

LE JARDIN DE L'ÉRABLE



Le Jardin de l'Érable est un Espace de Vie Sociale agréé par la CAF et la MSA.

Notre association a pour ambition d'accueillir chacun, enfant, adolescent, adulte ou aîné comme à la maison autour d'activités diverses regroupées dans différents espaces. Nos 120 adhérents peuvent participer et s'investir selon leurs affinités dans ces différentes activités :

Vous pouvez retrouver le planning des animations et le détail de toutes nos activités sur notre site internet : <https://les-vallees-de-la-vanne.fr/>

Contact :
Le jardin de l'Érable 1 rue de l'église à Vareilles
Bénédicte Polrot - 07 56 27 19 90



LA MOBILITE

Nous avons acheté un véhicule 8 places pour nous déplacer sur le territoire.

Nous pouvons ainsi partir en groupe pour des rendez-vous festifs avec les autres Espaces de Vie Sociale, pour aller presser nos noix et en extraire l'huile, et bientôt pour aller au marché.

Ce minibus est aussi utilisé par le centre de loisirs pour les expéditions de nos ados.



Nous avons été aidés dans ce projet par la CAF, la MSA et le Rotary club de Pont sur Vanne Yonne. Qu'ils en soient vivement remerciés.

OCTOBRE ROSE

La salle des fêtes de Theil avait été choisie par les organisateurs de la marche rose de Sens comme point de départ des chemins qui convergeaient vers la plaine Champbertand à Sens.

L'atelier brico-déco du jardin de l'érable a été sollicité pour décorer le départ.

Ballons roses et soutien-gorge en coquilles Saint-Jacques peintes en rose ont été hâtivement réalisés...



ATELIER SOLIDAIRE : DE L'EMONDAGE DES NOIX A L'HUILE DE NOIX

Après avoir cassé les noix fournies par Solange et un de ses amis... nous avons récolté un peu plus de 24 kg de cerneaux de noix pour en faire de l'huile. Onze ateliers ont été nécessaires pour « émonder » les noix, et 22 bénévoles ont participé à cet atelier.



Il a été décidé de tester les deux méthodes traditionnelles : la pression à chaud et la pression à froid.

Premier test : La pression à chaud au Moulin de Briennon (maintenant fermé)

Nous sommes allées au Moulin de Briennon-sur-Armançon pour presser 16 kg de cerneaux torréfiés qui nous ont fourni un peu plus de 7 litres d'huile et un tourteau prévu pour les oiseaux mais que nous avons réduit en farine de noix pour confectionner des gâteaux à l'atelier cuisine.

1^{re} étape : Les noix et noisettes sont « hachées »

2^e étape : La « torréfaction » : On met dans une grande « poêle » les graines écrasées, pour les cuire en les remuant sans cesse avec le malaxeur et la pelle.



3^e étape : L'extraction de l'huile : On met cette pâte chaude dans la presse hydraulique pendant 25 minutes

4^e étape : Le « repos » : L'huile est stockée dans des bidons pendant 15 jours afin que les résidus se déposent au fond

5^e étape : La « mise en bouteille ».

Deuxième test : La pression à froid à Venouze chez Christian Vilain Producteur bio

La pression à froid est moins technique mais le rendement supérieur (7 litres pour 10 kg de cerneaux).

Ce producteur bio réalise toutes les huiles artisanales 1^{re} pression à froid : noisettes, noix, cameline, amandes, œillette, pépins de courge, sésame, sésame toasté, colza.

TROC PLANTES VIVACES

Notre deuxième troc-plantes vivaces s'est déroulé le dimanche 10 novembre devant la salle des fêtes de Theil-sur-Vanne. Ce fut l'occasion d'accueillir d'autres passionnés de plantes, d'échanger et de repartir avec les plants recherchés qui fleuriront au printemps. Les jardiniers amateurs ont pu choisir leurs asters, campanules, glycines, rudbeckias... parmi plus de soixante espèces.

Le troisième troc de plantes vivaces aura lieu le dimanche 9 novembre 2025 à la salle des fêtes de Theil.



LE REPAS DES ADHÉRENTS

Troisième repas des adhérents ce mercredi 2 octobre à la salle des fêtes de Theil. Nous étions près de 70 à déguster le repas préparé par l'atelier cuisine. Au menu, apéritif : cookies salés et kir' Othe, cidre, jus de pommes..., en entrée : tomate



mimosa et sa petite salade, sauté de dinde et riz et en dessert : salade de fruits de saison et son petit sablé.

Les places à table étaient tirées au sort. Cela a permis à chacun de découvrir de nouveaux visages tout en partageant sur « Le jardin de l'érable ».

Merci beaucoup à l'atelier cuisine qui s'est démené pour nous offrir ce moment de convivialité et de festivité.

Tous attendaient cet évènement avec impatience. Ils n'ont pas été déçus.

LA TABLE DE GERMINO-SECHAGE

Le jardin de l'érable a une sensibilité écologiste. Soutenu par Les caisses de retraite regroupées dans KALIVI, les bricoleurs de l'atelier brico-déco ont réalisé cette table de germino-séchage. Elle a plusieurs buts :

- Déshydrater les produits en surplus du jardin (tomates, courgettes...) et réaliser des chips de légumes ou le séchage des fruits.



- Préparer nos semis pour l'échange de plants de la fête des saints de glace.

Cette table a déjà été testée par les cuisiniers et les jardiniers. Ils ont fait sécher des herbes aromatiques (estragon), des fruits (pommes).

Ils ont vérifié son fonctionnement pour réaliser des semis (pavots, belles de nuit...). De nouveaux ajustements



ont été réalisés par les bricoleurs... Cette table est maintenant disponible pour tous les habitants intéressés de la commune, et dès février, pour commencer vos semis (n'hésitez pas à contacter Bénédicte Polrot au 07 56 27 19 90)

CONFÉRENCES

Nous avons pu assister cette année à deux conférences sur l'entretien de nos jardins : « La taille des rosiers » par Patrick Bouchard et « les mauvaises herbes, même pas peur » par Guylaine Goulfier.

Ces deux conférences ont attiré plus d'une centaine de jardiniers débutants, expérimentés et même professionnels. Les jeunes de la MFR de Gron y viennent régulièrement.

En 2025 une nouvelle conférence de Patrick Bouchard sur les rosiers (greffe, bouture...) est prévue en septembre.

