quelques gouttes dans une soucoupe et placez-la à proximité d'une source de chaleur.



Et si vous disposez d'un diffuseur électrique, utilisez-le dans vos pièces pour que les odeurs d'eucalyptus se propagent plus efficacement.

L'ASTUCE EN PLUS

Pour éviter les grosses bulles et les débordements d'huile lors d'une fondue bourguignonne : la pomme de terre ! Déposez-la au fond du caquelon, crue coupée en deux.





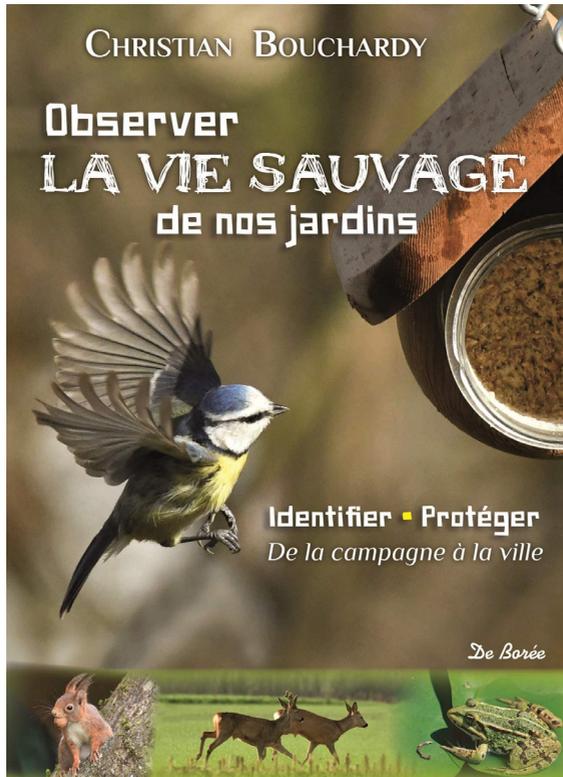
Il est particulièrement important que tous les cueilleurs de champignons, réguliers ou occasionnels, connaissent les champignons et sachent les reconnaître. Cet ouvrage dresse un panorama complet des différentes variétés.

Une introduction est consacrée à l'univers de la mycologie en général et accompagnée d'un glossaire des principaux termes utilisés.

Les champignons font l'objet d'une description détaillée et sont illustrés. Un pictogramme accompagne chacun d'eux, indiquant si celui-ci est comestible, non comestible, toxique ou mortel.

LE LIVRE

QUE TOUT LE MONDE S'ARRACHE



Oiseaux, mammifères, amphibiens, papillons, reptiles... Soyez attentif à la nature qui vous entoure, et vous verrez que les animaux vivent tout près des hommes.

- Des photos pleine page de grande qualité pour faciliter la reconnaissance.
- Des flèches pour signaler les points de détermination des espèces.
- Des pages thématiques pour :
 - protéger les espèces,
 - nourrir correctement,
 - concevoir des abris,
 - comprendre les particularités des espèces et leur devenir en milieu urbanisé.



Benjamin Arias, photographe des villes et des champs

Le jeune Saint-Bricien sublime avec ses images la faune et la flore de Saint-Brice-sous-Forêt.

[LIRE L'ARTICLE](#)



Budget participatif régional : découvrez les projets de la commune !

Deux projets municipaux ont été soumis aux votes : des panneaux solaires sur les écoles et des poubelles ludiques pour inciter au tri sélectif... Réponse mi-octobre.

[LIRE L'ARTICLE](#)



Coup de projecteur sur les jardins familiaux

À proximité de l'espace omnisports de la Solitude, 8 000 m² de terrain sont réservés aux habitants dépourvus de jardins.

[LIRE L'ARTICLE](#)

L'APPLI À TESTER

Une balade audio-augmentée immersive et poétique, en forêt de Montmorency

Plaine Vallée Tourisme propose une application à télécharger :
« La forêt augmentée ».



1. Téléchargez gratuitement l'application sur l'App store ou Google Play (une connexion wifi est recommandée pour le téléchargement).
2. Munissez-vous d'un casque audio avant de partir pour découvrir la balade.
3. Une fois sur place, lancez l'application et choisissez le parcours.

Parcours découverte durée :
1 h20

Au rythme des pas dans les feuilles, votre marche deviendra une expérience sensorielle inattendue, sublimée par quelques grandes références du patrimoine musical... Les poètes aussi seront convoqués tout au long du parcours de Pierre Ronsard à Victor Hugo.

Parcours libre durée illimitée

Démarrez l'application où que vous soyez dans la Forêt de Montmorency. Des sons se déclencheront aux points d'intérêt signalés sur la carte. Partez à la découverte de l'histoire de la Forêt, mais aussi de son écosystème. Écoutez les voix des acteurs et des spécialistes de la forêt, et... le chant des oiseaux !

[LIRE L'ARTICLE](#)

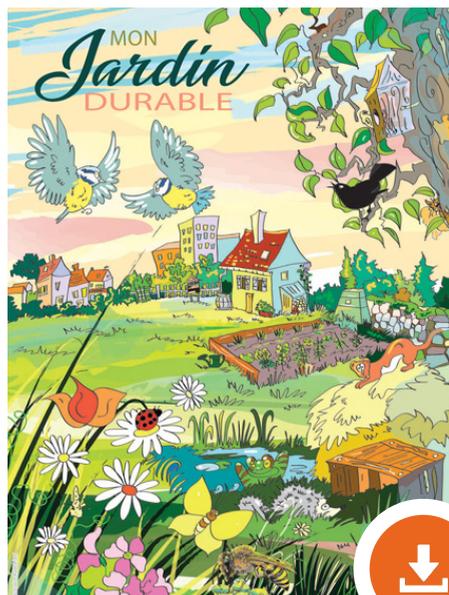
CE QUE VOUS AVEZ (PEUT-ÊTRE) RATÉ SUR INTERNET

LES DOCS

DANS LA RUBRIQUE KIOSQUE

Le Conseil départemental,
acteur majeur du développement durable.

val
d'oïse
le département



Photophore feuillage d'automne

Récupérez des pots en verre de condiments, confiture, crème dessert de toutes les tailles.
Collez délicatement des feuilles avec de la colle-vernis.
Une fois bien sèche, ajoutez deux couches de plus.



Les fantômes de différentes façons



Recycler les feuilles d'automne : peindre les feuilles en blanc et après séchage, représenter les yeux et la bouche.



Prendre une boule de coton démaquillant, un mouchoir en papier. Enfiler un fil au travers de ceux-ci. Faire une boucle au bout du fil et l'accrocher.

NOS ROMANS PRÉFÉRÉS ADAPTÉS À L'ÉCRAN

Disponible en DVD



LE CHARDONNERET 28 janvier 2020

Le roman de Donna Tartt a été adapté par John Crowley.

Theodore « Theo » Decker n'a que 13 ans quand sa mère est tuée dans une explosion au Metropolitan Museum of Art. Cette tragédie va bouleverser sa vie : passant de la détresse à la culpabilité, il se reconstruit peu à peu et découvre même l'amour. Tout au long de son périple vers l'âge adulte, il conserve précieusement une relique de ce jour funeste qui lui permet de ne pas perdre espoir : un tableau d'un minuscule oiseau enchaîné à son perchoir. Le Chardonneret.

BANDE-ANNONCE

Prochainement au cinéma



DUNE 23 décembre 2020

Déjà adapté à deux reprises, cette fois, la célèbre saga de science fiction de Franck Herbert est adaptée par Denis Villeneuve.

Le film met en scène Atréides et Harkonnens qui se disputent l'exploitation de l'épice sur Dune, planète hostile peuplée de Fremens et d'immenses vers attirés par les impulsions des moissonneuses.

BANDE-ANNONCE

Sur plateforme de VOD



INTIMIDATION Janvier 2020

Cette série, diffusée sur Netflix, est l'adaptation de The Stranger, par Danny Brocklehurst et son auteur Harlan Coben.

Adam Price mène une vie idyllique. Il a un bon travail, il a deux fils merveilleux et son mariage semble sans faille. Mais son bonheur va voler en éclats lorsque « The Stranger » dévoile un secret choquant au sujet de la femme d'Adam.

BANDE-ANNONCE

Ces romans sont disponibles dans votre bibliothèque ou sur le réseau des bibliothèques RéVodoc <https://revodoc.valdoise.fr/>

Où acheter local ?

Légumes, fruits, fromages... Vous êtes en quête de produits locaux ? Voici quelques bonnes adresses pour préserver notre agriculture de proximité (à moins de quinze kilomètres), favoriser les circuits-courts et opter pour une consommation responsable.

LA FERME DE CHAUVRY

Fromages de chèvre

2 Grande Rue

95560 Chauvry

Tél. : 01 34 69 26 07

hugues.ribiollet@gmail.com

www.lafermedechauvry.fr

LA FERME DE MAFFLIERS

Fruits, légumes

1 Route Nationale 1

95560 Maffliers

Tél. : 06 67 03 78 25

lafermedemaffliers@gmail.com

[Page Facebook](#)



RENCONTRE AVEC CHRISTIAN FRANIC, APICULTEUR SAINT-BRICIEN

Depuis 2013, cet habitant du Clos a un passe-temps original et peu commun : la production de miel. Passionné par les abeilles depuis qu'il est gamin, il a installé des ruches sur notre territoire.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Il y a 100 ans, le poète Paul Eluard s'installait à Saint-Brice-sous-Forêt

Poète dadaïste puis surréaliste, Paul Eluard a teinté sa poésie de son militantisme contre la haine et l'horreur de la guerre. Il a vécu dans notre ville de 1920 à 1924 au 3 rue Chaussée.

Au début des années 1920, Paul et Gala viennent habiter Saint-Brice, au 3 rue Chaussée, dans une petite maison, qui sera le rendez-vous de tous les artistes et poètes surréalistes, pour la plupart issus du mouvement Dada : Crevel, Desnos, Ribemont-Dessaignes, Paulhan, Péret, Soupault, Vitrac, Aragon, Picabia...

Devenus inséparables de Simone et André Breton, ils voyagent ensemble et rencontrent à Cologne le peintre allemand, Max Ernst, qu'ils vont aider à venir en France.

Max Ernst s'installera à Saint-Brice chez Paul et Gala qui sera séduite par ce bel allemand. Traversant une crise personnelle et conjugale, Paul Eluard disparaîtra littéralement pour un tour du monde d'où il revient fin 1924. Tous trois quitteront Saint-Brice pour Eaubonne en 1924.

*Extrait du site Internet
www.saintbrice95.fr*

**DÉCOUVREZ DANS VOTRE BIBLIOTHÈQUE
Visages d'Eluard, Musée d'art et d'histoire de Saint-Denis**



Bibliothèque

LCR La Cerisaie - Hameau des Rouges-Gorges

95350 Saint-Brice-sous-Forêt

Tél. 01 34 19 12 11 // biblioadultes@saintbrice95.fr

www.saintbrice95.fr

Texte : Bibliothèque / Conception : Service Communication

Marie Bourbotte

Retrouvez dans cette rubrique un petit portrait d'un.e habitué.e de la grainothèque.



Marie Bourbotte se partage entre Saint-Brice-sous-Forêt et la Ciotat. « Depuis quelques mois, j'ai un petit carré au jardin pédagogique de Sarcelles. J'y ai planté beaucoup de choses qui viennent de mon jardin de la Ciotat, comme des Agaves et des Aloe arborescens. À la Ciotat, je me suis amusée à planter du safran. Et j'ai pu récupérer une dizaine de fleurs », explique cette jardinière qui fréquente notre grainothèque depuis un an. Elle a aussi des primevères, des œillets de poètes ou encore des pensées. « Je plante surtout des fleurs. Toutefois, j'ai réalisé moi-même du compost, avec lequel

j'ai eu la surprise d'obtenir des tomates, des Noire de Crimée. Elles étaient très bonnes. » À la grainothèque, elle a récupéré des graines de potimarron. « *Il est en train de grandir* » raconte cette habitante du quartier des Vergers. « *J'ai ramené à la grainothèque beaucoup de graines de fleurs comme des Belles de nuit, de la Monnaie du pape ou encore des Agapanthes.* »



La forêt

Forêt silencieuse, aimable solitude,
Que j'aime à parcourir votre ombrage ignoré !
Dans vos sombres détours, en rêvant égaré,
J'éprouve un sentiment libre d'inquiétude !
Prestiges de mon cœur ! Je crois voir s'exhaler
Des arbres, des gazons une douce tristesse :
Cette onde que j'entends murmure avec mollesse,
Et dans le fond des bois semble encore m'appeler.
Oh ! que ne puis-je, heureux, passer ma vie entière
Ici, loin des humains ! ... Au bruit de ces ruisseaux,
Sur un tapis de fleurs, sur l'herbe printanière,
Qu'ignoré je sommeille à l'ombre des ormeaux !
Tout parle, tout me plaît sous ces voûtes tranquilles ;
Ces genêts, ornements d'un sauvage réduit,
Ce chèvrefeuille atteint d'un vent léger qui fuit,
Balancent tour à tour leurs guirlandes mobiles.
Forêts, dans vos abris gardez mes vœux offerts !
À quel amant jamais serez-vous aussi chères ?
D'autres vous rediront des amours étrangères ;
Moi de vos charmes seuls j'entretiens les déserts.

François-René de Chateaubriand (1768-1848)