

LES BRÈVES DU COMPTOIR

MAGAZINE #06

AVRIL MAI JUIN 2020

**LE COMPTOIR
DES LOISIRS**
Notre Office de Tourisme & de Commerce

Si c'est bien on vous prévient



Chers amis,

Nous bouclons ce magazine à J+7 du début du confinement et probablement pas à J-7 de la fin. En tout cas, pour les Piliers du Comptoir c'est l'incertitude sur la distribution des Brèves dans vos (ta) boîtes à lettres... Aussi nous avons fait le choix de ne pas l'imprimer et de le diffuser uniquement par Newsletter, sur le site Internet et nos réseaux sociaux. A l'heure où nous bouclons donc (mardi 24 mars), nous ne savons pas non plus si les événements dont nous parlons ici seront maintenus ou pas ... Mais les organisateurs ont travaillé de tout leur cœur et il nous semble important - essentiel - de publier ces articles ... Et puis au jardin, on peut y aller (pour l'instant le vôtre, le tien et bientôt celui du voisin) et les producteurs locaux continuent de bosser pour nous tous ! A bientôt pour faire la fête à l'occasion, nous l'espérons tous du 1er EDBJ de la saison le 11 juin (au pire) !

Prenez (prenez) soin de vous (toi)

AU SOMMAIRE DE NOTRE 6^E ÉDITION DES BRÈVES DU COMPTOIR

- P 3 à 8 Le Printemps des Evénements
- P 9 10 Du terroir, des femmes et des hommes
- P 11 12 Rendez-vous aux jardins
- P 13 Du miel et des abeilles



11 rue de la Harpe
27000 EVREUX
02 32 24 04 43
info@lcdl-evreux.fr
Du mardi au samedi 10h - 19h

Suis-nous !



#SiCestBienOnVousPrevient

LE SITE INTERNET
www.lecomptoirdesloisirs-evreux.fr



Directeur de la publication : Christophe. Rédaction : Caroline, Hélène, Marie, Marion et Serge. Crédits Photos : Florence, Dominique, Thierry Bouffies, Frédéric Bihel, Julien Davy et OCEAEvents et Fontanimation, Stéphane Vuillemin. Création graphique & illustrations : Dominique Hermier. Numéro 6 - Avril Mai Juin 2020. Le Comptoir des Loisirs ne pourra être tenu pour responsable des activités contenues dans cette brochure.



Christophe
Directeur de publication



Marion
Rédaction



Caroline
Rédaction



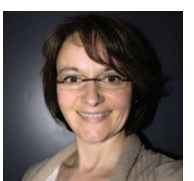
Hélène
Rédaction



Marie
Rédaction



Serge
Rédaction



Florence
Photographie

«ET BIEN DANSEZ MAINTENANT»



Marion a rencontré Cécile, coordinatrice de l'évènement de la Fête aux Pieds pour le service enfance.

Pourquoi on fête les pieds ??

C'est un jeu de mots, un calembour d'enfance... On ressent les émotions de la Tête aux Pieds et de la Tête à la Fête, il n'y a qu'un pas, enfin une lettre.

Raconte-nous la grande histoire de la Fête aux Pieds ?

De la Fête aux Pieds » est née en 2009. Cet événement est porté depuis son origine par le Service Enfance de la Ville d'Evreux. L'idée de départ était que les enfants des centres de loisirs accèdent à l'expression corporelle... Bien dans sa tête, bien dans son corps par l'intermédiaire de la danse contemporaine. « De la Fête aux Pieds » est une journée festive où les enfants restituent des travaux d'ateliers, et où des compagnies professionnelles proposent des spectacles en interaction avec le public. Les enfants participent à quelques séances pédagogiques avec les troupes pour apprendre une chorégraphie ou une danse collective. Le choix des troupes se fait au fil de l'eau à l'occasion d'autres festivals comme « Viva Cité » à Sotteville-les Rouen ou « Chalon dans la rue » à Chalon sur Saône notamment. Aujourd'hui on compte de 150 à 200 enfants de 3 à 12 ans.

Et pas besoin d'être parent ou d'avoir des enfants pour venir, c'est un festival accessible à tous.

De la Fête aux Pieds selon ces 4 mots

Contemporain, simplement danse contemporaine*

Optimiste, « de la Fête aux Pieds » c'est être heureux ensemble, tous différents mais ensemble le temps d'une journée. En cela, « De la Fête aux Pieds » est optimiste

Partage, le lien des artistes, les mariages artistiques qui se créent à l'occasion « De la Fête aux Pieds » mais aussi hors de l'événement. L'alliance d'artistes qui ont chacun leur spécificité, pendant, ailleurs et après.

Original, pour Evreux, « De la Fête aux Pieds » est un événement original : c'est l'unique festival d'Arts de rue, le seul événement familial, participatif, en extérieur, autour de la danse.

Et donc De la Fête aux Pieds, c'est quand ? C'est pour qui ? Et y a quoi de prévu ?

Ce sera le **dimanche 7 juin** dans le Parc de Trangis pour tout le monde et accessible à tous et gratuit ... Cette année, le thème est « Le pas de côté ». Il y aura des spectacles, des ateliers participatifs, une chorégraphie participative voire un brass band participatif (voir Focus ci-dessous), les restitutions des ateliers des enfants, de la danse, de la danse, de la danse... Bref, à voir, à faire, à ressentir. On y trouvera des plasticiens, des danseurs, des clowns, des breakers... Et de la bonne humeur et ça c'est l'esprit Comptoir !

Focus

Po'Boys Street Parade est une parade, une déambulation jubilatoire, où le public est convié à rejoindre le Brass Band pour défiler. Pour cela, les Po'Boys ont tout prévu : changer de peau en se costumant aux couleurs du groupe (vert, violet et or) et participer à une répétition avec les artistes permettant à chacun d'apprendre quelques codes, chants et chorégraphies simples afin que la parade soit encore plus festive et fédérative !

A partir de 10h répétition le jour même, à 15h30 parade !

Réservation avant le 22 mai : Accueil petite cité, 16 rue de la petite cité à Evreux enfance@evreux.fr - 02 32 31 89 29

—Propos recueillis par Marion

*danse contemporaine, née dans les années 60 - un mix de danse classique, de jazz, où les danseurs laissent passer leurs émotions à travers le corps. Les danseurs et chorégraphes les plus célèbres : Maurice Béjart, Pina Bausch, Jean-Claude Gallotta (qui a présenté « L'Homme à la tête de chou » au Cadran en janvier dernier), Merce Cunningham, Marie-Claude Pietragalla...

L'année dernière, tu avais peut-être chanté le jingle de la Fête aux Pieds... Cette année, et en avant-première, voici les paroles de la chanson :

*Si tu ne sais pas sur quel pied danser,
Ne prends pas tout d'suite tes jambes à ton cou
Quand tu te sens bête comme tes pieds
Viens fair' des pieds et des mains avec nous
A de la Fête aux Pieds*

*Bon pied bon œil, pas ta langue dans ta poche
Un peu tête en l'air, le cœur sur la main
A cloche-pied, les mains dans les poches
Rejoins-nous vite et saute à pieds joints
A de la Fête aux Pieds*

*Pas de loup, saut de puce ou entrechat
De côté, échappé, chassé, glissé
Nez à nez, dos à dos ou tête en bas
Tous les pas, tous les pieds sont pour danser
A de la Fête aux Pieds*

*Pas de pied de nez, plutôt pied pointé
La main dans la main et le nez en l'air
De bouche à oreille et les doigts dans l'nez
Dansons haut les cœurs et à bras ouverts
A de la Fête aux Pieds*



FESTIVAL DES EPOUVANTAILS

Fontaine sous Jouy
du 2 au 12 mai 2020



« L'Épouvantail gouvernait à présent la Cité d'Émeraude, et bien qu'il ne fût pas un Magicien, son peuple était très fier de lui. « Car, disaient les gens, c'est la seule Cité au monde qui soit gouvernée par un homme de paille. » Et jusqu'à preuve du contraire, ils ne se trompaient pas. »
Le Magicien d'Oz de Lyman Frank Baum

Le Festival des Epouvantails est né en 1988 et fête sa 9^e édition ! Chaque habitant est invité à réaliser son propre épouvantail qui est installé sur le circuit jalonnant la commune de Fontaine sous Jouy au départ de la mairie (3 km). Une centaine d'épouvantails sont répartis dans la ville avec la participation notamment de l'école et de l'hôpital de Pacy sur Eure.

Questions à Christophe, président de l'association Fontaine Animations.

Quel a été l'épouvantail le plus original de la précédente édition ?

Il y en a plusieurs : un épouvantail réalisé avec des bouteilles en plastique, celui fait à partir de boîtes de camembert (par un fromager 😊) et une superbe gitane.

Le festival en 4 mots :

Contemporain : recyclage de déchets

Optimiste : le festival permet aux habitants de se rencontrer autour d'un projet commun, ils invitent la famille, des amis à cette occasion, le tout dans la bonne humeur.

Partagé : tout le monde participe. Il y a environ 100 épouvantails pour 400 foyers !

Original : le festival l'est tout simplement

Quelques infos sur l'association ?

Notre association propose des activités sportives (gym, pilate, tennis de table) et de nombreuses randonnées découvertes (ornithologiques, plantes comestibles...). Nous avons également plusieurs rendez-vous dans l'année : 2 bourses aux plantes (1^{er} mai et le dimanche précédent le 11 novembre) et le 15 avril une randonnée d'une dizaine de km au départ de la salle des fêtes.

Des projets à venir ?

Organiser des rencontres musicales.

PRATIQUE
Contacter l'association
fontanimation@gmail.com

A noter le chemin de fer de la Vallée d'Eure propose 3 dates pour découvrir le Festival : le vendredi 1^{er} et les dimanche 3 et 10 mai 2020.



« Le bâtisseur de cathédrale », œuvre de l'artiste Cyril André, posée initialement dans la cour du musée, est définitivement installée Place Armand Mandle, au cœur du centre-ville. Il est devenu le familier de tous !

À défaut de transformer la ville en musée à ciel ouvert, le parcours propose une rencontre entre les habitants d'Evreux, les visiteurs et les artistes, dans les rues, sur les places, et jusque dans le hall de la gare.

Qui est aux commandes de cette démarche artistique ? C'est **Julie Borel**, directrice de la Galerie « Le Hangar », qui s'est lancée dans cette aventure en 2012.

Chaque nouveau Parcours de sculptures lui prend 2 ans de préparation. Elle choisit ces artistes pour leur professionnalisme. Cette année, un fil conducteur, l'eau et une thématique, la couleur et la monumentalité.

Julie, pour l'événement « Parcours de sculptures » tu es : Metteur en scène ? Commissaire d'Exposition ? Directrice d'une galerie en open air ? Autre ?

Commissaire de l'exposition ; c'est la partie la plus intéressante du projet, la recherche des artistes et de leur démarche singulière, la relation de confiance que je construis au fil du temps avec les artistes.

Tu t'es habitué.e à les appeler : les anneaux, la cabane, le penseur...
« Le parcours de sculptures Normandie » revient du 4 avril au 20 septembre 2020

Pour le choix d'une sculpture monumentale, pourrais-tu classer par ordre d'importance les critères suivants : La ou les couleurs utilisées par l'artiste / Les formes / Les matières utilisées / Les personnages (humains, animaux) qu'il affectionne

Je ne peux pas répondre à cette question. Ce qui compte c'est la démarche de l'artiste, le reste vient après et n'a pas de hiérarchie.

Quel serait pour toi, le parcours de sculptures de tes rêves... Couleurs, œuvres, lieux ?

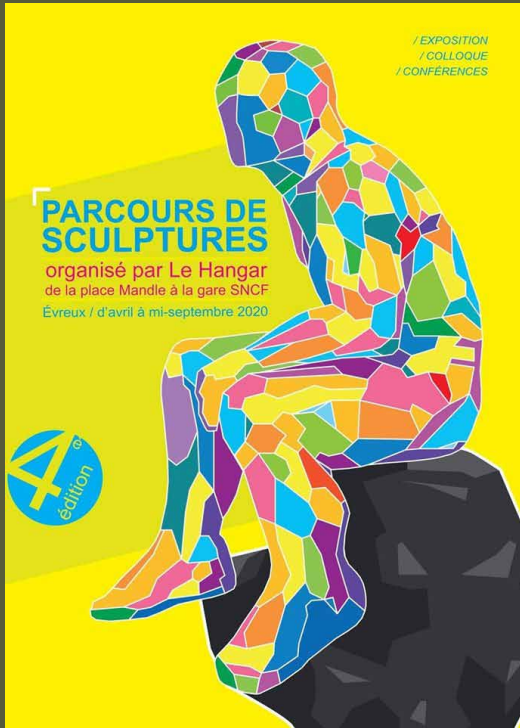
Je ne sais pas s'il existe un parcours de sculptures de rêve, le mien se construit depuis bientôt 10 ans au fil des projets. Ce qui m'intéresse avant tout, c'est la sculpture et plus particulièrement, la niche de la sculpture monumentale. Travailler avec l'espace qui nous entoure, que ce soit la ville ou la nature. Créer du lien, s'engager pour l'accessibilité de l'art pour tous. Rêver et s'échapper du quotidien grâce à l'art... sont, je pense, mes moteurs de vie.

On dit que l'art n'a pas de frontières, pourtant, si tu devais t'expatrier, où irais tu ?

En général, ce sont les opportunités qui amènent à faire des projets ailleurs, beaucoup de pays m'intéressent. Ce qui a du sens, ce sont les liens que l'on peut créer avec les artistes, les gens, les partenaires sur place, les lieux qui nous entourent. En Europe, je pourrais imaginer travailler avec l'Allemagne, car mon premier métier était interprète en allemand. Ça me plairait de travailler avec des artistes germaniques et passer du temps à nouveau en Bavière, où je ne vais quasiment plus depuis 20 ans.

Quels ont été tes autres métiers ?

J'ai donc été interprète, j'ai créé la galerie « le hangar », je suis créatrice et directrice d'une association culturelle, galeriste, sculpteur...



LE PROGRAMME

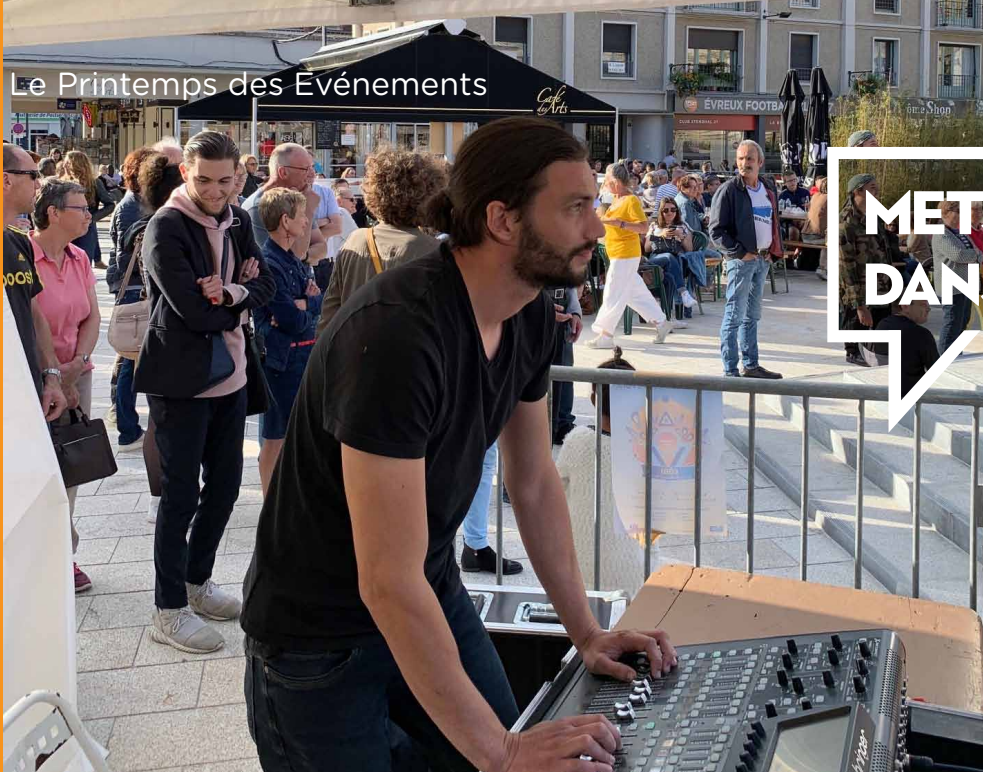
15 œuvres monumentales dont 7 créations 2020

Nos coups de Cœur pour « les Nouveaux Chemins » de Pedro Marzorati au Miroir d'Eau et rue du Dr Lerat et « Mémoire d'Eau » de Cyril André dans le jardin botanique

Samedi 16 mai, 20 juin, 17 juillet, 19 septembre 15h30 : visite du Parcours de Sculptures avec les organisateurs - 5 € par personne à partir de 20 ans - réservation au Comptoir des Loisirs
Mercredi 10 juin 2020 de 9 h à 17 h : Colloque à l'hôtel du département avec pour thématique « l'art peut-il être un langage pour l'enfant ? » avec des intervenants du monde culturel

 Contact Julie BOREL Galerie Le Hangar
06 07 06 24 69





METS DU SON DANS TA VIE !

**Julien, ingénieur
du son, nous
accompagne sur
les EDBJ (Envie de
Bouger le Jeudi)
depuis le début, on a
voulu qu’il nous parle
de lui... Sans lui pas
de bruit, pas de son !**

Alors Julien comment devient-on « ingé son » ?

Mon parcours dans la musique commence dès 6 ans quand mes parents m’inscrivent à des cours de solfège et de piano. Les années passent jusqu’à mes années collège où je choisis de pratiquer le violon. C’est un instrument où les débuts sont compliqués. Il est très difficile d’obtenir un son agréable pour un débutant... J’ai tenu un an ! Et je suis passé à autre chose, la batterie ! La révélation...

J’ai eu plusieurs groupes, on faisait autant de concerts que possible, du rock, du hard rock et du « métal ».

A la fin du lycée s’est posée la question de l’orientation professionnelle. Je suis parti à la M.A.I. [Music Academy International NDLR] à Nancy faire un cursus professionnel de batterie. Ce fut une expérience formidable, j’ai rencontré de très bons musiciens et des profs avec un niveau incroyable ! Après cette année de travail, je me suis rendu compte que le métier de musicien ne me convenait pas. J’ai donc suivi un cursus « Music Production » dans la même école. J’y ai appris les bases pour sonoriser des concerts, travailler en studio d’enregistrement et produire de la musique. J’ai adoré ça ! J’ai fini l’année second de ma promotion avec une mention spéciale du jury.

Aujourd’hui, je suis à mon compte, je travaille sur des concerts, de l’événementiel, en studio d’enregistrement, je produis le son pour des films et des publicités... C’est la combinaison de ces activités bien différentes qui rend chaque jour de travail unique et me porte dans une dynamique toujours créative.

Ton plus beau souvenir musical ?

En fait, ils sont tous différents et plus beaux les uns que les autres... Certains projets ont néanmoins une saveur toute particulière lorsqu’ils reposent sur des développements comme mes travaux sur l’audio immersif (Ambisonie*).

*technique de capture, synthèse et reproduction d’environnement sonore. L’immersion de l’auditeur dans cet environnement virtuel se fait grâce à un nombre de haut-parleurs variant de trois à quelques dizaines.

Plutôt soirée chez des potes avec musique d’ambiance ou gros concert avec ambiance de malade ?

Difficile de choisir, cela dépend de la journée que j’ai passée ; si j’ai mixé pendant 10h, je vais plutôt préférer une musique d’ambiance.

Plutôt Netflix ou salle de sport ?

Plutôt ni l’un ni l’autre !

Quelle est l’œuvre artistique qui te touche plus ?

Pas évident de trancher... L’album « Dark Side of the Moon » des Pink Floyd peut-être... Le son et l’ambiance sont énormes.

Actuellement ton gros kiff musical ?

Un titre que j’ai découvert par hasard sur Internet « Bow Down » du groupe « I Prevail ». Le titre pour moi frôle la perfection en termes de production... Attention, c’est un peu violent...

Si je te dis ce soir on sort, plutôt jeans basket ou costard ? 😊

Je n’ai ni basket ni costard... On sort quand même ?

Des groupes à nous conseiller ?

Il y a une majorité de groupes locaux talentueux, ils méritent d’être soutenus, ce sont eux qui représentent et dynamisent notre territoire !

Thé ou Café ? Sans discuter Café...

Une chanson qui passe les années avec toi ? « Song 2 » de BLUR 😊

Dans 10 ans toujours ingé son ?

J’espère bien, il est cependant très difficile d’imaginer ce que sera ce métier dans 10 ans. Tout évolue très rapidement et en permanence, que ce soient les tendances musicales, les supports d’écoute, les technologies pour le traitement et la restitution du son, etc... Je me prépare pour la suite, en ce moment je travaille activement avec Pierre-Alexis Quoniam de French Audio Connexion sur l’audio immersif.

Devant ou derrière la scène ?

Clairement en Live, vivre l’interaction unique et positive entre artistes et spectateurs....

—Propos recueillis par Marie

C’EST QUAND LES EDBJ BAH LE JEUDI ÉVIDEMMENT !

Pour la 3^{ème} année, les EDBJ viennent s’installer sur les terrasses de tes bars préférés. Tu aimes la musique ? Boire un verre ? Les soirées d’été qui se prolongent ? Alors les EDBJ sont faits pour toi.

Rendez-vous donc (quand on pourra sortir !) de 19h à 22h :

- le jeudi 11 juin, place du Grand Carrefour : avec RCCS, on se laisse volontiers embarquer dans l’univers de Captain Sparks & Royal Company, qui réconcilie chanson française, musiques urbaines et java de comptoir !

& RADIX, Antoine Sergent et Frédéric Jouhannet puisent leur inspiration dans les folklores réels ou imaginés. Leur répertoire est composé de musiques des Balkans, de compositions personnelles et de musiques traditionnelles

Circasienne, Adyguéenne et Tchétchène. Arrangées librement et de manière spontanée, elles laissent toute la place à l’improvisation et au partage.

- le jeudi 2 juillet, place du Marché : avec Volt, Power-trio batterie/sax tenor/sax baritone fondateur du style DRUM’n’SAX qui combine jungle, jazz, techno, electro, fanfare ... et beaucoup plus !

& Apollo, deux frères, Olivier et Nicolas qui ont déjà partagé la scène avec Ayo, Gush, Mika, André Williams, Le peuple de l’herbe... Leur 1^{er} EP d’Apollo « W.E.O.M » (Week-End On Mars) nous embarque dans un univers cosmique et organique, où l’ambiance électronique se mêle aux guitares électriques et acoustiques tout en gardant une « touch » résolument frenchpop.

FÊTE DES GOSSES (KID’ IZAY)

S’amuser en centre-ville, c’est aussi pour les plus petits avec la désormais traditionnelle Journée des Loustics prévue le samedi 6 juin

Toute la journée avec en guest star les Pats Patrouille, des structures gonflables à gogo avec Bob le Bricoleur, Cars, le Château de princesse, le Rodéo de licornes, le Parc de Dinosaures, un Aquarium géant. Et aussi le mini-golf, un atelier maquillage, des spectacles pour enfants. Et pleins d’autres surprises...

Témoignages des enfants qui ont participé en 2019

Victor 9 ans
Pourquoi es-tu venu aujourd’hui ? J’adore les Pat-Patrouilles ils sont trop beaux et trop cool !

Modibo 6 ans
Peux-tu me dire ta structure coup de cœur ? Celle avec les grands animaux partout, c’est trop joli et super cool, est ce qu’il y sera encore l’année prochaine ?

Pauline 7 ans
Tu es contente de ta journée ? Oui, j’aime trop c’est trop bien, le château de princesse il est beau, j’aimerais avoir le même à la maison.



Sous réserve de modifications, annulations ou reports



Wafa 10 ans
L’année prochaine tu voudrais retrouver quoi ? Le spectacle de guignols et le maquillage.

Diane 4 ans
Tu aimes ton maquillage ? Oui beaucoup, dommage que je sois obligée de l’enlever ce soir !

Kilian 5 ans
As-tu pu faire les animations plusieurs fois ? Oui celle avec le ballon de basket mais pas les autres il y avait vraiment beaucoup de monde, l’année prochaine on ira plus tôt. J’ai même joué avec mon frère et je l’ai battu pleins de fois...

FRUITS ET LÉGUMES

**AURÉLIE BOUSSELAIRE
ET PAULIN BAVENT
GAEC LES JARDINS DE CHLOE**
15 Route des Moulinards
27220 Champigny La Futelaye
06 82 94 96 15
ferme.ab27@yahoo.fr
Légumes variés Bio, fruits rouges
Boutique à la ferme. Livraison de paniers.



**ANNE CONFAIS
FERME DE BERNIENCOURT
EARL DU MAJEUR**
27120 Le Val David
02 32 26 40 64 - 06 07 68 98 80
anne.fresne@orange.fr
Légumes variés
Boutique à la ferme ouverte le vendredi de 14h à 19h et samedi de 9h à 12h.



**ENGUERRAND DE SAINT PRIEST
EARL 16 ACRES**
5 Morsent
27180 Saint Sébastien de Morsent
02 32 33 13 73 - 06 98 84 93 81
enguerrandd@hotmail.com
Légumes variés
Distributeur automatique accessible en continu.



**PATRICK ET GÉRALDINE DE WEVER
Cueillette de Pithienville
EARL DE WEVER**
129 Ferme de Brettemare
27930 Sacquenville
02 32 34 93 78 - 06 09 13 49 39
dewever.patrick@wanadoo.fr
Fruits, légumes et fleurs
La cueillette est ouverte tous les jours d'avril à novembre du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Le week-end de 9h à 19h.



**STÉPHANE DESMONTS
La Ferme de Grohan**
50 Chemin de la Forêt
27180 Le Plessis Grohan
06 89 28 41 58
stdesmots@hotmail.fr
Légumes variés Bio
Boutique à la ferme ouverte les mercredis et les vendredis de 16h à 19h. Livraison de paniers.



**ARNAUD LETHROSNE
SCEA LETHROSNE**
46 Chemin du Plessis
27180 Le Plessis Grohan
06 21 12 31 52
arnaud.lethrosne@fdpg.fr
Pommes de terre

VIANDES

**JEAN-PIERRE COLLAS
EARL DE CAER**
29 Rue de l'Iton
27930 Normanville
02 32 62 73 21 - 06 45 16 44 43
collasj@wanadoo.fr
Viande bovine en caissette
Vente sur commande

**ANTOINE HERVIEU
EARL HERVIEU**
42 Rue Alberte Lanesval
27180 Les Ventes
02 32 67 47 72 - 06 17 69 54 82
hervieu_antoine@orange.fr
Viande bovine
Vente en caissettes sur commande



**JOËL ET VÉRONIQUE BLAISOT
SCEA DU PARC**
12 Rue du Panorama
27930 Saint Germain des Angles
02 32 34 31 51 - 06 08 06 83 63
sceaduparc@gmail.com
Viande de porc et charcuterie
Pour toute précision sur la gamme de produits, prendre contact avec le producteur.

**JÉRÉMIE BROUT
Les Cochonnailles de Jérémie**
26 Rue de la Fontaine
27220 Grossoeuvre
02 32 30 54 24 - 06 16 47 91 93
contact@cochonnailles.com
Viande de porc et charcuterie
Boutique ouverte le vendredi après-midi et le samedi.
Vente en ligne.



**GILLES VILLEZ
EARL AEROPORC BIO**
36 Rue de la Libération
27220 Champigny La Futelaye



02 37 48 25 72 - 06 13 50 65 85
gilles.villez@orange.fr
Viande de porc
Pour toute précision sur la gamme de produits, prendre contact avec le producteur.

VOLAILLES ET OEUFS

**ENGUERRAND DE SAINT PRIEST
EARL 16 ACRES**
5 Morsent
27180 Saint Sébastien de Morsent
02 32 33 13 73 - 06 98 84 93 81
enguerrandd@hotmail.com
Volailles
Distributeur automatique accessible en continu.



**THIPHAINÉ ET NICOLAS LEFEVRE
SARL L'ARCHE DU COLOMBIER**
14 Rue de la Libération
27220 Coudres
02 32 58 08 75 - 06 22 81 09 86
archeducolombier@orange.fr
Volailles et oeufs
Pour toute précision sur la gamme de produits et les horaires d'ouverture, prendre contact avec le producteur.

**ALEXIS LEGRIS
EARL BIO TY-POULE**
La Haye
27220 Mousseaux Neuville
06 15 34 06 68
legris.alexis@wanadoo.fr
Volailles, oeufs Bio
Pour toute précision sur la gamme de produits et les horaires d'ouverture, prendre contact avec le producteur.



POISSONS



RÉGIS DELACROIX
4 rue du Rosay
27120 Fontaine Sous Jouy
02 32 36 70 69
pisciculture.regis@orange.fr
Truites au détail ou demi-gros, produits artisanaux dérivés de la truite.
Etangs et pisciculture ouverts tous les jours sauf le mardi de 8h à 18h30.

PRODUITS LAITIERS

**ALEXANDRA BEAUCOUSIN
La Bikette Caugéenne**
GAEC DE LA GRANGE NEUVE
25 Chemin des Hautes Forières
27180 Caugé
02 32 37 62 88 - 06 81 53 28 95
labikettecaugeenne@gmail.com
Fromages de chèvre de type buche, ronds cendré, brique, crottin, fromage blanc, feuilletés, tomme, pyramides aromatiques...
Boutique ouverte les mercredi et vendredi de 10 à 12h et de 14 à 18h et le samedi à partir de 10h à 18h.



**ANTOINE ET EDOUARD CHEDRU
Ferme des peupliers
SCEA FERME DU BEFFROI**
1 Chemin des Armalots
27930 Gravigny
02 32 49 72 32 - 06 14 34 73 77
www.fermedespeupliers.fr
contact@fermedespeupliers.fr
Faisselles, yaourts et desserts lactés
Magasin à la ferme de Gravigny ouvert les mercredis de 15h30 à 19h00 ; les jeudis et vendredis de 10h à 13h puis de 14h à 20h et les samedis



de 9h à 13h puis de 14h à 18h. Drive fermier et dans de nombreux magasins revendeurs (cf. site internet).

**SYLVAIN GUICHEUX
EARL DES 3 J**
5 Bis Rue du Moulin à Vent
27220 Saint Germain de Fresney
02 32 36 82 41 - 06 13 87 87 56 guicheux.
sylvain@orange.fr
Produits laitiers de vache
Pour toute précision sur la gamme de produits et les horaires d'ouverture, prendre contact avec le producteur.

PRODUITS CIDRICOLLES

**STÉPHANE VAN TORNHOUT
EARL LE CLOS DE CERISEY**
12 Rue de Reuilly
27930 Gauciel
02 32 24 26 07 - 06 32 89 41 74
leclodecerisey@wanadoo.fr
Jus de pommes, jus de pomme rouge, jus de pomme rouge pétillant, cidre, Acadys blanc et rosé, Harmonys , Fine de Cerisey, gelée de pomme rouge.
Boutique à la ferme ouverte les vendredis et samedis de 10h à 12h et de 14h à 18h30, sinon sur rendez-vous.



FRUITS ROUGES

**AURÉLIE BOUSSELAIRE
ET PAULIN BAVENT
GAEC LES JARDINS DE CHLOE**
15 Route des Moulinards
27220 Champigny la Futelaye
06 82 94 96 15
ferme.ab27@yahoo.fr
Fruits rouges
Boutique à la ferme ouverte les vendredis de 16h30 à 19h. Livraison de paniers possible en point relais.



**ANNE CORNILLE -DUTREMEE
Ô P'tits Fruits d'Anne
EARL DUTREMEE**
Les Grès - 4 route de Nonancourt
27320 Courdemanche
02 37 48 10 13 - 06 13 84 64 81
anne.cornille-dutremee@orange.fr
Fruits rouges, confitures, coulis, pâtes de



fruits. Boutique à la ferme ouverte en juin et juillet les mercredis et samedis de 14h à 18h.

HUILES ET FARINES

JEAN-MARIE LENFANT
Ferme du Clos de la Mare
SCEA LENFANT
2 Place Sainte Opportune
27750 La Couture Boussey
02 32 36 75 26 - 06 10 90 21 85
boussey@wanadoo.fr
Huiles de colza et de tournesol, farines de blé, de seigle, et de blé noir, savon à base d'huile de colza, sablés et tuiles.
Vente sur les marchés, épicerie fines et autres magasins du réseau Bienvenue à la Ferme.



MAGASIN DE PRODUCTEURS

LA NORMANDIE À PLEINE BOUCHE
Rue Caravelle
27000 Guichainville
02 32 28 85 88
normandieproducteurs@orange.fr
Fruits et légumes, jus de fruits et potages, alcools, viande, fromages et différents produits...
Magasin ouvert : le lundi de 15h à 19h
Du mardi au samedi de 10h à 19h
Le dimanche de 10h à 13h

DISTRIBUTEURS

**ENGUERRAND DE SAINT
PRIEST - EARL 16 ACRES**
5 Morsent
27180 Saint Sébastien de Morsent
02 32 33 13 73 - 06 98 84 93 81
enguerrandd@hotmail.com
Légumes variés et volailles
Distributeur ouvert 24h/24 et 7j/7.



CÉRÉALES

**BERTRAND PILET
LA FERME DES MILLE EPIS**
Pas de vente à la ferme, produits à retrouver sur les marchés et boutiques du terroir.
Quinoa, lentilles, haricots Mungo, flageolets



**MARCHÉS PRODUCTEURS
DE PAYS À EVREUX**

**4 JUILLET
3 ET 4 OCTOBRE
6 DÉCEMBRE**

Double page réalisée par le Service
Développement Economie rurale et agricole
Evreux Portes de Normandie



Dis Comptoir, c'est quoi les jardins ouvriers (appelés aussi familiaux) ?

Les jardins familiaux, ou jardins ouvriers, apparus à la fin du 19^e siècle, sont des parcelles de terrain mises à la disposition des habitants par les municipalités et gérées par des associations.

Histoire des jardins ouvriers

A l'origine, ces jardins ont pour vocation l'amélioration de la condition des familles ouvrières au niveau des besoins alimentaires mais également au niveau social. Les jardins ouvriers sont créés en 1896 par l'abbé Jules-Auguste Lemire, dans le but d'améliorer le sort des ouvriers grâce à la mise à disposition d'une parcelle par les municipalités vouée aux cultures potagères. Avant l'abbé Lemire, c'est une femme, Félicie Hervieu, intéressée par les innovations sociales destinées à améliorer le quotidien des ouvriers, qui crée les premiers jardins ouvriers à Sedan en 1893, dirigés par des femmes.

Des jardins ouvriers aux jardins familiaux

Après la seconde guerre mondiale, les jardins ouvriers sont devenus des jardins familiaux car la mise à disposition de parcelles de terrain s'est ouverte à d'autres catégories socioprofessionnelles. L'appellation a changé mais l'objectif est resté le même à savoir disposer, moyennant

une redevance annuelle, d'un jardin familial pour les loisirs, la culture de fleurs, fruits et légumes de son choix en excluant tout usage commercial.

Les jardins familiaux ont longtemps souffert de leur appellation d'origine faisant référence aux ouvriers, et aux classes laborieuses. En outre, géographiquement, les municipalités les reléguent généralement aux périphéries de la ville, vers des zones incultes pas toujours très avenantes voire parfois polluées (bord d'autoroute, de chemin de fer, zone inondable, etc.) et manquant de raccordement aux réseaux (eau, électricité).

Aujourd'hui, l'intérêt pour le jardinage, les légumes bio, la traçabilité des produits consommés, les circuits courts, le développement durable et la préservation de la planète, amènent de plus en plus de villes et de communes, à réinvestir du foncier pour le consacrer à des jardins familiaux et jardins partagés, vecteurs de lien social à nouveau recherché.

Source : jardinage.lemonde.fr/dossier-45-jardins-ouvriers.html

INTERVIEW

A l'heure du « DIY » (« Do It Yourself » - fais le toi-même), du manger sain, bon et local, je suis allée à la rencontre de Valérie et Alain, membres des Jardins familiaux La Poterie - Clos Vironvay. Me voilà donc au 56 Rue Portevin à Evreux où je retrouve deux joyeuses



personnes, sourire aux lèvres, prêtes à me faire faire le tour du pâté de maison.

Alain est président de l'Association, et il me confie qu'ici l'ambiance est familiale et bon enfant. « On organise un barbecue au mois de mai et généralement 40 personnes y participent, c'est généralement une chouette journée ! » me confie-t-il. Chaque jardin ressemble à son propriétaire ; à l'image de Valérie, souriante, légère tout comme son

jardin qui s'ouvre sur un petit buis taillé en forme de chien. Je cite « Jardiner, c'est ma salle de sport, ma séance d'UV, de méditation, mon psy etc.. » Les jardiniers amateurs échangent toute l'année leurs plants, graines, légumes, conseils et chacun rend la pareille.

Si toi aussi, tu aimerais posséder un petit lopin de terre pour y planter tes légumes, saches qu'il reste 10 parcelles disponibles au Clos du Vironvay, alors ne perds pas de temps si tu veux réussir tes plantations à temps !

Info et renseignements :
Association des Jardins familiaux La Poterie - Clos Vironvay
Tél : 06 72 65 44 21

- Adhésion de 0,32€ du m² (eau comprise)
- Pas de traitements, pas de pesticides
 - Compost sur les parcelles
 - Récupération des eaux de pluie grâce à des citernes
 - Les chiens en laisse et les enfants sont les bienvenus

—Propos recueillis par Hélène

Et sinon, la liste de tous les jardins familiaux existants sur Evreux :
Le Gigot - La Madeleine - Rue de l'Abbé Lemire
185 parcelles de 100 à 200m²
Francis Coudé
Tél : 06 28 34 22 84
jardinsdugigot.evreux@gmail.com

Évreux-Cambolle - Navarre - Chemin de Valême
108 parcelles de 150 à 400m²
Céline Capon
Tél : 06 12 64 60 69
chatonaturel@orange.fr

Val-Iton - Saint-Michel - Rue du Val Iton
49 parcelles de 50 à 200 m²
Nelly Jalby
Tél : 06 13 21 60 20
jardinsvaliton@gmail.com

Potager ouvrier des Usines de Navarre
Navarre - Rue du Domaine
49 parcelles de 50 à 170 m²
M. TURQUIER Noël
Tél : 06 11 29 69 04

Le Bohy - Nétreville - Chemin des meuniers
75 parcelles de 56 à 250 m²
M. DENIS Gérard
Tél : 06 85 25 91 36

Angerville la Campagne : « Le Jardin des 3 bouleaux »

Saint André de l'Eure : « Les Jardins Andrésiens »
Rue de Foucrainville
M. SERGENT Daniel
Tél : 06 12 63 77 46

Saint Sébastien de Morsent : Contacter Mme Gosse, conseillère déléguée en charge du cadre de vie au 06 18 23 53 77 ou accueil@ville-saintse27.fr

Gravigny : « Les Jardins du Père Hébert »
M. MOINET Lionel
Tél : 06 24 64 25 97



DU MIEL ET LES ABEILLES

Bonjour Sylvain...
Alors qui es-tu ?

J'habite à Evreux Netreville, j'ai 53 ans, je pratique l'apiculture en amateur avec ma femme Chantal depuis 5 ans. Je suis membre et vice-président du syndicat d'apiculture de l'Eure.
Ma passion pour l'apiculture est un héritage de mon grand-père, un passionné de la nature. J'ai choisi, pour coloniser mes ruchers, l'abeille locale qui est l'abeille noire, ce choix a pour but d'éviter sa disparition à brève échéance, par l'introduction croissante de reines ou d'essaims d'autres origines.

Un rucher, comment ça fonctionne ?

Avoir une ou plusieurs ruches, c'est une décision à prendre au sérieux, cela demande du temps et de l'investissement personnel et financier. Les abeilles sont précieuses il faut les respecter et en prendre soin, aujourd'hui la survie des abeilles dans notre environnement est compliquée : maladies, pesticides, parasites, prédateurs...
Dès la première ruche il faut savoir observer, comprendre et être très attentif à la vie de la colonie afin d'être réactif si un problème survient. Un entretien régulier de la ruche et du matériel est indispensable pour assurer un bon état sanitaire de nos amies les abeilles.
Pour installer une ou plusieurs ruches sur un terrain, il faut aussi respecter la réglementation en vigueur : déclaration, immatriculation... Le choix de l'emplacement du rucher se fait non seulement pour le bien-être des abeilles, mais aussi dans un souci de respect du voisinage.

Quelles sont les étapes de production/récoltes du miel ?

Je fais deux récoltes par an : la première, celle de printemps, en mai, donne un miel très délicat, très floral, de couleur clair ; la deuxième récolte, celle d'été, fin juillet, produit un miel ambré ou foncé, souvent boisé, il a généralement plus de caractère.
Je commence la récolte en fonction du travail des abeilles : quand le miel est parfait en taux d'humidité, les abeilles operculent les alvéoles, pour une meilleure conservation, c'est à ce moment que la récolte peut commencer.

De l'extraction à la mise en pot

Première étape, les hausses [NDLR caissons intermédiaires] des ruches sont collectées et classées par rucher pour obtenir des miels aux saveurs différentes, chaque rucher fera un miel au goût unique.

Puis on extrait le miel des alvéoles : il faut les désoperculer avec un grand couteau spécifique, puis introduire les cadres désoperculés dans un extracteur centrifuge. Le miel qui sort de l'extracteur est filtré avant une phase de repos afin de retenir les fines particules de cire présentes en suspension.

La dernière étape est la mise en pot comportant l'étiquetage réglementaire.
Ce procédé respecte le miel, il n'est ni chauffé ni brassé, il reste brut et conserve toutes ces qualités et vertus, un aspect de marbrage et une cristallisation dans le temps en fonction de l'origine des nectars atteste de sa garantie de qualité.

—Propos recueillis par Caroline

RECETTE SOLES À LA MOUSSE D'OSEILLE ET AU MIEL

INGRÉDIENTS

- 3 soles levées en filets
- 2 bottes d'Oseille
- 2 bottes d'Oignons nouveaux
- 1 sachet de court bouillon
- 2 cuillères à soupe de Miel
- 25 cl de crème fleurette

PRÉPARATION

- ① Epluchez les oignons. Coupez les en deux. Réservez.
- ② Lavez l'oseille, ôtez-en les tiges. Faites bouillir une casserole d'eau bien salée. Plongez-y les feuilles d'oseille une seconde puis mettez-les dans de l'eau glacée. Egouttez.
- ③ Faites bouillir la crème fleurette. Laissez tiédir. Chauffez le court bouillon préparé selon le mode d'emploi. Plongez-y les filets de sole, délicatement, pendant 3 minutes. Ôtez-les à l'écumoire. Epongez sur du papier absorbant. Réservez.
- ④ Mixez l'oseille avec la crème. Salez et poivrez. Réservez.
- ⑤ Blanchissez les oignons 2 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez.
- ⑥ Faites blondir le miel et le beurre, ajoutez les oignons et laissez mijoter 4 mn. Nappez de sauce le fond de l'assiette ou le plat, dressez les filets de sole et les oignons confits.

