



RAPPORT D'ACTIVITES 2013

ASSOCIATION LOI 1901 « 1001 LEGUMES »

Ce rapport d'activité couvre la période allant du 1^{er} janvier au 31 décembre 2013



LES EFFECTIFS

Pour ce qui est des **effectifs**, l'association compte **147 adhérents** et **4 salariés** (3,8 ETP). L'association a accueilli trois stagiaires en 2012 : Maxime PAUTHONIER, Maxime LEROUX, Anne VREL, Olivier LECOMTE.

L'association accueille 4 personnes en moyenne de l'association AURORE tous les jeudis matins du mois d'avril au mois d'octobre.

201 journées de bénévolat (177 en 2012) ont été réalisées sans compter le temps consacré pour les instances comme le Conseil d'Administration et le Bureau, des réunions extérieures, des représentations, etc. Le temps de bénévolat est chiffré pour qu'il puisse apparaître dans les comptes de résultat pour les partenaires financiers. Il s'agit en effet d'une véritable plus-value financière mais c'est surtout cela qui fonde le socle de l'association, au cœur de ses principes.

3 557 visiteurs (3 136 en 2012) dont **1 211 enfants** (1 172 en 2012) en groupe (écoles, centres de loisirs...) ont été accueillis en 2012.



LES ANIMATIONS

En ce qui concerne les **animations et actions**, conformément à nos objectifs d'animation locale, de développement touristique et d'éducation à l'environnement, nous avons organisé plusieurs animations/projets :

- le **club des jardiniers** en herbe et le club jardinage adultes ;
- nombreuses **animations** avec le **Relais d'Assistantes Maternelles** et le **centre de loisirs** intercommunaux de Beaumesnil (chasse aux œufs, jardin d'éveil, fête de la citrouille...) ;
- **création de potagers** au centre de loisirs de la Barre-en-Ouche, à l'école de Saint-Jean-du-Thenney, à l'école de Saint-Georges-du-Vièvre et au collège de Beaumont-le-Roger ;
- **projet autour de la nutrition** avec la MSA et le collège de la Barre-en-Ouche ;
- la participation au dispositif « **Découvrir la nature dans l'Eure** » (le 07/04/2013, le 03/07/13, le 10/07/13, le 24/07/13, le 31/07/13 et le 06/10/13) ;
- **création d'un tapis de lecture** (une dizaine de personnes se sont investies avec rencontres mensuelles) ;
- accueil du **Rucher Ecole** les samedis après-midis durant la saison ;
- animation « **greffage** » avec Jean-Pierre COUTURIER avec l'association de pomologie de l'Eure le 12 janvier ;
- journée bénévoles pour l'installation du jardin le 18 mai ;
- « **Papotages au Potager** » (vente/échange de plants) le 19 mai ;
- l'accueil de l'**exposition « Des Légumes et des Hommes »** de Joëlle Dollé avec vernissage le 28/06/13 ;
- le « **6^{ème} Festival des 1001 Légumes** » les 28 et 29 septembre sur les jeux traditionnels ;
- la **participation au Festival Nature and Co** à Bernay le samedi 05/10/13 ;
- le **Vide-jardin** et récoltes graines le 13/10/13 ;
- la **participation à la fête de l'énergie** organisée par l'ADEME le 19/10/13 avec test d'étanchéité à l'air du Pôle Environnemental Solidaire ;
- l'organisation de plusieurs **week-ends de chantier bénévoles** pour le Pôle Environnemental Solidaire.



L'ACTIVITE MARAICHERE

L'activité maraichère de l'Association 1001 Légumes se traduit par la distribution de **paniers de légumes produits en agriculture biologique**.

L'Association 1001 Légumes a terminé une 5^{ème} année de distribution : 1 857 paniers (1 739 paniers) ont été distribués sur l'année sur 48 semaines de distribution.

D'autres producteurs ont souhaité proposer leurs produits aux abonnés aux paniers selon les règles fixées en 2009 par le Conseil d'Administration de l'Association 1001 Légumes.

Ainsi, les partenariats se poursuivent avec les produits bio de la région de Cognac, les poulets bio de production locale, d'œufs bio du canton, la vente de fromages de chèvre bio et d'agneaux de Pierre Salazar, la viande de porc et de mouton.

La vente de légumes sur le site hors paniers et lors différents salons a également fortement augmenté.

LE POLE ENVIRONNEMENTAL SOLIDAIRE

Les travaux du Pôle Environnemental Solidaire ont débuté début novembre 2012 et ont été essentiellement réalisés au cours de l'année 2013.



12 novembre 2012



25 février 2013



5 septembre 2013



LES INTERVENTIONS EXTERIEURES

De nombreuses **interventions et présences extérieures** sont à mettre à l'actif de l'Association 1001 Légumes en 2013. Que ce soit pour présenter le site, pour témoigner de l'initiative de l'association ou pour participer à des réflexions collectives.

- participation à plusieurs rencontres en tant que membre du Conseil d'orientation de la stratégie régionale de la biodiversité en Haute-Normandie ;
- présence au salon de l'agriculture le 03/03/13 ;
- présentation des actions de l'association devant les élus communautaires de la Communauté de Communes de Beaumesnil le 15/03/2013 ;
- visite de l'entreprise Essem'Bio en Midi-Pyrénées le 23/04/13 dans le cadre du Plan départemental en faveur des fleurs messicoles ;
- organisation d'un buffet pour le Département de l'Eure le 07/03/2013 à La Trinité-de-Réville.
- participation à la Journée de l'enfant à Bernay ;
- intervention devant les élèves du lycée Clément Ader de Bernay le 22/03/2013 sur les légumes anciens ;
- participation à une étude sur les pratiques solidaires menée par l'Agence pour le Développement Régional de l'Economie Sociale et Solidaire (ADRESS) et l'institut Godin.
- présence au salon du Bien être au Jardin des automates à Saint-Aubin-des-Hayes le 05/05/13.
- participation à une conférence sur les amphibiens au Conseil Général de l'Eure le 04/04/2013 ;
- participation et intervention le 06/04/2013 à une conférence sur l'Economie Sociale et Solidaire en présence du Ministre Benoît Hamon ;
- participation à la Journée de l'enfance sur le thème de l'alimentation à Bernay ;
- participation au festival « arts du cirque » au château du Blanc Buisson ;
- intervention à Rugles dans le cadre de « Canton d'été » ;
- présence à « la fête du cheval » au château de Beaumesnil le 21/07/13 ;
- participation au forum des associations de Bernay ;
- participation à une journée de réflexion/formation par le réseau des colibris à Evreux ;
- participation au marché de Noël du Département de l'Eure du 12 au 15 décembre ;
- intervention pour présenter le Pôle Environnemental Solidaire à Rouen organisé par l'Association « Effet de serre toi même » le 16 décembre.



PARTENARIATS ET COMMUNICATION

En termes de **partenariats**, les partenariats restent à la fois divers et nombreux :

- accueil à 2 reprises des membres de l'**association « Maison Paysanne de l'Eure »** pour une visite/échange autour des travaux du « Pôle Environnemental Solidaire » (le 23/02/13 et le 07/09/13) ;
- participation au **Collectif Régional pour l'Education à l'Environnement et au Développement Durable** ;
- le **Département de l'Eure** et le **Conservatoire des sites naturels de Haute-Normandie** pour le plan départemental sur les fleurs messicoles ;
- l'association **Aurore** ;
- Eure Tourisme (avec la présence du Festival des 1001 Légumes dans le programme « Eure d'été ») et le référencement du Potager de Beaumesnil dans le catalogue « visite de groupes » ;
- la **CAF de l'Eure** à travers la signature d'une convention Espace de Vie Sociale (EVS) sur 4 ans pour notre travail d'animation locale sur le territoire intercommunal ;
- l'association des **Jardiniers de France** ;
- **Haute-Normandie Active** à travers un prêt de 30 000 € ;
- le **Syndicat des Apiculteurs de l'Eure** avec le rucher école et le semis de différents mélanges floraux et la mise à disposition pour les communes du territoire intercommunal ;
- **Biocoop** Evreux et Louviers avec la vente de plants.

Pour de qui est de son **implication dans les différents réseaux**, 1001 Légumes **adhère** à d'autres structures. L'association 1001 Légumes est membre de :

- l'**Agence pour le Développement Régional de l'Economie Sociale et Solidaire** (Frédéric LAMBLIN siège à l'exécutif comme secrétaire) ;
- le **Groupe Régional de l'Agriculture Biologique de Haute-Normandie** ;
- l'association **Kokopelli** ;
- **Réseau Régional des Amaps** de Haute-Normandie ;
- la **Fédération des Clubs CPN** (à travers le club des jardiniers en herbe) ;
- le **conseil d'exploitation de l'Office de tourisme** de Beaumesnil ;
- l'**association des jardins potagers et fruitiers de France** avec une présentation du Potager le 14/02/13 lors de son Assemblée Générale.



En 2013, l'Association 1001 Légumes a obtenu l'agrément « Ferme de Découverte » et « Ferme pédagogique » par le réseau Bienvenue à la ferme.

En termes de **communication**, l'association 1001 Légumes a pu bénéficier cette année encore d'une bonne couverture médiatique grâce de nombreux articles dans l'Eveil Normand, Paris Normandie ainsi que dans la Gazette du Canton de la Communauté de Communes de Beaumesnil.

Un film de Lydie Turco, « intérêt collectif », sur le Crédit Coopératif où l'association est présentée a été diffusé sur France 3 ainsi qu'à plusieurs occasions.

Au cours de l'année 2013, le site internet a été visionné par 7 983 visiteurs différents et 42 205 pages ont été visionnées.



LES FINANCEMENTS

Pour les **financements extérieurs**, participent l'Europe, la Région Haute-Normandie, le Conseil Général de l'Eure, la Fondation de France, l'ADEME, la Caisse d'Allocations Familiales de l'Eure, la Communauté de Communes de Beaumesnil, la commune d'Ajou.

D'autres communes ont participé cette année 2013 comme La Barre-en-Ouche par le prêt de ses bancs pour les manifestations de l'Association 1001 Légumes.



LA VIE STATUTAIRE

La **vie statutaire** de l'association est bien remplie.

Depuis la dernière assemblée générale de l'association qui a eu lieu le 10 mars 2013, le **Conseil d'administration** compte 15 membres et il s'est réuni 7 fois en 2013 (30/01/13 ; 27/03/13 ; 02/05/13 ; 19/06/13 ; 11/09/13 ; 16/10/13 ; 03/12/13) et s'est doté de plusieurs commissions : une commission pour l'aménagement de la Maison du Potager, une commission pour le suivi de la convention avec la CAF, etc.

Le **Bureau**, chargé de la mise en œuvre des orientations fixées par le Conseil d'Administration, est composé de 4 personnes et s'est réuni 4 fois en 2013 (23/01/13 ; 18/03/13 ; 30/05/13 ; 17/07/13). De nombreux échanges mails permettent également le suivi et la prise de décision. »



EXTRAITS DE LA REVUE DE PRESSE

VITRINE ET SAVOIR-FAIRE. Neuf producteurs eurois se succèdent du 23 février au 3 mars sur le stand du Département au Salon de l'agriculture à Paris.

L'Eure, un terroir capital

C'est, en terme de notoriété et de consécration, THE place to be. Autrement dit, pour un producteur ou un éleveur, le Salon de l'agriculture de Paris est l'endroit où il faut être (ou avoir été), une récompense qui sanctionne des années d'efforts.

Le Salon de l'agriculture de la porte de Versailles, c'est également cette vitrine des savoir-faire qui permet, au-delà des médailles raflées lors des concours, de promouvoir ses produits locaux et son terroir.

Richesse de nos contrées

Dans cette optique, le conseil général de l'Eure accompagne cette année encore une dizaine de producteurs eurois. Comme une poule couvant ses œufs, le Département leur offre un nid douillet au milieu des milliers de visiteurs et centaines de stands. Ainsi sur le stand aux couleurs de l'Eure, les visiteurs trouveront chaque jour un exposant différent venu vanter la richesse de nos contrées.

Légumes bio, cidres, glaces à la ferme, yaourt, escargots, charcuteries et autres délices transformés raviront les papilles des petits parisiens et des... Eurois ! « Beaucoup de gens de l'Eure



Pour la 3^e année, 1 001 légumes fera connaître ses productions anciennes au Salon de l'agriculture, le temps d'une journée. Au menu dimanche 3 mars, jour de fermeture : soupes de courges et de lentilles

viennent au Salon et nous rendent visite. Ils y découvrent ce que l'on fabrique dans notre région et ce qu'il s'y passe. Ce rendez-vous est une superbe vitrine pour attirer les touristes », souli-

gne Lionel Prevost, vice-président du Département.

Quand bien même les habitués du Salon de l'agriculture ne cachent pas leur fort penchant pour les stands des ultra-marins,

celui de l'Eure apportera lui aussi de la chaleur dans les cœurs. « Nous n'avons pas la mer alors pour attirer les gens, il nous faut être meilleur que les autres départements », insiste Emmanuel Join-Lambert, président de la Chambre d'agriculture de l'Eure sur le départ.

Travail et confiance

« Merci au conseil général de nous porter, de nous aider et de nous inviter. C'est une véritable reconnaissance de notre travail », appuie un producteur ému qui salue l'accompagnement de la collectivité.

Car le Département, de concert avec la Chambre d'agriculture de l'Eure et dans le cadre d'un contrat qualifié de gagnant-gagnant, soutient cette diversification qui permet aux agriculteurs de mieux vivre. Et, en mettant en valeur des produits propres à notre région, de (dé) montrer qu'ils sont le maillon fort d'une économie basée sur le savoir-faire, le travail et la confiance.

G. L.E.

INFOS PRATIQUES

Salon international de l'agriculture, porte de Versailles à Paris, du 23 février au 3 mars. Entrée : de 6 € à 13 €. Toutes les infos : www.salon-agriculture.com

Rencontrez-les sur le stand de l'Eure

Pour cette 50^e édition du Salon international de l'agriculture, neuf fermiers de l'Eure feront goûter leurs produits à Paris tandis que côté concours, vingt-sept agriculteurs et producteurs sont en lice pour décrocher une médaille. Ils étaient dix-huit l'an dernier.

Samedi 23 février : les glaces à la ferme du GAEC du Bois-Louvet (Philippe et Isabelle Cocagne), Saint-Jean-de-la-Lecqueraye.

Dimanche 24 : les charcuteries variées et poulets prêts à cuire de la ferme du Louvier (Max et Patricia Auffret), Bâlines.

Lundi 25 : les escargots cuisinés et en bocaux des Escargots des Marnières (Véronique Paysan), Tillières-sur-Avre.

Mardi 26 : les yaourts et desserts lactés de la Ferme des Peupliers Christelle Lefevre (Justie Liné et Jean-Frédéric Prunier).

Mercredi 27 février : le foie gras d'oie entier, rillettes et confits de la Ferme du Mesnil (Camille Montier et Lysiane Lebreton), Sainte-Marguerite-en-Ouche.

Judi 28 : les escargots de M. et Mme Dugas (Anne Belhoste, Joël Duroc et Marie-Pierre Duroc), Mesnil-sous-Vienne.

Vendredi 1er mars : le cidre, apéritif normand, eau-de-vie de cidre, jus de pomme, confitures et confiseries du Clos

de Cerisey (Stéphane Van Tornhout)

Samedi 2 : les glaces à la ferme de La Ferme Laurent Riault (Laurence Riault, Alex Riault, Lina et Didier Dumont), Les Noyers.

Dimanche 3 : les légumes bio et collection de légumes anciens de 1 001 Légumes (Frédéric Lamblin, Camille Morel et Véronique Beaunodet), Beaumesnil.

Samedi 15 février à la médiathèque

Un nouveau tapis de lecture dévoilé



venez découvrir le nouveau tapis de lecture confectionné à plusieurs mains.

La séance tapis de lecture du potager de Beaumesnil (association Mille et un légumes) se déroulera ce samedi 15 février à 11 heures, à la médiathèque de La Barre-en-

Ouche. Une erreur s'était glissée dans nos colonnes : il ne fallait pas lire 15 juin mais bien 15 février, c'est-à-dire samedi prochain lendemain de Saint-Valentin.

43

Eveil Normand – 15 février 2013

SALON DE L'AGRICULTURE - Du 22 février au 2 mars

L'Eure met la capitale en appétit

Cette année encore, le Département de l'Eure participe au salon international de l'agriculture à Paris, du 22 février au 2 mars. Il profite de cette belle vitrine, fréquentée par près de 700 000 visiteurs, pour mettre à l'honneur une agriculture innovante, des producteurs locaux mais aussi toutes les richesses de notre territoire.

Dix jours pour marquer les esprits. Du 22 février au 2 mars, l'Eure sera très bien représentée au Salon international de l'agriculture (SIA) à la porte de Versailles à Paris.

Avec près de 700 000 visiteurs en 2013, cette vitrine internationale est une occasion unique pour le département de promouvoir son territoire, ses richesses, sa qualité de vie et ses ressources, notamment agricoles.

Pendant ces dix jours, le conseil général va disposer d'un stand d'environ 60 m² sur lequel événements et animations vont se succéder avec en particulier, cha-

que jour, un producteur eurois et ses produits à l'honneur. Comme les années précédentes, les visiteurs auront la possibilité de gagner des lots dont des séjours touristiques dans le département.

Ils seront sur le salon

Nouveauté 2014 : une animation sur le stand permettra aux visiteurs de se faire prendre en photo sur un fond humoristique en lien avec l'agriculture. Les modèles du jour partiront avec leur photo souvenir qui



Le stand du département de l'Eure est toujours très apprécié au Salon de l'Agriculture. Les producteurs locaux s'y relayeront du 22 février au 2 mars, pour faire déguster leurs spécialités aux visiteurs.

sera également publiée sur les réseaux sociaux.

Samedi 22 février : l'association des 1 001 Légumes de Beaumesnil. Le potager de Beaumesnil a choisi de contribuer à la sauvegarde des variétés de légumes transmises par des générations d'agriculteurs et de jardiniers. Garantis sans pesticides, les légumes sont frais, de saison, diversifiés et disponibles à mesure qu'ils mûrissent.

Dimanche 23 février : La ferme charcutière Éric Bellenguez à Epegard. La ferme charcutière propose toute une gamme de produits de la ferme avec des spécialités charcutières mais aussi de la viande fraîche, demi-sel, des produits préparés et cuisinés sur place et des poulets.

Lundi 24 février : Glaces à

la ferme du GAEC du Bois Louvet, Philippe et Isabelle Cocagne à Saint-Jean-de-la-Lecqueraye. Avec une partie de leur production laitière, Philippe et Isabelle Cocagne élaborent glaces, sorbets, vacherins et autres omelettes norvégiennes. Le tout est fabriqué sans foisonnement (pas d'air dans les glaces) et sans conservateur. Une gamme salée (betterave rouge, poivron, tomate-basilic...) a également été développée pour séduire et étonner les gourmets.

Mardi 25 février : Ferme des Peupliers, Christelle Lefèvre à Flipou. La Ferme des Peupliers possède une recette unique pour ses yaourts et ses desserts lactés. Aussitôt collecté, le lait est transformé et expédié dans toute l'Europe et même à Dubaï. La Ferme des

Peupliers est régulièrement primée au concours général du salon.

Mercredi 26 février : Maxime Sampers à Romilly-la-Puthenaye. Producteur de fraises, Maxime Sampers a développé une gamme de produits variés autour de ce fruit. Jus de fraises et bien sûr confitures sont entrés dans les classiques.

Judi 27 février : Le Pressoir d'Or à Boisemont. Emblématique de la Normandie, le cidre sera l'un des produits présentés par Éric Dore du Pressoir d'Or. Mais pas le seul. Il viendra également avec ses jus de pomme, son vinaigre de cidre, ses confitures, sa gelée et même du confit de cidre.

Vendredi 28 février : les Escargots des Marnières à Tillières-sur-Avre. Confit d'escargots en verrine, escargots court-bouillonnés en verrine, escargots en verrine, escargots en coquille, en coquille et en bouchée

sont quelques-unes de spécialités de la ferme au escargots de Tillières-sur-Avre.

Samedi 1^{er} mars : Earl de Fruits rouges à Ajou. La framboise est la spécialité de Jean-Baptiste Prévost. La décline en apéritif, en sirop, en nectar pétillant sans alcool mais aussi en eau-de-vie, en coulis ou encore en confiture.

Dimanche 2 mars : Ferme du Louvier à Bâlines. Spécialisée dans l'élevage de porcs et de poulets en plein air, la Ferme du Louvier propose une large palette de spécialités charcutières, de boudins, de terrines, de pâtés et de rillettes qu'elle commercialise habituellement en circuit court, directement à la ferme.

La remise des prix du concours général agricole aux producteurs locaux est prévue le vendredi 28 février à 11 h 30 sur le stand du Département de l'Eure.

500 jardiniers invités

Le Département invite 500 adhérents de la Fédération des Jardiniers de l'Eure à venir gratuitement sur le salon. Le transport et l'entrée sont pris en charge par le Département. Un accueil à la descente du bus est prévu avec notamment la remise d'un bon d'échange leur permettant de recevoir un cadeau remis sur le stand (pâte de fruit ou confiture). L'année passée, ce dispositif a connu un vif succès et de très bonnes retombées.

Pratique

Le salon est ouvert tous les jours de 9 heures à 19 heures (sauf le vendredi 28 février : nocturne jusqu'à 23 heures), du samedi 22 février au dimanche 2 mars au Paris Expo, porte de Versailles. Plein tarif 13 €. Enfants de 6 à 12 ans 6 €. Enfants de moins de 6 ans gratuit. Étudiants 6 €. Visiteur handicapé 9 € (tarif accompagnateur). Tarif spécial nocturne 6 € le vendredi 28 février à partir de 19 heures. Groupe de 15 à 49 personnes 11 € personne.

Le stand de l'Eure se trouve dans le Hall 7-2, Allée F stand 43.

Visite de chantier au Potager conservatoire de Beaumesnil

Du rêve à la réalité

Une ancienne habitation fermière est en passe d'être transformée en gîte rural qui servira de lieu pédagogique dédié à la pratique culinaire et à l'initiation maraîchère. Un projet d'autant plus ambitieux que l'objectif du chantier est également de réduire un maximum les coûts énergétiques en utilisant des procédés innovants.

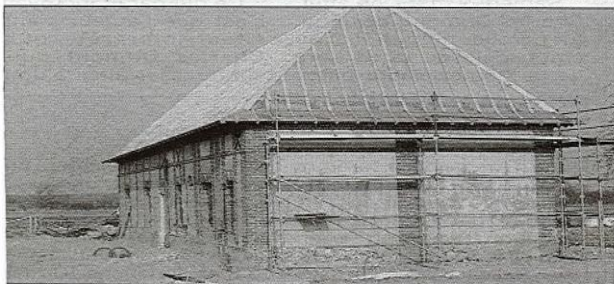
Le panneau de permis de construire dressé à l'entrée du chantier de ce qui deviendra le futur Pôle environnemental solidaire prévient le contribuable promeneur : « *Bâtiment basse consommation - Un haut niveau d'isolation thermique est obtenu en rénovant ce bâtiment du XIXe siècle en privilégiant des matériaux à faible impact environnemental. L'innovation thermique réside également dans la mise en œuvre d'une véritable bioclimatique.* »

Mais comme l'avait déclaré il y a un an Frédéric Lamblin, responsable du Potager de Beaumesnil à la réception du permis de construire : « *Cela aurait été plus simple de faire du neuf.* ». Réflexion confirmée par l'architecte Pascal Séjourné durant l'intéressante visite de chantier qui a eu lieu le 23 février et qui réunissait 17 personnes, majoritairement membres de l'association 1001Légumes ou délégués de l'association Maisons paysannes de l'Eure.

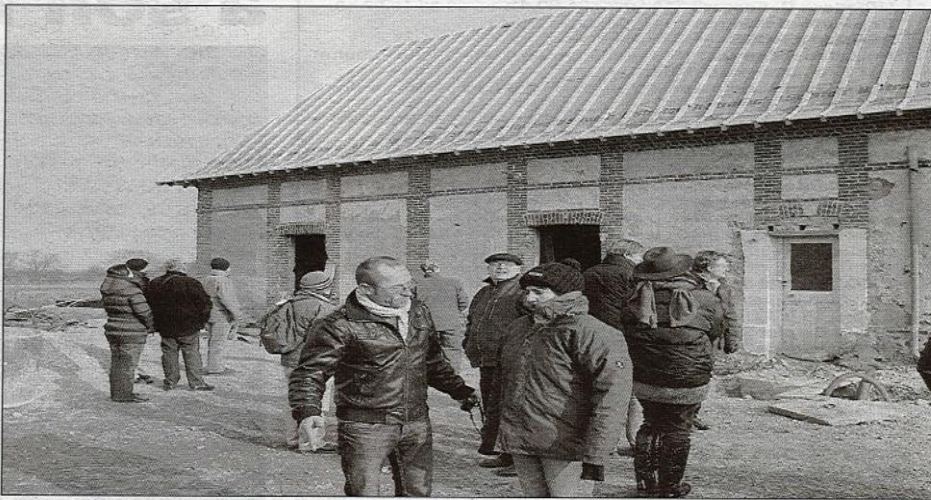
Plus simple, assurément avec du neuf, mais l'implantation du bâtiment, tout près du château de Beaumesnil, n'autorisait pas la nouveauté... sauf technologique.

Faire des choix

Pourtant, après trois années d'études préalables



Façade sud qui recevra une partie de la verrière. L'ancienne habitation du fermier exerçant sur le domaine du château de Beaumesnil se transformera en « pôle environnemental solidaire ». Un projet situé dans le cadre du Contrat de Pays Risle-Charentonne.



Par un froid de canard, les invités ont pu visiter le chantier en cours, guidés par Frédéric Lamblin (premier plan) et Pascal Séjourné. Ici, vue sur la face nord-ouest qui recevra une isolation extérieure (épaisseur 16 cm) et un habillage bois en opposition à la face sud qui recevra la verrière thermique.

au projet, la création d'une SCI La Maison du potager, et un budget de départ conséquent estimé à plus de 610 000 euros – subventionné à près de 80 %, principalement par le Département, la Région, l'Europe et la Fondation de France – le rêve visant à réhabiliter l'ancienne habitation fermière en y créant un gîte rural de 13 couchages et un lieu pédagogique dédié à la pratique culinaire et à l'initiation maraîchère, partait sous de bons auspices.

Mais c'était sans compter sur la réception des devis des différents corps de métier amenés à intervenir sur le chantier.

« *Nous avons été désarçonnés par le retour des appels d'offres. Ce qui avait été parfois envisagé s'avérait économiquement intenable, nous avons dû faire des aménagements.* », indiquera Pascal Séjourné durant la séance de projection vidéo précédant la visite du chantier.

« *On a dû tailler dans les devis et faire des choix.* », confirmera Frédéric Lamblin, expliquant l'important travail accompli

par l'architecte afin de maîtriser les coûts, tiraillé entre budget et projet.

Même si les ambitions ont parfois été rognées, l'ensemble architectural du projet initial demeure bien évidemment et sa vocation première conservée. Verrière thermique, panneaux thermiques au sol et grande salle commune de 50 m² trouveront leur place, tandis que les 13 couchages prévus pour le gîte (dont 2 au rez-de-chaussée, aptes à accueillir des handicapés) pourront recevoir le public toute l'année, ce qui s'avérera un bon complément pour l'Orangerie, la salle de réception externe du château de Beaumesnil.

Un vrai chantier

Pas vraiment aidé par le temps pluvieux de ces derniers mois, l'avancement des travaux tient à peu près les délais : la plantation du verger conservatoire (pomiers et poiriers) et des haies (charmille, noisetiers) a précédé la démolition des aménagements internes du bâtiment ainsi

que la dépose des huisseries, de la toiture et de la réhabilitation de la charpente traditionnelle.

Parallèlement, se faisaient : le terrassement du chemin d'accès, la réalisation de la cuve de collecte des eaux pluviales et le drainage périphérique, la pose de la masse thermique sur l'ensemble de la surface du gîte. Depuis, l'assainissement devenu opérationnel, le local technique jouxtant le bâtiment se construit et la couverture de la toiture devrait commencer prochainement. Un long chantier qui devrait se terminer en septembre 2013. Restera ensuite à réaliser l'aménagement intérieur et la décoration.

Pour ceux qui n'auront pas eu la possibilité de découvrir le 23 février l'avancement du chantier, il reste le site de l'architecte à consulter pour se faire une idée : <http://blog.ata-pas.pro> ou via <http://www.1001legumes.com>

Le potager de Beaumesnil, Frédéric Lamblin : 02 32 46 02 54 ou 06 84 67 93 21.



Le local technique situé au nord-est et qui jouxtera le gîte s'élève doucement depuis que le drainage périphérique a été réalisé. Les eaux recueillies sont refoulées vers la mare et serviront à l'arrosage des serres.

L'Eveil Normand – 27 février 2013

BERNAY : ATELIER GRATUIT AUX JARDINS FAMILIAUX Récolter et conserver ses graines



Le 4 mai, la ville de Bernay propose une animation gratuite.

Dans le cadre des jardins familiaux, la ville organise pour la première fois une animation gratuite ouverte à tous, jardiniers confirmés et/ou jardiniers en herbe, en partenariat avec l'association 1001 légumes. Elle aura lieu samedi 4 mai à 15 h 30 aux Jardins familiaux, rue des Canadiens (après le camping). Laurence Payan, responsable des espaces verts de la ville et Frédéric Lamblin du potager conservatoire de Beaumesnil, prodigueront des conseils pour récolter

ses graines et comment les conserver afin de ne pas avoir à en acheter de nouveau l'année suivante. Ils donneront également des astuces et des techniques de jardinage : respecter les distances de plantation pour que la plante puisse se développer, faire le bon choix dans les associations de plantes, connaître les différentes variétés de fleurs pour la pollinisation...

**Samedi 4 mai à 15 h 30 -
Jardins Familiaux, rue des
Canadiens - Gratuit**

Eveil Normand – 24 avril 2013

BERNAY

MARDI 30 AVRIL 2013

La terre en partage

Nature. Samedi, les jardins familiaux s'ouvrent au public. En attendant, les propriétaires des seize parcelles travaillent activement le sol.

Ambiance studieuse et joyeuse, hier après-midi, aux jardins familiaux de Bernay, créés en juin dernier, rue des Canadiens. « J'ai planté des pommes de terre, des carottes, des échalotes, une rangée de radis, des haricots verts et des fraises », détaille Jean-Pierre Piard. Le jardinier, s'occupe de sa parcelle de terre, « la numéro 16 », environ deux fois par semaine. Hier après-midi, il a reçu l'aide de son ami, Nicolas Deschamps, venu avec sa motobineuse. De son côté, Dominique Gand a également semé des concombres et des oignons, mais pas de tomates : « c'est encore un peu tôt. Mieux vaut attendre la fin des Saints de Glaces, vers la mi-mai », souligne-t-il.

Le début de saison a été particulièrement rude et les potagers accusent « trois semaines de retard », mais les trois compères sont optimistes : « avec de la chaleur et un peu de pluie, tout devrait bien se passer. »

De bons légumes pas chers

Jean-Pierre et Dominique habitent tous deux le quartier du stade. Ils ne s'étaient jamais fréquentés, jusqu'à ce qu'ils se retrouvent voisins de parcelle. Les



De gauche à droite : Nicolas Deschamps, Dominique Gand et Jean-Pierre ont la passion du jardinage

jardins familiaux permettent de faire des rencontres, d'échanger des astuces, de s'entraider... « C'est un vrai plaisir de venir ici. On se change les idées ! » Et puis... « on mange pour pas chers des légumes de bonne qualité », souligne Jean-Pierre. Titulaire de son lopin de terre depuis septem-

bre, Dominique va effectuer ses premières récoltes cet été. Tout le travail à réaliser en amont (désherbage, arrosage...) ne lui fait pas peur. « Nous gérons le potager en famille. Je m'en occupe chaque dimanche après-midi et le lundi. Mon épouse, qui fait partie du bureau de l'association

des jardiniers, passe dans la semaine suivre l'évolution et les enfants viennent aussi régulièrement », détaille l'ouvrier charcutier de profession.

Récemment, la municipalité a installé des tables de pique-nique ainsi qu'un barbecue au milieu des jardins. De quoi augurer de belles soirées d'été entre voisins de potager.

B. H.

REPÈRES

Animation gratuite dans les jardins, samedi

Tous les Bernayens sont invités à se rendre aux jardins familiaux, situés rue des Canadiens, à partir de 15 h 30, samedi 4 mai.

Laurence Payan, responsable des espaces verts de la Ville, et Frédéric Lamblin, de l'association « 1001 légumes », prodigueront des conseils pour récolter et conserver ses graines. Ils donneront également des astuces et des techniques de jardinage : respecter les distances de plantation, faire le bon choix dans les associations de plantes, connaître les différentes variétés de fleurs pour la pollinisation...

Paris Normandie – 30 avril 2013



Dimanche 19 mai

Papotages au Potager

Le dimanche 19 mai de 10 heures à 18 heures, le Potager de Beaumesnil vous propose une vente/échange de plants. Après les « saints de glace », c'est enfin le moment de repiquer tomates et cucurbitacées !

Entrée gratuite pour les jardiniers « échangeurs » à condition de s'inscrire à l'avance par téléphone ou par mail et d'être présent toute la journée. Il y aura aussi la possibilité d'acheter des graines « Kokopelli » de 140 variétés différentes et plus d'une centaine de variétés de tomates.

Tout au long de la journée, les jardiniers du Potager vous expliqueront également comment mettre en place chez vous un « potager en carré », vous pourrez tout savoir sur la culture de la tomate, apprendre à faire vos graines...

Le potager n'en est, à cette saison, qu'à ses débuts, mais ce sont les semis et autres plantations faits maintenant ainsi que les conseils utiles

Mercredi 15 mai 2013

glanés qui garantiront plus tard de belles récoltes.

Le midi, les gourmands trouveront différentes soupes et des tartines campagnardes. De quoi reprendre des forces et passer un temps agréable entre amis ou en famille.

Enfin, deux conférences seront données :

- à 14 h 30 : la gestion différenciée des espaces verts par Jean-Marc Coubé ;

- à 15 h 30 : présentation et démonstration de greffage sur pommiers/poiriers par Jean-Pierre Couturier.

Pour tout renseignement sur cette journée ou pour vous inscrire comme « jardinier échangeur » :
02 32 46 02 54 -
06 84 67 93 21 -
info@1001legumes.com -
http ://www.1001legumes.com

Tarif entrée : 4 € ; 6 à 12 ans 3 € ; gratuit jusqu'à 5 ans

L'Eveil Normand – 15 mai 2013

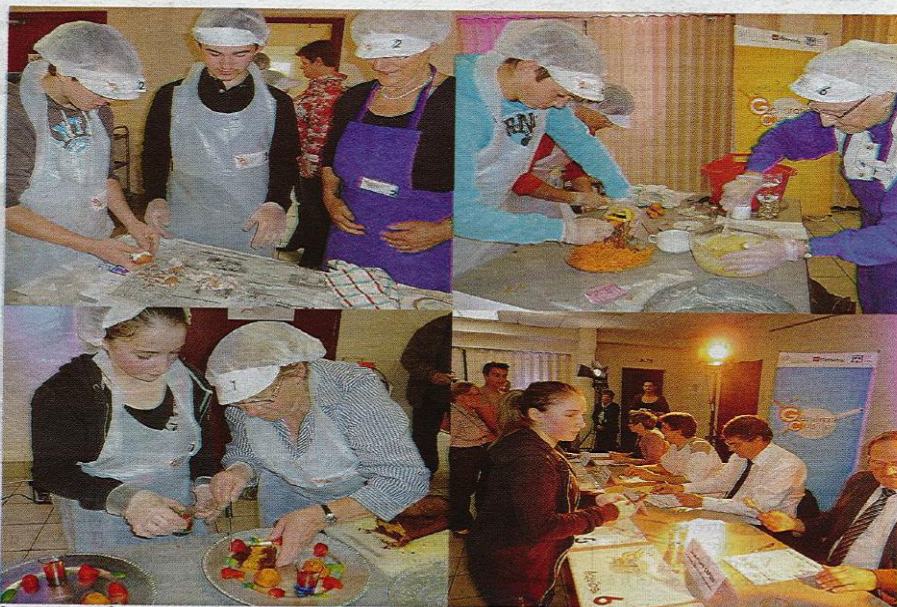
LA BARRE-EN-OUCHÉ Huit équipes, formées d'élèves du collège de la commune et de seniors, ont disputé un concours similaire à celui des émissions culinaires. Une première.

Cuisiner à la sauce télé

Des projecteurs, huit tables drangées en quinconce, et vingt-trois candidats, charlotte sur la tête et tablier noué autour de la taille, qui s'affairent à éplucher carottes, oignons et salades, sous le regard d'un jury... Du déjà-vu ? Tout donne en effet l'impression de se trouver sur les plateaux télévisés des émissions Masterchef ou Top chef, à La Plaine-Saint-Denis (93) ! Et bien non ! L'événement s'est déroulé hier matin, à 140 km de la capitale, à La Barre-en-Ouche. Et avec des règles du jeu différentes.

De façon ludique

Organisés en huit équipes de trinômes, quinze élèves de quatrième du collège Jacques-Daviel de La Barre-en-Ouche et huit « mamies gâteaux », ont participé à une compétition culinaire intergénérationnelle à la salle des fêtes. Et pour membre du jury, ce n'était pas Cyril Lignac qui avait fait le déplacement mais Damien Blériot, restaurateur et chef cuisinier de L'Auberge fleurie de la commune. Ce concept novateur a permis de sensibiliser les participants aux notions d'équilibre alimentaire de façon ludique, tout en établissant des liens entre jeunes et anciens d'un même territoire. La veille, les équipes se sont rendues au potager 1 001 légumes de Beaumesnil pour faire leur marché. Puis hier, à 9 h 30, le top départ est donné. « Bon courage et bonne chance pour la cuisine », lance Gérard Fauche, président local de la Mutualité sociale agricole (MSA) de Haute-Normandie. Celui-ci est à l'origine du projet, en collaboration avec Frédéric Lamblin, responsable du potager 1 001 légumes de Beaumesnil. L'idée ? « Faire quelque chose sur la nutrition,



Jeunes et seniors ont pris le concours culinaire très au sérieux avant de passer devant le jury

avec des légumes bio, et de trouver une réalisation plus festive », souligne-t-il. Le projet a été présenté aux responsables de la MSA et au collège Jacques-Daviel qui a fait appel à des élèves de quatrième motivés. L'idée est tombée à point car « le collège avait une idée de projet mais sur la discrimination. L'initiative de Gérard Fauche et Frédéric Lamblin était en cohésion », raconte Michelle Duvivier, animatrice des territoires ruraux 27. Les deux idées ont fusionné, d'où le nom du projet : « Générations cuisine ».

Six mois ont été nécessaires pour préparer le concours : règles d'hygiène, location de la vaisselle... Le collège s'est chargé d'approvisionner gratuitement la viande. Les menus devaient être équilibrés. Et Laure Compas, diététicienne, « vieille au grain » même si elle connaissait les recettes des candidats depuis fin avril. En effet, le « 29 avril, tout le monde était là pour le tirage au sort pour définir les équipes », livre Hervé Boyenval, principal du collège. Les candidats ont réfléchi sur leurs recettes durant quatre jours : « Ils se sont

appelés, rencontrés... C'est bénéfique pour tous », ajoute Jean-Pierre Capon, président de la MSA Haute-Normandie. Nous mettrons en évidence la qualité de la terre en mobiliserons toutes les générations. Nous présenterons ce projet sur le plan national afin qu'il soit labellisé et décliné dans d'autres régions ». Mais pas de perdants car en guise de trophées : les brigades profiteront toutes d'une journée à Giverny au mois de juin.

CAROLINE MONTENOT
c.montenot@presse-normande.com

Dans les coulisses des brigades

Chaque ambiance du côté des candidats. C'est le coup de feu en cuisine ! La compétition se fait sentir dès les premières minutes.

Les vingt-trois toques, ou plutôt charlottes blanches, s'activent entre l'épluchage, la pesée des aliments, la coupe des légumes... Et les questions fusent à

peine le lancement du concours. « C'est quoi au bain-marie ? », demande Nicolas, 15 ans, qui mélange la pâte. Réponse immédiate de Colette, la « senior » de l'équipe 1 pendant que Lucie épluche les carottes. Le trinôme prépare un gâteau marbré à la carotte et un flan au potiron. « Ce sont mes coéquipiers qui ont trouvé l'idée », confie-t-elle. « J'aide ma mère en cuisine, reprend Nicolas. Je le fais naturellement. Puis j'aime bien l'idée de ce concours qui ressemble à Master chef ! »

« Nous apprenons beaucoup »

À quelques mètres d'eux se trouvent l'intraitable Ginette,

87 ans, la doyenne du concours, et « son » gâteau à la carotte et aux noix. Elle dirige sa brigade - équipe 6 - comme un chef de cuisine. « Allez les jeunes, allez me nettoyer ça ! » Les consignes sont nettes. Ça ne rigole pas. L'envie de gagner se fait sentir ! L'ambiance est plus détendue chez l'équipe 5. Le plat est déjà prêt. Denise, 80 ans, Morgane et Lohann, 14 ans tous les deux, ont préparé un flan aux carottes sauce tomate. « C'est super sympa ce concours, s'enthousiasme la jeune fille. Nous apprenons beaucoup de choses avec les seniors. » Même si Denise a hésité à participer, elle ne regrette pas d'être venue : « Ils sont formidables ces petits. »



Une équipe concentrée pendant la réalisation de sa recette

L'Éveil Normand – 15 mai 2013

Beaumesnil

Relais - cantonal - d'assistantes maternelles

La rentrée des tout-petits

C'est la rentrée, les petits comme les plus grands reprennent l'école, mais les tout-petits ont également leur rentrée à eux, chez leurs nourrices ! Pour cela, le relais d'assistantes maternelles (RAM) de Beaumesnil a accepté de nous rencontrer afin de faire un bilan, sous l'égide de Sophie Marc-Morin, animatrice-coordinatrice du relais.

L'an dernier, le canton de Beaumesnil comptait trente-six assistantes maternelles. Cette année, entre l'arrivée de nouvelles assistantes et la fin d'agrément de quelques autres, elles seront encore une trentaine à pouvoir accueillir vos tout-petits.

L'animatrice du RAM Sophie Marc-Morin nous explique : « Il y a de moins en moins de demandes de parents. En effet, je pense que les grands-parents reprennent du service et la crise y est sûrement pour beaucoup ». Car plus ça va et plus il y a d'assistantes maternelles pour de moins en moins de parents demandeurs.

L'effet crise ?

« C'est certainement pareil au niveau national, mais dans nos petites campagnes le problème est amplifié, c'est plus dur qu'en ville ! Les parents se débrouillent quand ils peuvent éviter de déposer leurs enfants chez une assistante maternelle, ils s'arrangent avec la famille, les voisins, c'est bien sûr pour eux une

manière de faire des économies en ces temps difficiles. Et contrairement aux idées reçues, les assistantes maternelles domiciliées à proximité des sites scolaires ne souffrent pas moins du problème. Il y a aussi beaucoup de problèmes de non-paiements », témoigne l'animatrice du RAM.

Le « plus » des RAM

Les relais d'assistantes maternelles sont essentiels, leurs rôles étant multiples et indispensables : « Le RAM a pour but de soutenir les assistantes maternelles et les parents, d'assainir leurs relations, ceci dans l'optique d'éviter que les enfants ne paient le prix d'une mauvaise entente entre les employeurs (parents) et les employées (assistantes maternelles). De plus, le relais favorise la solidarité entre les assistantes maternelles, et permet aux petits de rencontrer d'autres enfants et adultes, ceci ayant pour but de les familiariser avec la vie sociale et de les préparer au jour où ils enta-



Le tapis de lecture est l'une des animations mises en place par le RAM du canton avec la participation de la médiathèque de La Barre-en-Ouche. (archives)

meront leur scolarité », précise l'interlocutrice.

Plusieurs activités sont proposées tout au long de l'année aux assistantes maternelles et aux petits qu'elles gardent, au sein du relais ou même en collaboration avec les relais des cantons voisins. « Nous travaillons beaucoup avec l'association 1001 légumes du Potager de Beaumesnil. Actuellement nous travaillons surtout à la confection d'un tapis de lecture. Nous essayons de faire beaucoup de sorties et d'activités un peu partout sur le

canton ; il y a beaucoup de choses à faire avec les tout-petits », relate l'animatrice.

Le RAM est ouvert les mardi, mercredi et samedi matin à la 3CB. Des ateliers sont proposés à l'école primaire de La Barre-en-Ouche le mardi et le mercredi matin entre 9 h et 11 h 30.

Enfin il y a une permanence les mardi et mercredi après-midi ainsi que les samedi matin à la 3CB et sur rendez-vous pour toutes les questions pratiques et administratives.

Infos pratiques

Email : ram3cb@ccbeaumesnil.com
Téléphone 3CB : 02.32.44.40.50
Téléphone Sophie Marc-Morin : 06.45.79.50.12

Loisirs

Festival de 1001 légumes les 28 et 29 septembre

Autour du potager



Les légumes anciens seront à l'honneur.

Ce week-end, l'association « 1001 légumes » fait

son festival. Au programme :

Samedi 28 septembre : Démonstration de greffage en fente à œil dormant sur

Dimanche 29 septembre :

les poiriers et pommiers du Verger conservatoire de Beaumesnil par Jean-Pierre Couturier.

11 h 30 à 12 h : Le Grenier de Pantidou de « Tejumani Théâtre » pour les enfants de 3 à 6 ans.

14 h 30 à 15 h 30 : « Quelle est la situation des abeilles et de l'apiculture aujourd'hui ? » par Patrice Lhuillier, responsable du Rucher Ecole de Beaumesnil.

15 h 30 à 16 h 30 : « Présentation de la rénovation de la maison du Potager de Beaumesnil qui cherche à concilier préservation du patrimoine et hautes performances environnementales par l'expérimentation de techniques nouvelles en terme de choix des matériaux, d'isolation et de système de chauffage. » par Pascal Séjourné, architecte.

16 h 30 à 17 h : Le Grenier de Pantidou de « Tejumani Théâtre » pour les enfants de 3 à 6 ans.

17 h à 18 h : « L'autonomie énergétique des territoires ruraux ? L'énergie et les opportunités de développement pour les territoires ruraux » par Jean-Marc Ferey-Directeur de l'ALEC 27.

10 h 30 à 11 h 30 : « Présentation de la rénovation de la maison du Potager de Beaumesnil qui cherche à concilier préservation du patrimoine et hautes performances environnementales par l'expérimentation de techniques nouvelles en terme de choix des matériaux, d'isolation et de système de chauffage. » Par Pascal Séjourné, architecte.

11 h 30 à 12 h : La musique du Jardin de François Gillard pour les enfants de 0 à 3 ans.

14 h 30 à 15 h 30 : « Quelles variétés choisir pour avoir des pommes et des poires toute l'année sans aucun traitement » par Jean-Pierre Couturier.

15 h 30 à 16 h 30 : « L'autonomie énergétique des territoires ruraux ? L'énergie et les opportunités de développement pour les territoires ruraux » par Jean-Marc Ferey-Directeur de l'ALEC 27.

16 h 30 à 17 h 30 : La musique du Jardin de François Gillard pour les enfants de 3 à 6 ans.

Les midis, une restauration à base de cochons grillés et légumes du Potager !

Renseignements :
www.1001legumes.com ou
02 32 46 02 54

Eveil Normand – 25 septembre 2013

BEAUMESNIL. Le potager de l'association 1001 légumes organise son festival ce week-end. L'occasion de découvrir des variétés originales dans un très beau cadre. Visite.

Des légumes animés

« **D**errière vous, il y a du fenouil. Et là, juste devant, ce sont des topinambours. Un légume oublié... », explique Frédéric Lamblin en s'adressant à un groupe d'élèves du lycée horticole d'Évreux, hier après-midi. Les six jeunes semblent captivés par la visite du potager de Beaumesnil, géré par l'association 1001 légumes. Il faut dire que leur guide est un vrai passionné. Au départ animateur socioculturel, Frédéric Lamblin suit une formation dans l'horticulture et travaille plusieurs années au sein d'entreprises spécialisées dans les espaces verts. Puis il y a quelques années, « j'ai eu l'idée d'un projet qui mêlerait à la fois la dimension jardinage et animation. » Le potager de Beaumesnil est donc né. Après les plantations réalisées à l'hiver 2007, il a ouvert en juin 2008 et colle parfaitement à l'idée de départ : « Le matin j'ai les mains dans la terre et l'après-midi je m'occupe des visites et tout ce qui se rapporte aux animations », souligne le responsable du site.



Les visites guidées de Frédéric Lamblin sont truffées d'anecdotes. Les lycéens sont conquis

Des plantes qui s'adaptent

Ce potager regorge de variétés de légumes, toutes plus originales les unes que les autres. Ainsi, des tomates, jaunes, oranges, noires ou même zébrées jaunes et vertes et aux formes originales ont fait le bonheur des lycéens ébroïcien(ne)s. Tout comme la poire-melon ou l'amarante. « Nous réalisons beaucoup d'expériences et nous avons fait le choix de produire plein de légumes différents, mais en petit nombre. Ainsi

si un insecte débarque et dévaste toutes les espèces, peut-être que l'une d'entre elles parviendra à résister. Il existe un véritable enjeu à maintenir cette diversité », souligne Frédéric Lamblin.

Autre objectif de l'association qui compte trois autres salariés : « Réussir, petit à petit, à ce que des plantes venues d'ailleurs s'acclimatent à notre météo et notre sol. Le vivant évolue sans cesse. Elles vont s'adapter. »

BARBARA HUET

FESTIVAL DES 1 001 LÉGUMES

Samedi et dimanche de 10 h à 18 h, le potager ouvre ses portes. Au programme : greffages sur poiriers et pommiers ; spectacles pour les enfants ; conférences sur l'énergie et le développement des territoires ruraux, la rénovation écologique d'une maison, les abeilles et de l'apiculture. Des producteurs locaux (miel, cidre, pains bio, œufs, fromages

de chèvre, confitures, glaces) seront présents ainsi que des associations et commerçants de Bernay et ses alentours.

Infos pratiques

Tarifs : 4 €, 3 € ; gratuit pour les moins de 5 ans.

Restauration sur place. Adresse : 7 rue des Forges à Beaumesnil. Renseignements au 02.32.46.02.54 et www.1001legumes.com

Un chauffage expérimental

Depuis quelques années maintenant, l'association fait rénover une ancienne maison, à quelques mètres du potager.

« Nous allons en faire un gîte. Il accueillera des particuliers et nous y organiserons également des séjours avec ateliers jardinage et cuisine », détaille Frédéric Lamblin. Particularité de ce futur gîte : il est doté d'un système de stockage de chaleur intersaisonnier par verrière. La maison sera ainsi isolée par l'extérieur.

Grande verrière

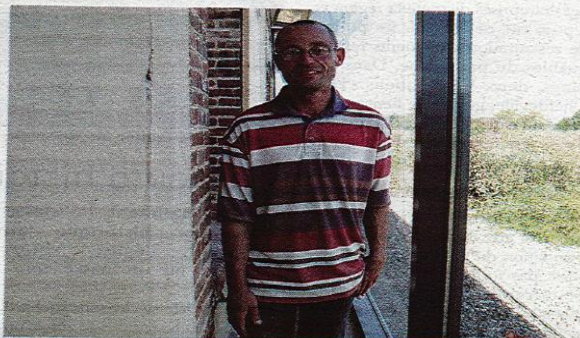
En fait, une fois récupérée, la chaleur partira dans le sol via des tuyaux. La masse thermique qui se réchauffera encore sera ensuite redistillée dans la maison. Et pour respecter le patrimoine, « car ce bâtiment est situé tout près du château », le choix s'est porté sur une grande ver-

rière, mise en place autour de la façade exposée vers le sud. « On ne voit quasiment pas les vitres et la façade d'origine est parfaitement visible », insiste Frédéric Lamblin.

Un projet à 600 000 €

Une option particulièrement esthétique mais onéreuse : le projet total, comprenant l'achat de la bâtisse, coûte 600 000 €. Les travaux s'élèvent à 450 000 € TTC. L'Europe, la Région, le Conseil Général, la communauté de communes de Beaumesnil, le Pays Risle Charentonne et la Fondation de France participent financièrement à cette rénovation. Un chantier mené « uniquement par des entreprises locales. La plus éloignée étant installée à Thiberville », précise Frédéric Lamblin.

L'Agence pour le développement et la maîtrise des énergies (Ademe) va mener des études à



Frédéric Lamblin dans l'espace entre la façade du gîte et sa verrière

l'aide de capteurs installés dans et autour du gîte durant deux ans. Objectif : « voir si cette méthode expérimentale de chauffage vaut la peine d'être généralisée. » Pour l'heure, il existe seulement

« trois ou quatre systèmes équivalents en France. »

Une conférence sur ce sujet, animée par l'architecte chargé du projet, est programmée samedi à 15 h 30 et dimanche à 10 h 30.

VENDREDI 4 OCTOBRE 2013

BEAUMESNIL. Au château, cinq cents variétés de légumes étaient à découvrir.

Tomates et courgettes stars d'un week-end



Un rendez-vous nature très prisé

Malgré la pluie, 1 500 personnes ont participé à la 6^e édition du Festival des 1 001 légumes au potager de Beaumesnil le week-end dernier.

Jardinier débutant, confirmé ou simple visiteur, tous ont été conquis par les 500 variétés de légumes qui y sont dénombrées. Leurs différentes formes et couleurs font comprendre l'objectif de l'association 1 001 légumes : sauvegarder les variétés menacées de disparition.

Un panier hebdomadaire

Pour bien les cultiver mais aussi les cuisiner, des conseils ont été délivrés par des professionnels

lors de conférences. La promotion d'une alimentation saine et équilibrée, la protection de l'environnement sont aussi au programme de 1 001 légumes à laquelle chacun peut adhérer en tant que consommateur à l'occasion du Panier hebdomadaire. Chaque jeudi, à l'occasion de sa distribution, l'association donne des renseignements sur les variétés, les modes de culture et organise l'échange de recettes pour les accommoder, telles les tagliatelles de carottes et courgettes.

INFOS PRATIQUES

Pour tout savoir sur le Panier hebdomadaire, contacter 1 001 légumes, tél. 02 32 46 02 54 ou www.1001legumes.com

Eveil Normand – 10 octobre 2013

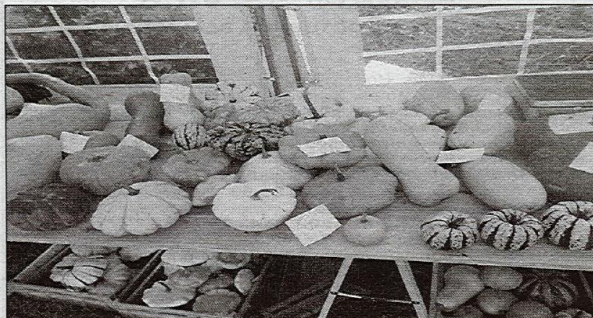
Festival 1001 Légumes

Mi-figue, mi-raisin

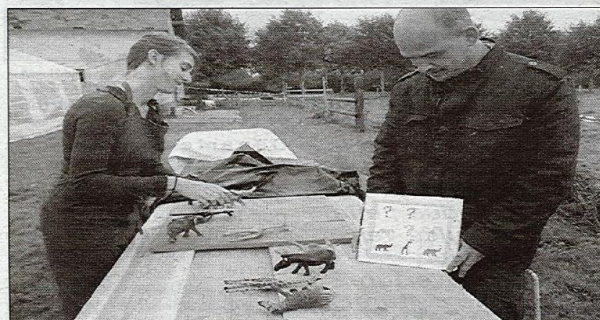
Les 28 et 29 septembre au Potager de Beaumesnil avait lieu le Festival 1001 légumes, festival toujours très apprécié du public. Malgré un temps maussade, les visiteurs étaient au rendez-vous, certes timides le samedi mais déjà plus nombreux le dimanche. Le festival proposait plusieurs animations comprenant des mini conférences sur des sujets tels que « La maison du Potager », rénovée entièrement pour atteindre des meilleurs critères thermiques et faire des économies, ou encore des spectacles pour les enfants. Plusieurs activités étaient également proposées aux visiteurs, ils ont ainsi pu découvrir des jeux d'adresse et de réflexion en bois, des produits du terroir, et bien sûr découvrir ou redécouvrir le potager conservatoire.



Quoi de mieux qu'un peu de musique, histoire d'oublier le mauvais temps.



Le festival était l'occasion de plus pour petit et grands d'en apprendre plus sur les légumes anciens, souvent méconnus et oubliés.



L'association « Arts Magiques Loisirs » de Mantes-la-Ville proposait des jeux d'adresse et de réflexion en bois, pour la plupart pas si évidents que ça !



Une vingtaine de stands étaient installés, proposant leurs produits et services. Ici celui d'Annick Portier présentant le stand du commerce équitable « Artisans du Monde ».

Eveil Normand – 02 octobre 2013

Bons plans au jardin !

Sorties. Agrion a toujours une idée en culture. Week-end nature ou concours de soupes, l'association vole d'un rendez-vous à l'autre.

Discreète comme l'insecte dont le nom fait battre le cœur de l'association depuis six ans, Agrion Risle-Charentonne enracine pourtant les graines de ses convictions environnementales généralistes.

NATURE ET CO

Ce week-end, Agrion participe à la 4e édition de l'événement Nature et Co » mené par l'Ucial (union des commerçants) et la Maison des jeunes et de la culture (MJC) locale. Dès demain après-midi, des animations se dérouleront sous la grande halle de Bernay. « À l'initiative de commerçants bernayens et avec l'aide de la secrétaire de l'Union commerciale, nous avons mené un travail collectif auquel prennent part de nombreuses associations environnementales », commente Marie-Noëlle Vallet, présidente d'Agrion.

Ces associations décerneront un label Nature et Co à des commerçants. L'idée a ainsi germé de valoriser leur engagement durable dans le développement durable autour de quatre R : recycler, réparer, réduire, respecter.

Dimanche, la rue Thiers, devenue piétonne, sera l'épicentre d'un troc vélo et d'un vide-jardins, animation chère à l'Agrion : « Qu'il s'agisse de graines ou de savoirs, le partage est primordial ». Et pourquoi à l'automne ? Parce qu'à la Sainte-Catherine, tout bois prend racines ! D'autant qu'après un printemps frileux, l'automne est plus chaleureux... « Cela permet des floraisons précoces, relève



Venez troquer les bons « plants » avec Agrion

Marie-Noëlle Vallet. C'est donc l'occasion d'échanger des plants, du matériel, des stolons de fraisières à repiquer, des plantes à bouturer... » Le vide-jardins se mettra en place dès 7 h. Emplacement gratuit.

CONCOURS DE SOUPES !

Agrion propose également une soirée en musique autour d'un

concours de soupes à déguster ensuite.

La saison s'articulera autour de conférences sur les problématiques santé/alimentation, tourisme équitable, vaccination ou encore électro-sensibilité.

INFOS PRATIQUES

Renseignement sur Agrion et le vide-jardins, contacter Marie-Noëlle Vallet, tél. 06 83 31 59 26.

Le programme du week-end

■ Demain samedi :

À 11 h : sortie nature au golf de la Charentonne (et troc équipement de golf).

À partir de 15 h : animations tout public auprès du village associatif avec l'Amap, Agrion, Terre de Liens, Les Sauvageonnes, atelier 1001 Légumes, goûter-conte avec l'Antenne nature de la MJC. Remise du label Nature et Co.

À 19 h : soupe et tartines.

Cinéma plein air (1 €/place) : des-

sin animé *Bee Movie* (à 19 h) et la comédie *La cuisine au beurre* (20 h 30) avec Bourvil et Fernandel.

■ Dimanche 6 octobre :

Promenade avec des ânes ; animation de maréchal-ferrant. Pôle vélo : révision, essai de vélo électrique, troc vélos. Pôle bien-être. Pôle jardin : troc et recyclage, concert Les papys fous, restauration bio, marché de producteurs et artisans locaux...

Paris-Normandie – 10 octobre 2013

Plus belle la vie des abeilles

Environnement. La Ville de Bernay vient d'acquérir deux ruches situées sur la prairie près de la station d'épuration. Une action écologique qui pourrait, à l'avenir, essaimer.

De nouveaux locataires viennent de prendre possession de leurs petites maisons installées sur la prairie de la station d'épuration de Bernay, boulevard Georges-Milville. Sur la façade de deux d'entre elles : des autocollants de la Ville. « On ne faisait rien de cet endroit spacieux. Et l'idée d'y placer des ruches a germé », explique le maire de Bernay, Hervé Maurey (NC). D'autant que les abeilles « se portent mieux en ville, où les pesticides sont beaucoup moins présents. »

En accueillant ces 100 000 abeilles, la municipalité « agit pour la sauvegarde de l'espèce », souligne Françoise Turmel, adjointe au maire chargée des questions environnementales. Une démarche pour l'instant « pragmatique : nous démarrons avec seulement deux ruches. » Mais à l'avenir, « il n'est pas exclu d'en mettre davantage en place », poursuit le maire, visiblement conquis par ces nouveaux habitants. À noter que ces abeilles appréciaient déjà la compagnie des agents municipaux puisque l'un des essaims avait élu domicile dans les serres de la Ville. Il a donc été récupéré et « mis en ruche ». Pour permet-



Les abeilles se nourrissent avec le miel qu'elles produisent, seul l'excédent doit être prélevé

tre à ces insectes de butiner à leur guise, les services techniques et espaces verts ont planté divers végétaux autour de leurs habitations.

En outre, la Charentonne passe juste à côté. Ce qui va permettre à ces ruches de pouvoir s'hydrater, puisqu'elles consomment tout de même entre 80 et 100 litres d'eau chacune, par an. Ces petites bêtes qui pèsent environ un huitième de gramme devraient donc prendre leurs aises ici.

Premier pot au printemps

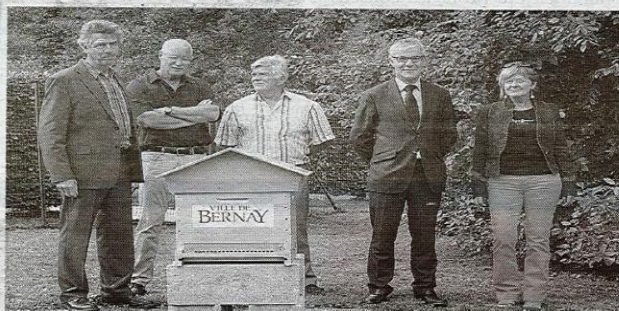
Seule incertitude : le bruit des trains qui passent à quelques mètres de la prairie. « Nous verrons si cela les gêne ou non. Mais, a priori, les abeilles sont surtout dérangées par les vibrations. Or nous n'en ressentons pas vraiment ici », détaille Jacques Moussel. Cet apiculteur gère les insectes de la mairie. Et il est également propriétaire de deux au-

tres ruches, situées aussi sur la prairie...

En ce qui concerne le miel produit par les abeilles municipales : la moitié de la récolte ira à la Ville, tandis que l'autre partie reviendra à l'apiculteur. Dès l'an prochain, on peut espérer « une trentaine de kilos par ruche », précise Jacques Moussel. « On ignore encore quelle utilité donner à ce miel, elle sera certainement à but pédagogique. Pourquoi ne pas le présenter à l'occasion de la semaine du goût, au sein des écoles ou encore des centres de loisirs ? », énumèrent les élus. En tout cas, « il ne sera pas commercialisé ».

Le premier pot de miel est prévu pour « fin mai - début juin 2014 », estime Jacques Moussel.

BARBARA HUET



Pour le président du syndicat d'apiculteurs de l'Eure, Bernay fait office de « capitale de l'apiculture »

« On ne les dérange pas ! »

Amis de longue date, Arnaud Baroche et Frédéric Marié possèdent deux ruches installées dans l'enceinte du golf pastoral de la Charentonne, à Bernay.

Chacun de leur côté, les deux hommes ont « toujours eu envie » d'élever des abeilles en tant qu'amateur. L'occasion s'est présentée il y a trois ans, « lorsqu'un ami nous a cédé deux ruches qui lui appartenaient », explique Arnaud Baroche, mécanicien dans l'industrie. À cette époque, Frédéric était chargé de l'entretien du parc du golf et « l'on s'est dit que cet endroit était idéal pour y placer nos ruches ». Une zone protégée, « classée Natura 2000 où plus de 200 espèces de plantes et de nombreux animaux se côtoient », détaille Frédéric Marié. Ce spécialiste des espaces verts est également passionné d'insectes depuis

très longtemps. Mais devenir apiculteur ne s'improvise pas. C'est pourquoi, il a « suivi une formation au rucher-école du potager de Beaumesnil ». L'objectif de ces deux amis est « de sauvegarder les abeilles tout en produisant un miel de qualité ». Pour cela, « nous évitons d'intervenir le plus possible au niveau de la ruche pour ne pas déranger ses habitants ».

Ruches à déclarer

Pour les novices qui souhaiteraient se lancer dans l'apiculture, un essaim acheté chez un professionnel coûte environ 100 €. Il faut compter la même somme pour une ruche. Certains préfèrent la construire de façon artisanale. Celle d'Arnaud et Frédéric a par exemple été conçue à partir d'anciens bidons d'huile. Quelques kits pour débutants sont en vente dans les



Frédéric Marié et Arnaud Baroche récoltent 15 kg de miel par ruche

magasins spécialisés, compter entre 200 et 300 €, sans les abeilles. Enfin, chaque ruche doit être déclarée auprès du ministère de l'Agriculture et de la pêche, via

un formulaire fourni par le syndicat départemental, la municipalité ou les services vétérinaires. Renseignements sur le site du syndicat d'apiculture de l'Eure : sa27.free.fr

Paris-Normandie – 11 octobre 2013

Beaumesnil

Semaine de l'énergie du 12 au 20 octobre

Un bâtiment pilote à Beaumesnil

En Haute-Normandie, du 12 au 20 octobre, c'est la fête de l'énergie ! Organisée par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), la fête proposera plusieurs animations qui seront réparties sur toute la région dont une à Beaumesnil pour mettre en exergue un chantier de réhabilitation plutôt singulier.



Cette bâtisse ancienne, à la base énergivore si elle avait été rénovée sans concept « basse consommation d'énergie », devait offrir une qualité d'isolation incomparable dans le secteur.

A Beaumesnil, un bâtiment des années 1850 a donc été entièrement rénové afin d'atteindre une performance énergétique supérieure de 25 % à l'objectif BBC (bâtiment basse consommation) rénovation.

Ce bâtiment sera ouvert aux visites le samedi 19 octobre (inscription préférable) et un test à la « porte soufflante » y sera effectué (test qui consiste à mettre

le bâtiment en pression ou en dépression, afin de repérer les éventuelles fuites d'air).

Les visiteurs pourront découvrir lors de ces visites les techniques possibles pour rénover un bâtiment (même ancien) afin de diminuer au maximum sa consommation d'énergie.

Par exemple, ce bâtiment a vu toute sa façade nord isolée par l'extérieur, et sa



Pascal Séjourné, architecte à Bernay et Antony Bacic, conseiller Info énergie d'Evreux présenteront la maison du Potager de Beaumesnil.

façade sud recouverte d'une verrière.

Beaucoup d'autres actions ont été réalisées afin d'améliorer les performances énergétiques du bâtiment, et elles vous seront toutes présentées lors des visites organisées. Ces présentations ont pour but de montrer aux particuliers ce qu'il est possible de faire en terme de rénovation sur des bâtiments ou maisons, ainsi que ce qu'il est préférable d'éviter. Les visiteurs ayant un projet de construction ou de rénovation

pourront trouver des réponses à leurs questions, et bénéficieront des conseils des experts de ce secteur.

D'autres animations sont prévues à Bernay, Louviers ou encore Vernon, le tout en partenariat avec l'ADEME et le conseil info énergie d'Evreux. Actuellement, on estime qu'environ 6 à 10 % des dépenses des ménages sont consacrées à l'énergie, raison de plus pour chercher un moyen de réduire ces dépenses !

Info pratique

www.haute-normandie.infoenergie.org

Eveil Normand -09 octobre 2013

Une maison modèle

Environnement. Au cœur du Potager de Beaumesnil, une ancienne habitation réalise une performance énergétique supérieure de 25 % à l'objectif BBC. Explications.

Le Potager de Beaumesnil possède désormais en son sein, à l'emplacement d'une maison d'habitation du XVIII^e siècle, un Pôle environnement solidaire, qui peut aussi être utilisé comme gîte rural par l'association Les 1001 légumes. Confié à l'architecte Pascal Sejourné, le projet de restauration et de transformation du bâtiment d'origine a abouti à l'aménagement de locaux qui réalisent une très haute performance énergétique supérieure de 25 % par rapport à l'objectif Bâtiment basse consommation (BBC), selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe).

« Nous avons mené à Beaumesnil un programme expérimental en matière d'économie d'énergie, en allant beaucoup plus loin que ce qui est ordinairement attendu, affirme Pascal Sejourné. Après un an de travaux, nous avons créé une maison écologique modèle, dont les besoins en énergie primaire sont estimés à 75 kW par an, contre 300 pour le bâtiment d'origine. Ces efforts nous ont bien sûr valu le soutien financier de l'Ademe. »

Isolation et masse thermique

Pour mener à bien ce projet, l'architecte a tout d'abord veillé à isoler hermétiquement le bâtiment (sol, toits, murs). Ainsi, au nord, la façade arrière a été entièrement recouverte d'un bardage en bois, agrafé sur les murs et



La visite de cette maison économique donnera peut-être de bonnes idées aux particuliers

donc recyclable, d'une espérance de vie moyenne de cent ans. La toiture a été entièrement refaite. Pour ne pas nuire à la silhouette architecturale du bâtiment, il a été décidé de ne pas poser de gouttières. Les eaux de pluie sont recueillies grâce à une tranchée de drainage, puis évacuées vers la mare où est stockée l'eau utilisée pour l'arrosage des légumes.

L'étanchéité à l'air a aussi fait l'objet d'une recherche constante de la part des architectes.

Sur la façade sud, la plus exposée naturellement au soleil, des panneaux solaires ont également été installés, ainsi qu'une verrière, respectueuse de l'aspect architectural de l'édifice.

« La verrière capte les rayons du soleil qui sont conservés en sous-sol, dans

des tuyaux, détaille Pascal Sejourné. La chaleur est ainsi diffusée sur une longue période à travers toute la maison. Cette expérimentation sur la masse thermique limite fortement les besoins en énergie. »

Cette maison modèle devrait donner de bonnes idées aux particuliers, associations et entreprises qui souhaitent réaliser un maximum d'économies d'énergie.

UNE FÊTE

La maison modèle de Beaumesnil sera ouverte à la visite demain samedi, comme un certain nombre de maisons de particuliers, dont les propriétaires sont invités à témoigner des mesures prises chez eux pour réduire de 6 à 10 % leurs factures d'énergie. Ces visites prennent place dans le cadre de la 5^e édition de la Fête de l'énergie, organisée partout en France par l'Ademe et les quarante espaces Info énergie haut-normands. Son représentant ébrouicien, Antony Bacic, évoque les objectifs de l'organisme : « Nous dispensons des conseils gratuits pour réaliser des économies, accompagnons les projets des particuliers, étudions les devis qui nous sont soumis et informons nos interlocuteurs sur des gestes simples (éteindre la lumière, économiser l'eau) : La Fête de l'énergie est l'occasion d'assister à diverses démonstrations et de faire le plein de bonnes idées. »

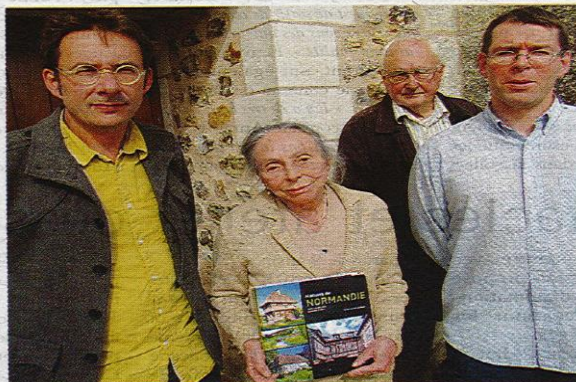
Programme détaillé sur www.haute-normandie.infoenergie.org

Quand le bâti ancien se retape

« Pour restaurer convenablement un bâti ancien, il faut avoir le désir de garder les matériaux locaux, qui soient économes en énergie et en coût, en accord avec le paysage des maisons normandes », expose Valentine Goetz, l'auteur du livre « Maisons de Normandie », à paraître mi-novembre aux éditions Point de vues, en partenariat avec la Sauvegarde des patrimoines de la Basse-Seine.

Cet ancien professeur en design industriel à Paris rénove, depuis plusieurs années avec son mari Georges, une cour-masure à Bouquelon (dans le canton de Quillebeuf-sur-Seine). Elle démontre dans cet ouvrage que l'on peut renouveler une simple construction en utilisant des ressources de base, couplées à des techniques énergétiques nouvelles.

Une philosophie qui sied parfaitement à l'association Maisons paysannes de l'Eure, à laquelle Valentine Goetz adhère depuis... 1970. « Nous ciblons surtout le patrimoine non classé, qui appartient à des propriétaires d'anciennes bâtisses qui souhaitent le restaurer avec des techni-



Valentine Goetz, l'auteur de l'ouvrage « Maisons de Normandie »

ques traditionnelles », indique Yannick Potel, le président de l'association depuis 2007, qui tenait son assemblée générale il y a quelque temps, à la Grange dimière (XV^e siècle) de Sainte-Colombe-la-Commanderie. Maisons paysannes propose à ses adhérents d'être des « maîtres d'ouvrage éclairés » et fait œuvre de pédagogie. Si l'association n'est « qu'une goutte

d'eau dans l'océan », elle intervient tout de même auprès du Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement de l'Eure (CAUE). « Nous aidons les collectivités locales à rédiger des documents d'urbanisme et à prendre des décisions par rapport au bâti ancien. Certaines communes arrivent à produire des choses de qualité », se réjouit d'ailleurs Yannick Potel.

RUGLES. Les assistantes maternelles ont profité de la Semaine du goût pour organiser une visite d'un potager et confectionner des purées.

Couleurs et saveurs au menu

Pas question de rater la Semaine du goût au Relais assistantes maternelles de Rugles. Pour commencer, la directrice, Marie Breteau, avait programmé une visite au Potager de Beaumesnil, ce qui a permis aux petits de découvrir toute une variété de légumes de saison.

La main à la pâte

Restait donc, après avoir fait le marché sur place, à mettre la main à la pâte et se montrer inventifs avant l'heure de la dégustation. Ce qu'ont fait les assistantes maternelles, qui se sont retrouvées vendredi matin avec les enfants dans la salle de la communauté de communes.



Les enfants ont goûté et apprécié les purées de légumes de saison

Couleurs et saveurs étaient au rendez-vous et, de la purée de betterave rouge à la purée d'au-

bergine et de courgette en passant par la purée d'endives, les petits n'ont pas fait la grimace.

Paris Normandie – 23 octobre 2013

Masse thermique, énergie solaire...

La Maison du Potager à la pointe de l'innovation

On n'a pas de pétrole, mais on a des idées ! Lors des travaux du projet de territoire, l'association 1001 légumes propose de faire labelliser Le Potager de Beaumesnil, qu'elle vient de créer en tant que jardin conservatoire, en CPIE (centre permanent d'initiatives pour l'environnement). Pour donner plus de poids à son projet, l'association décide, en 2009, de racheter à la Fondation Fürstenberg, la maison qui jouxte le potager. Cette demeure, une fois rénovée visera à la double labellisation Gîtes de France et Tourisme et handicap. Elle pourra aussi servir de lieu d'animation écologique et accueillir des séminaires.

Lorsque l'on inscrit toutes ses actions dans le cadre de l'écologie, on se doit, bien évidemment, d'être exemplaire. La Maison du Potager devra donc non seulement préserver l'aspect patrimonial de l'édifice, situé à un jet de pierre du château, mais également posséder le meilleur parti écologique qui puisse être.

En 2009, 1001 légumes sollicite l'architecte Pascal Séjourné afin qu'il étudie la faisabilité du projet, en insistant sur l'aspect environnemental du projet, l'association s'identifiant comme pôle environnemental solidaire. Par chance, la construction est robuste et saine et sa façade principale, qui fait face au château, est « noble » et doit être préservée. Afin de pouvoir maîtriser l'ensemble des données environnementales et écologiques, Pascal Séjourné s'associe au thermicien Guillaume Profichet.

Sur l'aspect environnemental, de nombreuses recherches de modèles sont effectuées. Finalement, c'est le principe de la masse thermique et l'apport de l'énergie solaire qui semblent le plus adaptés au projet. Ce concept a été imaginé par le thermicien et maître d'œuvre Francis Le Bris, un Breton établi dans le Morbihan. De ce fait, deux principes essentiels sont alors retenus : une isolation performante et la récupération de la chaleur fournie par le soleil.

Pour l'isolation de la façade nord-est, cachée aux regards, il est fait appel à une méthode somme toute classique : l'isolation par l'extérieur. Pour la toiture on utilise d'épaisses couches d'isolants. L'innovation, concerne la façade sud-ouest, qu'il fallait préserver, puisque visible du château et en bon état de conservation. Si l'isolation se fait elle aussi par l'extérieur mais – et c'est là que réside son



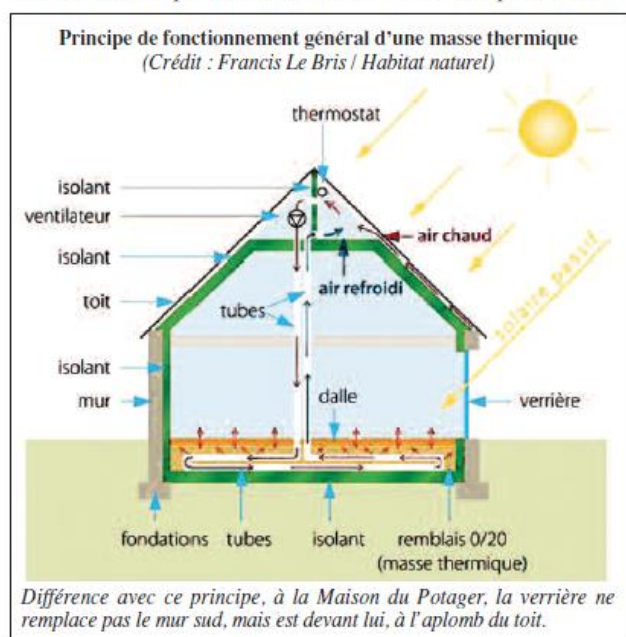
originalité – elle est totalement invisible puisqu'elle est assurée par une verrière – qui offre la double utilité d'isoler le bâtiment et de recueillir la chaleur du soleil, récupérée et stockée dans le sol de la maison.

Invisible, puisque cachés à près de 80 centimètres sous le sol de l'habitation, quelque 200 mètres de tuyaux assurent le stockage et la circulation de l'air chaud qui est, en bout de course, renvoyé dans la verrière. La masse thermique diffusée à l'intérieur de l'habitation par un réseau de canalisations devrait conserver la chaleur accumulée pendant plusieurs semaines et servir de chauffage d'appoint.

Pour ce qui concerne l'eau chaude, quatre capteurs solaires seront installés au sol, de façon à être invisibles, à proximité du local technique regroupant notamment les installations de ventilation et de climatisation. En hiver, si la récupération de chaleur par la verrière se révèle insuffisante, un chauffage aux granulés de bois est prévu. La Maison du Potager a reçu la certification ERP (établissement recevant du public). Elle comporte deux grandes chambres et trois petites, dont une au rez-de-chaussée, pour les personnes à mobilité réduite, une grande salle de séjour/réunion, une cuisine, trois salles de bain et cinq sanitaires. Elle devrait ouvrir début 2014.

Mais, bien évidemment, quand on innove – il n'y a sans doute pas plus de quelques dizaines d'installations de ce type en France – on a droit à un traitement particulier. Ainsi, pour pouvoir juger de la valeur expérimentale de l'installation, l'Agence pour le développement et la maîtrise des énergies (ADEME) de Haute-Normandie a installé quarante capteurs à l'intérieur et à l'extérieur du gîte afin de recueillir, pendant deux ans, heure par heure, les données concernant la météorologie, l'humidité, les températures intérieures et extérieures, les consommations, etc.

Comme quoi, même une aussi petite communauté que la nôtre peut se retrouver à la pointe de l'innovation ! ■



Un budget total de 660 000 €

Acquisition : 100 000 € par 1001 légumes (26 parts).

Travaux : 440 000 € TTC.

Total : 660 000 €. Cette somme inclut aussi les frais divers, les taxes, les raccordements, la décoration, les honoraires, les aménagements extérieurs, les meubles et les équipements.

Cette réalisation a reçu diverses subventions de l'Europe, de la région, du département, de la 3CB, du pays Risle-Charentonne et de la Fondation de France.