

A chaque saison... ses informations!

# INFO

Automne 2014

# VIVIER





# Visite d'une ferme hélicicole



**Cet été nous sommes allés visiter une ferme hélicicole, c'est-à-dire une ferme où l'on élève des gastéropodes ou plus communément appelés escargots.**

Notre hôte nous a gentiment expliqué, successivement: l'anatomie, le mode de reproduction, le mode de culture et pour finir sa préparation culinaire.

Tout d'abord étudions son anatomie:



Sa coquille nous permet de reconnaître les différentes variétés d'escargots, il y a des petits, des gros. Entre la coquille et l'escargot, il y a le manteau, (petite bordure noire), qui lui permet de régénérer sa coquille si elle devait casser.



Il y a deux trous situés dans le manteau, le pneumopore pour respirer et un autre coté pour les excréments. L'escargot n'urine pas, il évacue son liquide par le mucus, c'est-à-dire la bave.

L'escargot a 4 antennes, 2 pour les yeux, et 2 placées sur son pied, (partie avec laquelle il rampe). Pour se repérer il a également une bouche située sous le pied. Il a aussi 3000 petites dents à l'intérieur de cette bouche: il peut détruire du carton! Puis examinons son mode de reproduction.



L'escargot est hermaphrodite, ils doivent être 2 pour se reproduire, ils se mettent côte à côte ou pied à pied en fonction de leur espèces.

La phase mâle dure 10 heures pour la reproduction, puis 8 à 20 jours après, c'est la phase femelle, vient ensuite la ponte. Ils pondent dans la terre, seule la coquille reste à la surface. Ils pondent 80 à 120 œufs pendant 12 heures et ceci d'avril à juillet. Les petits naissent 15 jours après la ponte à une température de 20°.

Un escargot met 8 mois pour devenir adulte en élevage et 12 mois à l'état naturel.

Intéressons-nous maintenant à son mode de culture:

Pour vivre il nécessite plusieurs conditions: de la chaleur, de l'humidité et du soleil, pendant au moins 18 heures. Ils se nourrissent la nuit. Ils sont placés dans de grands parcs avec des surfaces de collage, car il est vital pour eux de se coller. Attention aux prédateurs comme les musaraignes qui casse l'apex, (centre de la coquille), et mangent leurs intestins. Elles arrivent par des galeries creusées par les taupes. On peut les contrer avec des grillages à petites mailles. Contre les rats on utilise des furets apprivoisés, contre les grives musiciennes, des filets.



L'escargot est futé, il veut se faire la malle, ainsi on entoure les parcs d'un mélange de savon et de graisse qui les empêche de se sauver.

Enfin parlons fourneaux...



Quand le gastéropode est adulte, il est consommable, ainsi on le met 8 à 10 jours à jeun, au frais, sans choc thermique, sans lumière, puis soumoisement l'héliciculteur le place dans l'eau bouillante pendant 3 minutes, le muscle se casse, puis on le retire de la coquille. C'en est fini du gastéropode, on le nettoiera avec du gros sel pour supprimer l'excédent de mucus. Puis cuisson 3h pour le Bourgogne, 1h30 pour le petit gris, et 2h30 pour le gros gris. Le secret de fabrication nous a été dévoilé: ail, persil, beurre, sel et poivre pour le beurre d'escargot. Il n'y a plus



# Le barbecue du foyer de vie

Comme prévu dans l'ancien numéro paru, nous allons vous parler d'un long projet de construction de barbecue et four à pain réalisé par l'ensemble des résidents encadrés par Francesco Dolce (notre expert en ferronnerie pour tous les éléments-tels que les supports de grilles ou la porte du four à pain) et Christian Cayeux. Notre équipe de reporters s'est tournée vers ce dernier dans son rôle de chef de chantier pour lui poser quelques questions:

**Info Vivier:** Qui a eu l'idée de construire un barbecue et pourquoi?

**Christian:** cela fait un moment que l'idée me trottait dans la tête. C'était un moyen de partager mon savoir faire, de laisser une trace concrète de mon chemin parcouru au sein de l'APAPSH. L'ancien barbecue était en piteux état.

**IV:** Où a-tu récupéré les matériaux?

**C:** la plupart des matériaux ont été achetés à l'entreprise Limermon à Ferrières en Bray, les tuiles nous ont été généreusement offertes par l'entreprise Orlando Roulleau.

**IV:** Ou as-tu trouvé le plan?

**C:** Le plan fut trouvé sur internet sur des critères correspondants à l'aspect fonctionnel et le côté réalisable afin d'adapter aux résidents la construction.

**IV:** Combien de jeunes ont participé à la réalisation de projet?

**C:** Difficile à répondre... Il me semble, après réflexion que tous les résidents ont participé à l'élaboration du barbecue.



**IV:** Est-ce que les résidents étaient motivés?

**C:** Très motivé et investi en plus avec un bon état d'esprit. Ils se sentaient valorisés au fur et à mesure que le chantier avançait, la fierté de poser une pierre à l'édifice.

**IV:** As-tu une formation de maçon?

**C:** Non, j'ai une formation de plâtrier donc j'ai beaucoup de notions dans le bâtiment notamment dans le parement et le ravalement je suis donc "l'homme au plâtre" (l'homoplate) rires...

**IV:** Combien de temps avez-vous mis pour construire le barbecue?

**C:** Nous avons commencé le 9 avril dernier donc en enlevant le mois de vacances, cela nous donne **4 mois de chantier.**

**IV:** Peux-tu nous parler de son inauguration?

**C:** Concernant l'inauguration, il y eu une petite fête avant les vacances d'Août histoire de baptiser le barbecue. C'est quand même en projet de le refaire puisque des finitions sont encore en cours.



**Le projet a animé la vie du foyer tout l'été, voici quelques impressions des résidents sur la construction du barbecue:**

**Sandrine D.:** J'ai travaillé sur la cheminée et j'ai appris à poser les tuiles et faire le ciment. J'ai aimé les portes du four.



**Leslie D.:** J'ai été chercher les briques et j'ai aimé faire le moule en sable humide pour l'intérieur du four. Je trouve que les résidents sont de bons ouvriers et ça... ça me plaît!!

**Lilliane D.:** J'ai aimé faire les joints et je trouve que les portes du four sont belles



**Vincent R.:** J'ai posé les briques sur le ciment et fixé la porte et les tuiles. J'ai appris à faire le ciment et j'apprécie la forme de la cheminée.

**Dany M.:** J'ai appris à préparer le mortier (la colle à brique). J'aime le fait qu'il y ait un four à pain



**Sébastien R.:** J'ai monté les briques et appris à couper les briques au lapidaire.

**Cécile F.:** J'ai aimé faire le ciment et j'ai aidé à la découpe des fers.



**Sylvain R.:** J'aime les travailleurs!! J'ai passé les briques avec Christian. J'aime beaucoup la cheminée.

**Damien P.:** j'ai participé aux coffrages et à la construction des socles en ciment. J'ai appris à tracer des mesures et à me servir de la meuleuse pour découper les briques. J'ai hâte qu'on essaie de faire cuire du pain dans le four.



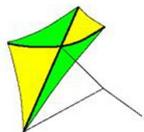
**Olivia I.:** J'ai aidé à la manutention.



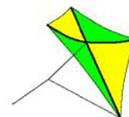
**Anthony G.:** J'aime le toit du barbecue mais j'ai surtout aimé quand on a allumé le feu pour la première fois. j'ai aidé à monter les briques.



**Nous souhaitons un grand bravo à tous les participants de ce projet...**



# Le mondial du cerf-volant



**Le jeudi 11 septembre, nous nous sommes rendues a Dieppe pour assister au mondial du cerf volant et ainsi réaliser le baptême de l'air du cerf volant de l'APAPSH conçu par les résidents une semaine avant.**

Sous un soleil magnifique, nous avons fait la rencontre d'un cerf voliste passionné qui nous a beaucoup apportés toute son expérience. Une multitude de cerf volants incroyables longeait le ciel sous l'admiration des résidents.

**Sandrine D.** : "J'ai aimé le gros lézard noir et blanc et les dromadaires volants. Nous avons vu aussi des moulins à vents fabriqués avec des bouteilles en plastiques."

**Didier L.** : "J'ai vu une plove.... Euh.. Une pieuvre noire et marron avec ses tentacules"

**Marie-Térèse S.** : "J'aime beaucoup l'ours géant et le dragon qui a plein de couleurs à la plage."

**Dany M.** : "Le monsieur qui nous a aidé à réparer notre cerf volant avec du fil et du scotch était cool."

**Cécile F.** : "j'ai adoré un cerf volant en forme de grenouille géante et la danse des cerfs volants sur la musique de mission impossible."

**Yannick C.** : " la voiture rouge qui vole est trop belle!!!"

**Kadia B.** : "J'ai vu des crayons volants, un pierrot énorme, des cochons tout roses et une tortue. Mais celui que j'ai préféré, c'est Maya l'abeille!"



## Les petits conseils de Sandrine



**Quand le chauffage est allumé on ne laisse pas les fenêtres ouvertes, Sauf le matin, pour aérer sa chambre .**

# En bref...

## Brioche 2014

Cette année l'opération Brioche s'est déroulée les 9, 10, 11 et 12 Octobre. Nous en avons vendu environ 3700.

Merci à tous les bénévoles.



## Bienvenue aux stagiaires

courant septembre nous avons accueillis 2 stagiaires Claire et Déborah Qui sont en Bac pro service à la personne. Souhaitons-leur bonne continuation !

## Mondiaux d'équitation

Cette année nous avons assistés aux jeux Mondiaux d'équitation qui se déroulaient à Caen début Septembre, il y avait des participants de tous les pays, Il y avait également beaucoup de public. C'était très sympa.



## A mort la poussière

Cet été nous avons organisé un Concours de nettoyage des chambres, tout le monde s'y est investi avec beaucoup d'enthousiasme.

Et les vainqueurs sont Angélique, Liliane, Leslie, et Damien.



## Musique!

-Concert des métronomes à Montérolier  
Le 14 /09 Ce fut l'occasion d'un grand moment de partage avec des Musiciens professionnels.



## Transfert

Un séjour plages du Calvados s'est déroulé à la mi-Septembre.

Sous un très beau temps. Les heureux participants étaient Frédéric, Emmanuel, Kadia, Nicolas, Marie-Thérèse, Yannick, et Damien encadrés par Audrey et Jean-Bernard.

## Du miel,! Du miel!

Cette année fut exceptionnelle pour la production de miel: 961 pots représentant 480 kg. Qui dit mieux!



**Ils ont  
participés  
à ce journal**

Angélique Bréquigny

Damien Pinet

Jacqueline Jonquais

Didier Leleu

Nathalie Nouvel

Gisette Equey

Sandrine Duponchel

Accompagnement à la  
rédaction et à la conception :

Marius Quesnel

Jean-Bernard AZE

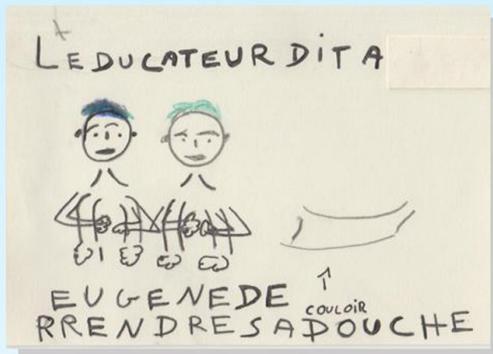
Equipe de correction :

Véronique VIGER

Cathy QUERRU

# C'est l'histoire d'Eugène...

Pour rythmer les actes du quotidien, Mr. Didier Leleu a créé un drôle de personnage sur papier dans diverses situations pour nous montrer le bon exemple à suivre...



**FIN...**