

Notre rendez-vous de la semaine



Cécile LAPIERRE,
apicultrice bénévole
du **SAVE (Syndicat des
Apiculteurs du Val
d'Essonne)** VOUS

propose une animation/vente des produits de la ruche à la boutique de Ferme des Potagers :

Vendredi 7 octobre de 14 h à 18 h

Samedi 8 octobre de 10 h à 13 h

Le SAVE contribue au **développement et au partage des connaissances sur l'apiculture** sur le territoire essonnien.



Il regroupe plus de **220 apiculteurs amateurs et professionnels** :

- 73 % sont des ruchers familiaux (4 ruches en moyenne),
- 21 % sont des « gros » ruchers (12 ruches en moyennes)
- 6 % ont plus de 20 ruches (47 en moyenne) regroupant au total **1686 ruches recensées.**

Hébergé sur le magnifique site du **château de Gillevoisin à Janville-sur-Juine** (photo ci-dessous), le SAVE assure la gestion d'une quarantaine de ruches à vocation pédagogique.



Ce rucher école propose des **formations** (photo ci-dessous) et un **accueil pédagogique**, pour les écoles et les groupes d'adultes, a également été mis en place en 2012.



Le SAVE est en partenariat avec L'EPNAK, Établissement Public Antoine Koenigswarter. Cet **IME*** (Institut Médico Educatif), propriétaire du château, prête ses locaux en échange d'une **prise en charge par des apiculteurs bénévoles, de jeunes adolescents**, pour les initier à l'apiculture une journée par semaine.

**IME sont des établissements qui accueillent des enfants et adolescents atteints de handicap mental, ou présentant une déficience intellectuelle liée à des troubles de la personnalité, de la communication ou des troubles moteurs ou sensoriels.*

Venez à la rencontre du SAVE **les 7 et 8 octobre, à la boutique de la Ferme**, et découvrez leurs produits :

- miels de printemps, d'été et crémeux,
- rayons de miel en boîte,
- miel aux fruits secs (amande-noix-noisette),
- pollen sec et pollen frais,
- teinture mère de propolis et propolis en poudre,
- pack « Bel hiver » (pollen sec/mélange miel-propolis/pot miel 250 g).

En savoir plus sur le **SAVE**

Retour en image sur la Journée Portes Ouvertes de la Ferme des Potagers

Samedi 24 septembre, dans le cadre des Randos Durables, et malgré la pluie, nous avons accueilli une trentaine de visiteurs pour randonner dans nos parcelles et/ou découvrir notre conserverie.



La recette de la semaine



« Tenerina alla
zucca » - Tarte
tendre à la courge
(spécialité italienne)

**Ingrédients pour 8
pers.** : 1 kg de courge

(doit rester 500 g pour la recette une fois préparée), 80 g de sucre en poudre, 100 g de beurre mou, 40 g de féculé de pomme de terre ou de maïs (type maizena), 4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé ou ½ gousse de vanille (dans ce cas rajouter un peu de sucre en poudre), sucre glace (facultatif)

Préparation : Préchauffez le four à 180 °C.

Epluchez, videz la courge avant de la couper en tranches (il faut 500 g de courge). Placez les tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four pendant 35 min. Puis transférez les tranches chaudes dans une assiette et écrasez-les avec les dents d'une fourchette pour obtenir une purée.

Séparez les jaunes des blancs et battez les blancs en neige ferme. Mettez de côté.

Dans un autre bol, versez le beurre ramolli avec le sucre et travaillez avec un fouet électrique puis ajoutez 1 jaune d'œuf à la fois. Ajoutez les graines de la 1/2 gousse de vanille ou le sachet de sucre vanillé et incorporez la purée de courge, mélangez avec le fouet. Ajoutez ensuite la féculé et mélangez avec une spatule. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

Dans un moule à tarte beurré (ou papier sulfurisé), versez la pâte, bien la niveler puis mettre au four 35 min. Une fois refroidi, démoulez la tarte et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courge, 1 chou, 600 g d'aubergines, 500 g d'oignons, 1 botte de radis roses, 500 g de tomates cerise, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courge, 500 g de poivrons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecoert FR-BIO-01

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

Retrait des Paniers à la Ferme :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

