

Mars 2011

**L'Ortie, porte drapeau
d'une salutaire insurrection
citoyenne, une plante qui mobilise
et dynamise les forces de vie...**

Le (dernier) mot du Président

A la veille d'Ortie Folies, je laisse mon fauteuil de président non sans regret, mais pour le bien de l'association, je vais essayer un autre siège pour ne pas m'ankyloser au niveau des fesses et devenir mou du cerveau. Allez ! Dominique ! Sois sérieux, dis-nous pourquoi tu pars ?

Je ne pars pas, mais étant salarié de l'ASPRO PNPP depuis septembre 2010, (association dont les Amis de l'Ortie sont fiers de compter parmi les membres fondateurs), je pense raisonnable de laisser mon poste, pour éviter le risque de conflits d'intérêts.

Mais avant de partir, je voudrais suggérer la candidature de notre dévouée Mimi (Michèle LESAGE) à la place de présidente. Qui mieux qu'elle pourrait assumer cette tâche ? personne ! Étant encore président et souhaitant garder une place dans l'Association, je crée un nouveau poste « d'Ambassadeur des Amis de l'Ortie » et m'investis de fait à ce poste (je ne m'en sors pas si mal).

Cela m'amène à vous préciser que, pour la première fois depuis bien longtemps, je ne serai pas présent à Ortie Folies, étant retenu professionnellement par l'ASPRO PNPP, le 9 Avril à La Rochelle pour une action de Désobéissance civique, jour où j'assumerai donc pour la première fois ce nouveau poste d'ambassadeur des Amis de l'Ortie...

Changement de président, changement de formule, après *Chabatz d'Entraz*, ce pourrait bien être *Boujou* (ça sent bon la Normandie), mais c'est à l'assemblée générale d'en décider !

Dominique Jeannot

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

L'AG des Amis de l'ortie aura lieu le samedi 9 avril au soir à la Haye de Routot, de 18h30 à 20 h. Vous êtes tous invités à y participer. Les postulants aux postes de président et secrétaire(s), sont les bienvenus... L'Ortie compte sur vous !

Orties'Folies 2011 - 9 & 10 avril 2011 à La Haye-dse-Routot dans l'Eure

Le site des Amis de l'Ortie, avec ses vidéos, ses recettes, ses portraits est riche d'informations, consultez-le et faites-le connaître, les Orties ont plus que jamais besoin d'aide. Vous y trouverez aussi le programme complet d'Orties'folies 2011 : www.lesamisdelortie.fr

Le programme s'annonce une fois de plus riche, original et passionnant, les nouveautés sont nombreuses.

- Rencontre internationale entre « fous de l'ortie » avec le Portugal comme invité d'honneur, des exposants Belges seront aussi présents.

- Le cycle « cinéma » unique qui présentera les films de François Xavier Vives (produit par le Miroir) sur l'ortie et l'if et celui de Perrine Bertrand et Yan Grill (l'Ortie fée de la résistance, aux éd. de Terran)...

Réalisateurs et acteurs de ces films seront présents aux projections pour échanger avec le public.

- L'inauguration d'une partie de la Chaumière aux Orties et bien sûr de nombreuses conférences et des exposants venus de toute la France, du Portugal de Belgique, etc, avec des spécialités inédites...

Contact : Michèle Lesage 27340 La Haye de Routot ou par mail : orfol@aol.com.

Les secrets de plantes à offrir, à s'offrir...

Pour ceux qui ne pourraient pas se déplacer ce week-end là, rappelons que les DVD et livres sur l'ortie sont disponibles à la Chaumière aux Orties (à La Haye-de-Routot), ou diffusés par les éd. de Terran.

Site internet : www.terrane.fr ou catalogue gratuit à : Ed. de Terran 31160 Sengouagnet - 0561888108

Sans adhérent, sans votre soutien moral et financier, une association n'est rien !

Visitez notre site et faites-le connaître :

www.lesamisdelortie.fr/

Diffusez ce potin d'Ortie autour de vous et encouragez vos amis à adhérer à l'association...

Les amis de l'ortie

« Les Broches » 27350 La Haye-de-Routot - Tel / Fax 02 32 57 35 74 - mail : orfol@aol.com ou ortiejeannot@orange.fr - site internet www.lesamisdelortie.fr

Prix : 1 euros

FAITES VOS VIENNOISERIES À L'ORTIES,

AVEC BRUNO DELAUNAY ET BARNABÉ ROUX



Pas à pas

I - Ingrédients

750 gr de farine de blé T80, 75 gr de sucre blond, 15 gr de sel, 35 gr de poudre de lait, 15 gr de levure de boulanger, 31 gr de brisures d'orties sèches, 1/2 litre d'eau à température ambiante, 375 gr de beurre doux.

II - Fabrication

Mélangez (1) et pétrissez tous les ingrédients (2) sauf le beurre, pendant 10 mn. Couvrir et laissez reposer 3h00 au réfrigérateur. Au bout de ce temps, aplatissez au rouleau le beurre, pour en faire un carré de 20 cm de côté (3). Sortez la pâte du froid et l'étaler pour en faire un losange de 40 cm de côté, en laissant un dôme au milieu (4). Posez le beurre au centre et repliez la pâte des côtés pour enfermer le beurre (5). Allongez au rouleau pour en faire un rectangle de 20 cm sur 60 cm (6). Repliez l'abaisse de pâte sur elle même 2 fois (7). Faites pivoter ¼ de tour le pâton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (8). Les plis doivent se trouver à droite et à gauche. Rallongez une nouvelle fois pour obtenir un autre rectangle de 20 cm sur 80 cm (9). Cette fois ci vous repliez en 3 fois (10). Laissez reposer le tout 1h00 à température ambiante, recouvert d'un film plastique.

Après ce temps, reprenez le pâton et couper-le en 2, les plis du tourrage doivent se trouver en bas et en haut (11). Allongez une bande de 15 cm sur 80 cm (12) et découpez-y des triangles (13).



Déchirez ou coupez légèrement la base de celui-ci, écartez les pointures de la « déchirure » et rabattez-les vers l'intérieur en les écartant un peu (14) puis roulez la pâte vers vous, avec vos mains, en prenant soin de ne pas trop l'écraser et aussi en ayant un mouvement vers l'extérieur (15). Posez pour finir le tout sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, en donnant la forme d'un croissant, la pointe du triangle doit se trouver vers vous (16). Et oui c'est tout simple, le mystère est levé ! Avec la bande de pâte à croissant à l'ortie qui vous reste, recommencez à allonger une bande de pâte comme indiqué ci-dessus. Vous poser des bâtons de chocolat ou des pépites et vous découpez (17). Roulez ensuite vers vous pour en faire un pain au chocolat à l'ortie ! « Miam ! » (18). Mettez-les sur une plaque et feuille de cuisson, passez pour finir de l'œuf battu au pinceau sur les croissants et les pains au chocolat (19). Laissez reposer le tout 2h00 à l'abri des courants d'air, à température ambiante. Après ce temps repassez au pinceau de l'œuf battu dessus et mettez au four à 220°C pendant 20 mn environ.

Bonne dégustation !

Photographies de Bruno, himself !

Allez vite voir la recette de Bruno, ce « fêlé des plantes sauvages », comme il se définit sur : www.lesamisdelortie.fr

Vous pouvez aussi le retrouver sur de nombreuses manifestations (Orties'folies, bien sûr, mais aussi des foires bio et fêtes des plantes et de la nature comme Ménigoute, son programme complet sur : lesahuc.cuisineblog.fr

Et pour les aficionados, ne manquez sous aucun prétexte le stage qu'il anime le 14 août aux **Jardins de Sortilège**, intitulé :

Chocolat gourmand et coquin, oui, mais au jardin !

Programme complet et inscription sur : jardins.terran.fr ou par courrier à **Jardins de Sortilèges**
31160 SENGOUAGNET



...et, bonne faim !

Le saviez-vous ?

Vers la fin du 17^e siècle, Vienne (Autriche) est assiégée par les Turcs. Une nuit, alors que les boulangers viennois pétrissent leur pâte, ils entendent l'ennemi préparer l'assaut... et donnent l'alerte. Grâce à eux, les Turcs sont repoussés et vaincus.

Pour marquer l'événement, les boulangers inventeront une pâtisserie appelée « Hörnchen » (petit corne) dont la forme de lune rappelle le drapeau turc et le goût, le bretzel !

Marie-Antoinette, autrichienne d'origine, l'introduit en France au 18^e siècle. Ce n'est que vers 1920 que les boulangers français modifient la recette pour créer le croissant tel que nous le consommons aujourd'hui... Enfin, normalement, car la qualité varie beaucoup d'un artisan à l'autre !

Vous souhaitez nous faire part de votre meilleure recette aux orties, d'une découverte originale, etc... Gravez vos textes et photos (JPEG de bonne qualité) sur un CD/DVD et envoyez-le tout aux Amis de l'Ortie

Des nouvelles de l'ASPRO-PNPP Préparations Naturelles Peu Préoccupantes

Rappelons-le, sans le travail inlassable de l'ASPRO PNPP, du dynamisme de cette équipe, conduite par Jean-François Lyphout son président fondateur, désormais secondé par Dominique, notre « président de cœur », qui a la responsabilité de remplacer l'efficace Vincent Mazière, les préparations naturelles seraient désormais interdites de fabrication et de diffusion, y compris par et pour les jardiniers amateurs.

Les attaques contre les produits naturels ne cessent de se multiplier (interdiction du neem), aussi l'ASPRO a-t-elle décidé de provoquer des actions de désobéissance civique, en coordination avec des entités publiques et les hommes politiques sensibles à ce combat et aux enjeux actuels. Toutes les infos sur ces rendez-vous sont sur le site de l'ASPRO : www.aspro-pnpp.org

Communiqué de l'ASPRO

Le Pourquoi des actions de Désobéissance Civique organisé par « l'ASPRO PNPP »

La France est première consommatrice Européenne et quatrième mondiale de pesticides de synthèse (plus de 63 000 tonnes)... Notre pays se distingue en accordant 74 dérogations à des pesticides interdits en 2010 (Canard Enchaîné du 26/01/11) et déploie son énergie à bloquer les Alternatives aux Pesticides, type « purin d'ortie, huile de neem et vinaigre blanc ».

Plus de 20 000 décès par an parmi un million de cas d'intoxication par les pesticides sont signalés dans le monde (WHO/UNEP). Une alternative à ces pratiques, comme l'utilisation des PNPP respectueuses de l'environnement et de la santé s'impose.

L'Association Aspro-Pnpp, constate que nos dirigeants sont plus préoccupés par la santé du marché des pesticides que par la protection de l'environnement et de la santé des personnes. **Attention, nouvelle adresse :**

ASPRO PNPP, 19 Montbreger 23000 St LAURENT
Contacts : 05 55 41 68 81 ou 05 53 05 28 44 ;
aspro.pnpp@gmail.com

Quelques rendez-vous

Les Amis de l'Orties seront représentés à :
Alternabio, Saint-Afrique (12) le dimanche 3 avril.
Pollen à Sermentizon (63) les 7 et 8 mai.
Foire écobio de Colmar (67), du 02 au 06 juin.
Fête de l'ortie d'Urçay (03), les ...

Pour connaître les prochaines projection de l'Ortie fée de la résistance, consultez le site :
www.lortiefeedelaresistance.fr

Orties'folies 2012 !

En 2012, Orties'folies sera à Melle (79), autre ville avec qui les Amis de l'ortie entretiennent un étroit partenariat et qui est fortement impliquée dans la valorisation de l'Ortie et à travers elle, dans la défense des biens communs que constituent les savoirs populaires, utilitaires et gratuits, gages de notre autonomie et de nos libertés...

Orties'folies 2012 sera l'occasion de renforcer notre action et de faire avancer nos revendications. Notre ami Gilles Clément sera à nouveau très impliqué dans cette aventure à visages multiples. En effet, créateur du Jardin d'Ortie de Melle, jardin de résistance, Gilles imagine, avec la complicité des Amis de l'Ortie, en la personne de l'ami Maurice (Lançon), de créer une « mise en tableau d'Urticacées », dans le cadre de la Biennale 2011 de Melle, intitulée « Habiter la Terre ». Un programme dans lequel s'inscrit tout naturellement Orties'folies... Les dates ne sont pas encore définies, nous vous en informerons dès que possible.

Bulletin d'adhésion à l'Association des Amis de l'Ortie

Adhérer reste un moyen simple et utile de soutenir nos actions :

Membre de soutien : 10 euros — Membre actif : 15 euros — Membre bienfaiteur : 30 euros et plus

Nom : Prénom : Qualité (facultatif) :

Adresse :

Code postal : Ville :

E-mail :

J'adhère en tant que membre et je joins un chèque de euros

Signature

Imprimez et adressez ce bulletin d'adhésion à : Association des Amis de l'Ortie Chez M. Jean Lamane
25, rue Pierre Loti 16000 ANGOULÈME

L'association des Amis de l'ortie est une association de type loi 1901, créée à la Haye-de-Routot en 1996.

Les amis de l'ortie

« Les Broches » 27350 La Haye-de-Routot - Tel / Fax 02 32 57 35 74 - mail : ortif@aol.com ou ortiejeannot@orange.fr - site internet www.lesamisdelortie.fr