N°14 Janvier 2012

Responsable de la publication : Anne-Marie LEPETIT
Secrétaires : Philippe, Monique et Rémi

# Le Jardin de l'Orchidée

## Sommaire :

p 1 Le mot du Président
p 2-3 Onglet « Témoignages » sur le site Internet et Relations avec le DCV
p 4 Trucs et astuces
p 5-6 Compte rendu de l'Assemblée Générale
p 7-8 Autre témoignage : Tatihou
p 9 Recettes de Josiane
p 10 Calendrier du 1er semestre 2012
Membres du Conseil d'Administration
Bulletin d'adhésion

Chers Adhérents,

Il nous semble que, d'année en année, les activités se multiplient ou s'approfondissent. On retrouve cela dans notre site Internet qui est le reflet exact de notre action. Cependant tout le monde n'a pas Internet ou l'envie de s'y plonger. Cet édito maintient le lien entre nous et rappelle les dates à venir… permettant à chacun de les avoir toujours sous la main. Il n'est donc pas inutile, loin de là! À bientôt donc!

Le Président
Thierry MARAIS

**Merci à notre artiste Jean-Claude qui a réalisé la carte de vœux 2012 d'Orchis**

**Association jumelée avec le D.C.V.**
**Dorset Countryside Volunteers**

**ORCHIS**
Siège social :
Mairie
50550 SAINT-VAAST-LA-HOUGUE
✉ orchis-nature@hotmail.fr
www.orchis-nature.com

**Retrouvez notre édito sur le site**
**www.orchis-nature.com**

**Un onglet « Témoignages » a été créé en octobre dernier.**

Sous cet onglet, nous recueillons

- des témoignages d'adhérents exprimant leur sentiment à leur arrivée dans l'association.
- des textes relatifs aux actions menées par Orchis ou relatant l'histoire récente ou ancienne des lieux et des sites dont notre association s'efforce de maintenir l'aspect naturel.

# A la poursuite de l'orchidée sauvage

Installés définitivement dans le Val de Saire, nous avions comme projet de nous impliquer dans la vie locale. L'association Orchis correspondait parfaitement avec nos idées et nos attentes. Aussi, profitant du forum des associations, nous avons franchi le pas et l'avons rejointe. D'emblée l'accueil est simple et très sympathique. Sans tourner autour du pot, on nous annonce une action la semaine suivante : une réouverture de sentier pédestre. Banco ! Nous serons au rendez-vous… En plus c'est le week-end où Orchis reçoit ses amis anglais du Dorset : ça fera du monde dans le sentier.

Le samedi matin rendez-vous est donné à 10 h au Valvacher à Quettehou. Les voitures arrivent les unes après les autres, Philippe fait les présentations. Pas facile de reconnaître un Anglais d'un Français : le sourire est le meilleur moyen de communiquer et il est bien partagé.

Les bottes sont chaussées, les cirés enfilés, le ciel tenant à nous accompagner dans cette action par quelques averses. Direction un champ, avec des outils divers (scies, faucilles, coupe-branches, fourches et même une tronçonneuse) ; une fois la barrière et le câble électrique franchis, premiers écueils : quelques belles bouses de vache jalonnent le parcours pour rejoindre le départ du chantier. Des vaches, un petit val : serait-ce l'origine du nom du Valvacher ? Jean-Pierre nous apprend que non : c'est plus nordique comme origine (waschen = laver, car il a une source, des mares,…).

Thierry nous guide, et explique que le début du chantier restera non dégagé pour éviter que motos et quads ne transforment ce futur sentier pédestre en zone de moto cross…. Deux groupes se forment, pour attaquer le futur chemin des deux côtés, sachant qu'il est fort peu probable que la journée suffise à tout faire et que l'on se rejoigne au milieu : promesse d'un autre rendez-vous ?

Ensuite, chacun à son rythme et à sa force, les participants avancent doucement sur un sol boueux, taillant branches basses et coupant les ronces. Le fossé devient peu à peu un joli sentier : les produits de la coupe sont regroupés sur le côté du chemin, ils seront enlevés dans un deuxième temps. Les outils passent de main en main en fonction des besoins et aussi bien en anglais qu'en français, on se comprend vite.

Puis vient le temps de la pause café… Anne-Marie de Saint-Vaast a tout préparé. Cagettes de fruits et cakes sont là (Mumm qu'il était bon ton cake Anne-Marie de Valognes, d'ailleurs il n'en reste plus !) : on peut reprendre des forces.

Retour dans le chemin, où la tronçonneuse est entrée en action pour les grosses branches et les arbres morts. Sous la voute des arbres, ce sentier prend forme. Sur le côté, le champ bien vert éclaire le sous bois, comme une clairière. En même temps qu'une grosse averse nous arrose, malgré les frondaisons qui ne

peuvent plus nous protéger, je troue, d'un coup de faucille malheureux, un tuyau à peine enterré qui amenait de l'eau à un champ. De l'eau par ciel et un geyser par le sol ! Laurent, employé aux services techniques de la ville de Quettehou qui était avec nous, gère la situation avec maîtrise : il trouve le robinet d'arrêt, trouve le matériel pour réparer la coupure et les vaches auront de l'eau …

Vient l'heure du pique-nique : Jean-Pierre et Claude qui habitent juste à côté, ont mis à notre disposition une grange pour manger. Mais comme le ciel s'est enfin dégagé, ce sera dehors que rillettes et pâté, taboulé et salade, fromages et fruits, conversations et découvertes les uns des autres, seront partagés avant de terminer par un café. C'est l'heure de reprendre l'activité.

Pendant la pause les ronces n'en ont pas profité pour s'éclipser : bien au contraire elles sont toujours là, bien emmêlées, grimpant haut dans les arbres avec encore quelques mûres. Certains notent le lieu pour revenir l'an prochain faire la cueillette. Des confitures en perspective?

Le propriétaire du champ vient nous voir : le câble électrique est détendu (des branches, des ronces sont dessus). Il n'est donc plus efficace pour éviter la divagation des animaux. Thierry remet tout en place.

Les vaches passent à côté de nous, surprises de ce remue-ménage inhabituel à côté de chez elles. Le chien de Thierry passe à coté de l'une d'elle : elle fait mine de le charger. Le chien s'écarte : c'est le monde à l'envers !

Le soleil est de la partie maintenant mais l'après-midi est bien entamée ; Il est temps de terminer…

Les différents détritus retrouvés sont regroupés et ramassés : canettes, bouteilles, barres de fer, chambres à air, bout de tuyaux…

Tout le chemin n'aura pas été réouvert dans la journée, mais la première pierre a été posée dans ce chantier. La commune de Quettehou a prévu d'en assurer l'entretien.

On regroupe tout le matériel, on quitte les bottes boueuses, Thierry fait un dernier tour pour vérifier que tout est en ordre et surtout le câble électrique : il est bien tendu et le courant passe ; les vaches sont bien gardées…

Jean-Pierre et Claude nous invitent pour le thé, un jeu de quille apparaît, une partie débute : au bout de quelques tirs les équipes se forment assez spontanément. Ce sera France/Angleterre. Au moment où nous avons quitté le terrain de jeu, (nous devions récupérer notre chien mis en pension pour cette journée), la France menait…

Mais en fait, le grand vainqueur, c'est cet esprit convivial et amical qui a jalonné toute cette journée.

Nous nous sommes sentis bien avec vous.

Merci de cette chaleur et de cette simplicité et à bientôt !

Mille excuses à tous ceux dont nous ne connaissons pas encore le prénom et qui restent donc anonymes dans ce récit : ce sera pour le prochain rendez-vous….

✍ **Rémi et Monique**

**Réville, le 20 septembre 2011**

*Nous recevrons nos amis du DCV le week-end du 17 juin.*
*Si vous avez la possibilité d'accueillir une ou deux personnes, faites-le savoir à Anne-Marie au 02 33 54 40 00.*

# *TRUCS ET ASTUCES : LE VINAIGRE BLANC*

*Depuis l'antiquité, le vinaigre est utilisé en cuisine et par la médecine.*
*Dans la famille ''vinaigre'', je choisis le petit dernier, le vinaigre d'alcool blanc. Parmi ses frères il fait figure de parent pauvre : issu de la betterave, et non du vin ou du cidre, il n'a pas de belle couleur pourpre ou ambrée, ni de parfum boisé ou fruité... Economique et connu de tous, le vinaigre blanc est naturel, non toxique, biodégradable et écologique.*

*Ce vinaigre est un bon désinfectant, comme le savaient nos ancêtres, et agit sur bactéries et virus, comme sur les moisissures. Son usage le plus courant est de conserver cornichons, olives et petits oignons...*

*C'est également un bon détartrant, surtout s'il est chauffé, et il fera merveille, employé pur, pour l'entretien des éviers, des carrelages et des sanitaires, sans danger pour la robinetterie, contrairement aux détartrants habituels.* ***Ne pas imiter Cléopâtre qui y fit dissoudre une superbe perle. De même, son usage serait désastreux sur le marbre…***

*Il remplacera à moindre coût les produits anticalcaires des cafetières, lave-linge et lave-vaisselle…*

*Pour déboucher ou assainir le siphon de l'évier, verser de l'eau chaude sur un mélange de vinaigre et de bicarbonate. C'est peu onéreux et non polluant.* ***PAR CONTRE, NE JAMAIS MELANGER VINAIGRE ET EAU DE JAVEL, SOUS PEINE DE RESPIRER DES VAPEURS TOXIQUES.***

*On l'utilisera dilué pour nettoyer, désinfecter et désodoriser le réfrigérateur.* ***L'usage pur est déconseillé sur les joints en caoutchouc.***

*Quelques gouttes ajoutées à l'eau de rinçage de la salade la débarrasseront à coup sûr d'éventuels hôtes indésirables.*

*Il peut faire disparaître des taches (vin rouge, fruits, sang) additionné d'eau gazeuse.*

*Mélangé à du gros sel, il nettoie les objets en cuivre.*

*Il dissuade les fourmis d'envahir vos placards, quand il se trouve sur leur chemin (mais on n'attrape pas les mouches avec du vinaigre..).*

*Dilué dans l'eau de rinçage, il fait briller les cheveux, et serait actif dans la prévention des poux.*

***Vous le trouverez partout dans sa bouteille plastique transparente à côté de ses frères mieux lotis. La planète vous dira merci.***

**Compte rendu de l'Assemblée Générale du 22 octobre 2011**

Présents : une quarantaine de membres d'Orchis (environ les 2/3)
Les élus :
MM. Philippe LE BORGNE, adjoint au maire de Saint-Vaast-la-Hougue, Jean-Pierre LEMYRE, maire de Quettehou, André LEFÈVRE, adjoint au maire de Quettehou, Guy MONNIER, Président de la Com-com du Val de Saire et maire de Morsalines

1. **Mot d'accueil du Président** d'Orchis, Thierry MARAIS
2. **Bilan moral de l'année écoulée** sous forme de diaporama commenté par Anne-Marie LEPETIT, secrétaire.
   3 chantiers sur la journée avec « La Mouche de Saire », « Les Marcheurs de la Sinope » et le DCV, (2 réouvertures de chemins sur Quettehou et la restauration des berges du Vaupreux), plusieurs nettoyages du littoral dont un avec 130 élèves de l'école de Barfleur, taille des greffons de pommiers et plessage de haie sur le site du SAEP à la Chouetterie (Quettehou), remise en état d'un mur en pierres sèches dans le Dorset avec nos amis du DCV, pour un total d'environ 570 heures de travail cumulées.

Deux nouveaux onglets sur le site d'Orchis :
« Penser local » : Penser local, c'est mobiliser les ressources locales avant d'aller voir ailleurs. Sous cet onglet, nous recueillons des témoignages, des expériences à partager.

et « Témoignages » : Sous cet onglet, nous recueillons

a) des témoignages d'adhérents exprimant leur sentiment à leur arrivée dans l'association.

b) des textes relatifs aux actions menées par Orchis ou relatant l'histoire récente ou ancienne des lieux et des sites dont notre association s'efforce de maintenir l'aspect naturel.

Le nombre de « parrains de plages » s'est accru cette année. Ils s'organisent maintenant entre eux pour jouer leur rôle de veilleurs. Le littoral est couvert de Barfleur à Crasville.

Demander au GONm de nous indiquer précisément les sites de nidification des gravelots afin de ne pas bloquer les nettoyages du littoral de mars à septembre.

3. **Bilan financier et budget prévisionnel** présentés par Guy GEFFROY trésorier d'Orchis.

4. **Élection des membres du conseil d'administration** : réélection du ⅓ sortant et élection de 2 nouveaux membres, ce qui donne maintenant un conseil d'administration constitué de 10 membres. Le nouveau bureau sera élu lors de la prochaine réunion de CA, le 2 novembre 2011.

5. **Projets 2012**

6. **Parole donnée aux élus qui apprécient le travail réalisé par l'association Orchis.**

   - **M. Philippe LE BORGNE** souligne le fait qu'Orchis travaille avec d'autres associations ainsi qu'avec les écoles.

   - **M. Jean-Pierre LEMYRE** : Satisfait, étant randonneur lui-même, et sachant que les randonneurs sont de plus en plus nombreux, du travail réalisé sur Quettehou en 2011 : en mai, réouverture du chemin du « Loup Pendu » entre Quettehou et Saint-Vaast, en partenariat avec les « Marcheurs de la Sinope », et en septembre en partenariat avec le DCV d'un chemin au Valvacher. Le maire de Quettehou essaiera de faire noter ce dernier dans les topoguides. Localiser ce chemin sur une carte IGN.

   - **M. Guy MONNIER** insiste sur les trois thèmes suivants :

   1. *L'eau douce qui est une ressource à préserver. Nous sommes favorisés par son abondance.*

   2. *La mer : Nos plages attirent des touristes. Des prélèvements effectués en mer sont analysés pour vérifier la qualité des eaux de baignade et leur conformité à la réglementation européenne. Ces directives doivent nous permettre d'atteindre une bonne qualité de l'eau de mer et un bon état écologique des estuaires et des eaux côtières.*

   3. *Le tri des déchets*

      *Votre association permet d'impliquer les citoyens dans la gestion de leur cadre de vie. C'est une façon efficace de protéger l'environnement, pour tous et à tous les âges de la vie. Je vous en remercie en tant que citoyen.*

7. **Réactions diverses des membres d'Orchis**:

- Lorsqu' Orchis nettoie les plages, c'est principalement une collecte de déchets des professionnels de la mer (ostréiculteurs). Ce n'est pas normal. Un ouvrier doit nettoyer son chantier avant de le quitter. Il faudrait inciter les ostréiculteurs (par une taxe ou autre) à participer au nettoyage.

- Les haies sont mâchées par les engins de la DRIRE qui doivent les tailler. Ne pourrait-on pas intervenir auprès du Conseil Général ?

  ⇨ Réponse de Philippe (initiateur des onglets « Penser Local » et « Témoignages » sur le site Internet d'Orchis) : Insérer dans le site ce genre de « coups de gueule ».

La réunion s'est achevée vers 19h, suivie du verre de l'amitié et, pour ceux qui voulaient prolonger, d'un repas convivial.

# Tatihou

*Cette île est mon horizon quotidien, posée sur l'eau, proche et lointaine à la fois, mais cela fait bien longtemps que je n'y avais pas posé le pied.*
*Alors, un nettoyage de plage sur Tatihou, quelle aubaine, joindre l'utile à l'agréable en y débarquant hors-saison… Étant novice en l'exercice, je pensais devoir payer le voyage mais le passage est offert par le Conseil Général.*

*À midi, le bateau amphibie part sur ses roues, faisant fuir les oiseaux qui profitent de la marée basse pour fouiller la vase.*
*À l'arrivée, la jolie maison des douaniers, local des ornithologues, peut abriter notre pique-nique.*
*Le vent est froid, et le temps gris mais sec, et nous sommes quelques-uns à manger dehors pour profiter du spectacle rare de notre île déserte…*

*Rapidement, on se met au travail, on est venu pour ça, et les sacs poubelles verts se chargent.*
*Tous ramassent avec ardeur, jeunes et moins jeunes, chacun à son rythme, dans la joie et la bonne humeur.*

*On rit de certaines trouvailles.*
*On parle algues, oiseaux, pêche, mer.*
*On suit le rivage jusqu'à la vasière, où un autre groupe s'est affairé.*
*On rencontre des squelettes d'oiseaux, des crottes de lapins.*
*Les terriers sont nombreux dans l'herbe rase, et gare aux entorses de cheville…*

*A six, nous continuons le tour de l'île, profitant du savoir d'Annick et d'Alain, passant au pied du fort, face à l'îlet, avec vue sur le large.*

*Nous ne ramassons pas grand-chose, mais nous constatons que le mur d'enceinte est abîmé en de nombreux endroits, la mer ayant même parfois creusé jusqu'à la terre. Il serait urgent d'intervenir ; peut-être un futur chantier à venir ???*

*À notre retour à la maison des douaniers, le goûter tire à sa fin, et il faut repartir chercher des sacs sur la plage.*

*Nous avons juste le temps d'aller jeter un coup d'œil aux bâtiments et aux jardins.*

*On se presse, car le bateau du retour s'apprête à quitter le petit port (en avance sur l'horaire).*

*En s'éloignant sur la mer redevenue haute, on voit sur le quai une silhouette en rouge qui court en agitant les bras. Je ne saurai que plus tard que c'était Yves, et que Dominique s'est retrouvée seule à bord, à devoir attendre l'aller-et-retour suivant. J'espère que cela ne leur aura pas trop gâté le souvenir de cette journée au grand air.*

*Quant à moi, je n'attendrai pas très longtemps avant de me munir d'un billet pour retourner flâner sur Tatihou, et prendre le temps de tout visiter.*

*Monique Lainé* *9 novembre 2011*

# Feuilletés roulés au thon

**Recettes proposées par Josiane**

Entrée pour 4 personnes
Préparation : 20 mn Attente : 30 mn Cuisson : 25 mn

1 rouleau de pâte feuilletée
1 oignon
5 brins de persil
2 jaunes d'œufs
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à café de moutarde
sel, poivre
1 boîte de thon (300 g)
½ citron
2 cuillerées à soupe de lait
100g de parmesan
1 pointe de curry
1 cuillerée à soupe de graines de sésame

Faire égoutter le thon, couper l'oignon, laver et ciseler le persil.
Faire blondir l'oignon haché dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.
Ajouter le thon émietté, le reste d'huile, le jus de citron, le persil, 1 jaune d'œuf, la moutarde et le fromage râpé.
Assaisonner : sel, poivre et curry.
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Étaler la pâte feuilletée, y répartir la farce au thon jusqu'à 2 cm des bords. Rouler la pâte.
Badigeonner la surface du cylindre obtenu avec 1 jaune d'œuf dilué dans 2 cuillerées à soupe de lait, puis le rouler sur les graines de sésame. Le recouvrir d'un film plastique et le placer 30 mn au réfrigérateur. C'est le passage brusque du froid au chaud qui fait gonfler le feuilleté.

Préchauffer le four (Th 8 = 240 °)
Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé.
À l'aide d'un couteau bien affûté, découper le roulé en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Les disposer sur la plaque en les espaçant pour qu'elles ne se collent pas entre elles en gonflant.
Faire cuire 8 mn à 240° puis ramener à 210°. Laisser cuire encore 10 mn (jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés).

**Suggestions :** Servir chaud ou froid avec une salade assaisonnée à l'huile de noix.
On peut préparer le roulé à l'avance et le découper et cuire en tranches au dernier moment.
Pour servir en amuse-bouche apéritif : faire des rouleaux plus fins
On peut remplacer le thon par du jambon…

# Petits râpés de pommes de terre

Pour 4 personnes Préparation : 20 mn Cuisson : 3 mn de chaque côté

1 kg de pommes de terre
3 œufs
1 cuillerée à soupe de farine

Mélanger la farine et les œufs, ajouter les pommes de terre râpées (ne pas tasser)
Verser les cuillerées de pommes de terre râpées sur la poêle
Cuire environ 3 minutes de chaque côté
Ces petits pâtés se mangent avec des sardines à l'huile, du fromage et même de la confiture (c'est pourquoi, au départ, ils ne sont pas assaisonnés).

**Calendrier 1er semestre 2012**

- **21 janvier**: Nettoyage du littoral à la Redoute à **Morsalines**, en partenariat avec les « Pêcheurs de Loisir en Mer du Val de Saire ».
- **18 février**: Suivi de chantier sur le site de la Chouetterie à **Quettehou** : plessage et entretien des pommiers
- **17 mars** : Nettoyage du littoral **à Aumeville-Lestre**
- **21 avril** : Nettoyage du lavoir du Cap à **Montfarville** en partenariat avec l'association Montf'Art Vie et Patrimoine
- **en mai** : Remise en état d'un mur en pierres sèches sur **Gatteville** ou **Fermanville** à la demande du Conservatoire du Littoral.
- **WE du 15 au 17 juin** : **Réception de nos amis du DCV.** Nettoyage des berges de la Saire à **Valcanville le 16 juin** en partenariat avec les pêcheurs à la ligne de l'association « La Mouche de Saire »

**Les membres du conseil d'administration *(et responsables de commissions)***

**Président :** Thierry MARAIS ***(reboisement)***
**Vice-président :** Philippe PESNELLE ***(nettoyage et parrainage du littoral)***
**Trésorier :** Guy GEFFROY
**Secrétaire :** Anne-Marie LEPETIT ***(relations avec le DCV)***
**Secrétaire adjointe :** Stéphanie ROULETTE

**Les autres membres :** Sylvie CANALE
Marie-Claire LE GAL ***(relations avec les écoles)***
Jean-François CLAUDE ***(développement durable)***
Jean HAMELIN
Albert JEANNE ***(entretien des berges de rivières)***

✂……

ORCHIS association
protection découverte de la nature

## BULLETIN D'ADHÉSION ORCHIS

Nom……..Prénom……

Adresse…….

☎ ……..Courriel……

Je souhaite adhérer à l'association **ORCHIS** et je verse une cotisation annuelle
de ☐ 16 € par adulte ☐ 23 € par couple ☐ 10 € pour étudiant et scolaire (jusqu'à 25 ans)
Je règle par chèque à l'ordre d'**ORCHIS** auprès de la secrétaire Anne-Marie LEPETIT.

À……..le……