

Jardins Familiaux de la Ville de RENNES
Secteur du Patis-Tatelin



COMPTE-RENDU

REUNION du samedi 25 aout 2018

Présents: M. TERRIEN, M. BOURGEOIS, M. GENTRIC

Absent: Mme BIOCHE (excusée), Mme CAILLE, M. BERTON, M. MAHEUT

La période d'été est toujours délicate pour se réunir, et le préavis était court.

Ordre du jour:

- Préparation de la fête des jardins
- Le rucher et son financement
- La taille des haies
- Restitutions/Affectations
- divers

1 - Préparation de la fête des jardins

Aucune inscription à ce jour. Il faut relancer l'information sur la fête des jardins et mettre une date limite aux inscriptions. Date limite fixée au 16 septembre.

Le bureau se réunira le 18 septembre à 18 h pour faire le point sur les inscriptions et décider si nous maintenons la fête ou pas. Si la fête est maintenue, il faudra faire la liste des courses, et répartir le travail (qui fait quoi et quand). Ce week-end là, c'est la fête de l'Huma, Bernard sera donc probablement absent.

Hors réunion: j'ai vu Sibylle dimanche, elle va prendre les inscriptions et nous dépasserons surement les trente inscriptions, donc la fête aura sans doute lieu.

Au menu:

- apéritif avec punch (Est-ce que Roger se charge de le préparer? Au moins 4 jours avant)
- choses classiques à grignoter + des accras de morue

- Plat principal
 - rougail saucisses
 - Poulet Antillais (poulet Halal pour les jardiniers musulmans)
 - riz créole

- Dessert
 - Gâteau de patates douces
 - Gâteau Antillais

- café ou thé

J'ai les recettes, il faut trouver les cuisiniers.

2 - Le rucher et son financement

L'activité "apiculture" est bien démarrée au Patis-Tatelin. Une première récolte de miel à eu lieu (Les photos sont sur le site - accessibles après connexion). Nos apiculteurs proposeront des pots de miel lors de la fête des jardins.

Hormis les vêtements personnels, cette activité est entièrement financée par l'association. (par le siège pour les gros achats, par le secteur pour les petites fournitures. Le rucher est la propriété de l'association et le revenu de la vente de miel est à verser sur le compte du secteur. Les apiculteurs tiennent à jour un état des dépenses et des recettes. Cet état est à transmettre au trésorier du secteur à chaque mise à jour.

Tous les ruchers ont sensiblement les mêmes besoins. Il est donc souhaitable de grouper les achats au niveau de l'association afin d'obtenir des prix intéressants. Mais pour cela, il faut que les apiculteurs communiquent sur leurs besoins à un référent au niveau de l'association.

3 - La taille des haies

La taille des haies sera assurée par Lucien, qui souhaite seulement comme aide que les branches coupées soient ramassées et transportées dans le bas du secteur (à l'ouest) pour y être broyées par la tondeuse de Vincent Louveau.

La taille aura lieu en mi-septembre. Lucien nous préviendra.

4 - Restitutions/Affectations

Les jardins 68 et 55 ont été restitués.

- Le jardin 68 est nickel - c'est suffisamment rare pour le signaler.
- Le jardin 55 est encombré de planches qui délimitent des carrés
Un banc en bois de palette sera récupéré par la fille de M. TANGUY
le cabanon est équipé de bancs/étagères supportés par des parpaings
de plus, la porte du cabanon est fermée par un verrou.
(voir ce qu'en dit la ville de Rennes)
- Le jardin 22 est aussi à réceptionner, reste à voir si la démission a été transmise au siège.
- Le jardin 52 de Bertrand TANGUY sera repris par sa fille.

5 - DIVERS

A - Présence de rats

Il y a des rats dans la partie Ouest du secteur.

B - Activité "Apiculture" et local à outils

- les apiculteurs doivent communiquer sur les matériels qu'ils stockent dans le local à outils. Afin que nous sachions à qui sont les objets présents dans le local. Exemple, les boîtes à Œufs.

- le miel est un produit collant. Avant d'utiliser la table, il faut la débarrasser. Puis, après le travail, il faut la nettoyer. Cela n'a pas été fait, et la table est collante, c'est inacceptable. Je ne dis pas que la table était propre, mais le miel c'est autre chose que de la terre. Il faut bien nettoyer pour que la table puisse être utilisable à des activités de gestion des prêts d'outils.

C - Ou est la grelinette?

- les deux "bio bèches" sont présentes, il manque la grelinette. Je vais lancer un mail aux jardiniers pour essayer de la retrouver. Si vous la voyez, prévenez-moi.

D - Assemblée Générale

- l'assemblée générale du secteur est prévue le samedi 15 décembre au matin (9 h 30)
Je m'occupe de la réservation de la salle de la mairie de quartier Maurepas.

E - Prochaine réunion

Le mardi 18 septembre à 18 h.
- préparation de la fête
- affectations si on a le temps

Ce compte-rendu est peut être erroné ou incomplet, merci de me faire toutes les remarques qui vous viennent à l'esprit

Merci

Ce compte-rendu est accessible sur le site des jardins familiaux (ainsi que les compte-rendus précédents).

Annexe 1 - Recettes

PUNCH ANTILLAIS



Ingrédients pour un punch pour 20 personnes :

- 1 l de rhum agricole blanc à 50°C minimum (merci d'éviter les rhum à basse de mélasse comme le dillon, prendre du Charette, du 3 Rivières ou du HSE par exemple)
- 1 l de jus de goyave
- 1 l de jus de banane
- 1 l de jus d'ananas
- 1 l de jus d'orange
- 1 l de jus de mangue
- 1 cac de muscade
- 1 cac de cannelle
- 1 cac de gingembre en poudre
- Quelques gouttes d'amande amère
- 1 cas d'extrait de vanille

Préparation :

Mélanger tous les liquides dans une grande marmite.

Ajouter les épices et bien mélanger.

Mettre au frais 24 heures minimum.

Poulet Antillais



Ingédients

Nombre de personnes - 12 +



12 cuisses de poulet



3 oignons



60 g de beurre



1.5 ananas



Muscade



1.5 citron

1 - Etape 1

Dans une sauteuse, faire revenir dans le [beurre](#) le gros [oignon](#) haché.

2 - Etape 2

Les faire légèrement dorer, puis incorporer les cuisses de poulet. Laisser dorer les cuisses pour quelles prennent une belle couleur à feu moyen, puis baisser le feu pour cuire les cuisses à l'intérieur.

3 - Etape 3

Couvrir et laisser mijoter 45 mn, vérifier toutes les 5 mn.

4 - Etape 4

Ajouter ensuite l'ananas coupé en morceaux, puis cuire 5 mn à feu doux.

5 - Etape 5

Incorporer la [muscade](#) et le jus du citron sur les cuisses, laisser mijoter pendant 40 mn à feu doux.

ROUGAIL SAUCISSE



Nombre de personnes

- 26 +



39 saucisses fumées
(genre diots de Savoie) ou
4 grosses saucisses
fumées type Montbéliard



26 tomates



26 oignons



39 gousses d'ail



Thym



Laurier



Poivre



Sel



6.5 cuillères à café de
curcuma (safran)



6.5 piments oiseau
(facultatif)



Huile d'olive

1. Etape 1

Piquez les saucisses et mettez les dans l'eau bouillante pendant 10 mn, dans la même marmite qui vous servira à la préparation du plat afin de garder les saveurs.

2. Etape 2

Videz la marmite. Réservez les saucisses. Faites-y chauffer de l'huile d'olive.

3. Etape 3

Faites revenir les [oignons](#) émincés et l'[ail](#) écrasé sans qu'ils soient trop colorés.

4. Etape 4

Coupez les saucisses en tronçons de 1,5 cm puis faites les revenir avec les oignons. Au bout de 5 mn, ajoutez les [tomates](#) coupées en petits morceaux et les aromates (le piment en morceaux).

5. Etape 5

Mélangez le tout puis laissez mijoter sur feu doux en ôtant le couvercle de temps à autre pour éliminer l'excès d'eau.

6. Etape 6

Servez avec du riz thaï

Note de l'auteur

Plus vous mettrez d'huile d'olive sans exagérer bien sur, plus le plat sera meilleur. C'est un plat de la Réunion que je tiens de ma belle-mère

RIZ CREOLE



Ingrédients

Recette pour **4 personnes**

- 185 g [de riz](#)
- 400 g [d'eau pure](#)

1. **A l'aide d'un saladier** et d'une passoire, [laver](#) plusieurs fois le riz : on doit obtenir une eau claire et limpide. Verser l'eau, le riz.
2. **Cuire à feu doux** pendant 25 minutes environ, [couvrir](#) la casserole. Il ne faut surtout pas remuer ! Goûter, si la cuisson n'est pas satisfaisante, ajouter un peu d'eau, mais si le riz est cuit, enlever le couvercle.
3. **On utilise ce riz**, pour la [garniture](#) de caris, [rougails](#), viandes et [poissons](#) en sauce, etc.

Les conseils de supertoinette

A la [Réunion](#), il est rare de saler le riz, les [rougails](#) qui accompagnent le riz le font largement.

Le volume d'[eau](#) pour le riz doit correspondre au maximum 2 fois le poids du riz.

Ce riz peut se [conserver](#) 2 jours au réfrigérateur.

Vous pouvez le réutiliser, pour une [salade](#) composée, un gratin, une [soupe](#), des boulettes de viande ou de [légumes](#), etc.

Bon appétit !

Gâteau Antillais



Ingrédients (8 personnes)

- 125g de [beurre](#)
- 2 c à s de rhum
- 1 c à s de [citron](#)
- [Sel](#)
- 5 [œufs](#)
- 150g de [sucre roux](#)
- 75g de [noix de coco](#)
- 250g de [farine](#)
- 1 sachet de [levure](#)
- 500g de [bananes](#)

Préparation

Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C. Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Ecraser les bananes et les mélanger avec le rhum et le citron.

Étape 2 :

Mélanger le beurre avec le sucre et un peu de sel ainsi que les jaunes d'œufs et la noix de coco. Ajouter la farine et la levure tout en remuant puis la préparation aux bananes et les blancs montés en neige.

Étape 3 :

Verser le tout dans un moule et enfourner 25 minutes.