

# LA FEUILLE DE CHOU!

*"Si tu veux être heureux une heure, va boire un verre, si tu veux être heureux une journée, marie-toi, si tu veux être heureux toute ta vie, fais un jardin !"*

N°7

## REJOIGNEZ "VOREY FRUITÉ"

Notre "projet citoyen" de plantation d'arbres fruitiers a été élu à la majorité des voix le 6 juin 2021.

L'objectif de "Vorey Fruité" est de planter 300 arbres fruitiers sur la commune. Pour restaurer un patrimoine, pour avoir de l'ombre en été, pour la biodiversité, et bien sûr pour la **sécurité alimentaire** !

Tout le monde – sans exception ! – est invité à planter dès cet automne des arbres avec nous. Venez nous rencontrer sur **les marchés du mercredi soir cet été**.

Contactez-nous 06.60.29.58.66. [lesvertsdeterre43@gmail.com](mailto:lesvertsdeterre43@gmail.com)

## TONTON, POURQUOI TU TONDS ?

Les concertos de tondeuses battent leur plein ! Pour préserver la biodiversité, veillez à laisser une partie du jardin sauvage... ou contentez-vous de tracer des chemins à la tondeuse : la nature vous en saura gré ! Et si vous en avez marre de casser les oreilles du voisinage, songez à la tondeuse manuelle ou à la faux (qui a l'avantage d'épargner les insectes en coupant l'herbe au pied sans la broyer).

Si vous ne savez pas quoi faire de votre tonte, étalez-la en paillage au potager (une couche de 5 à 10 cm), elle protégera et nourrira le sol. **Sinon, apportez-la nous (fraîche) au local des Verts de Terre, à gauche de la maison de retraite, nous en ferons bon usage !**

## OYEZ, OYEZ, BRAVES GENS DE VOREY !

Nos commerçants voreysiens participent à l'éveil "Zéro Déchet" de notre commune !

Corinne notre quincailière préférée vous propose de réaliser vous-mêmes et sans gros efforts votre lessive, liquide vaisselle ainsi que bien d'autres produits ménagers sans danger pour l'environnement. Venez avec vos contenants ou bien choisissez-les chez Corinne : tupperwares en verre, boîtes, bocaux, bouteilles...

Notre boucher, Rémy, ainsi que Pascal notre épicier acceptent également de vous servir dans vos boîtes perso en verre : idéal pour la conservation de la viande et de vos fromages de pays. Vous glisserez après achat vos contenants dans vos jolis cabas et paniers sans avoir utilisé de sac plastique !

Notre pharmacien Michel s'implique activement dans le "Zéro Déchet" : vous trouverez chez lui des plantes médicinales, infusions, mais aussi du savon liquide, shampoing en vrac ! Alors suivons nos commerçants et réduisons ainsi nos poubelles. Tous ensemble sur le chemin du **Zéro Déchet** !

Pour des conseils personnalisés, contactez-moi au 06 60 29 58 66 (Céline), ou rendez-vous sur Facebook sur la page "**Zéro Déchet 43**"

## ! hALL aRt !

Les artistes voreysiens exposent dans le hall de l'Embarcadère, tous les jours jusqu'au 28 août 2021 ! (9h30-12h30 et 13h30-17h30)

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque Français a **600 esclaves énergétiques** à son service : pour se vêtir, se nourrir, se déplacer, se chauffer, etc. Grâce au pétrole, source d'énergie gratuite et ultra-concentrée (dans 1 litre de pétrole, il y a autant d'énergie qu'un ouvrier en dépense en une semaine de travail).

**En somme, sans le savoir, nous sommes tous des surhommes !**

## RECETTE ANTI-MILDIOU

Face au **mildiou de la tomate**, prenez un vieux pschitt-pschitt, remplissez-le d'eau, ajoutez trois cuillérées à café de bicarbonate de soude et une cuillérée à soupe d'huile. Agitez et pulvérisez à titre préventif – ou curatif dès l'apparition des premières taches sur les feuilles.

Pourquoi ça marche ? Le mildiou est un champignon qui a besoin d'un milieu acide. En mettant du bicarbonate, vous rendez le milieu basique.

## La balade hallucinogène de Jacques

Pendant que le loup y est peut-être, ça ne peut pas faire de mal, mais attention, c'est un coup pour déconfiner toutes sortes de champignons, des beaux, des laids, des blafards, des anisés, des puants, des tétonnants rêvant de vous baguer. Mais aussi des hallucinants, des pudiques, des purpurescents, à touffes, à toisons...

Gambadez joyeusement comme des lapins, mais prenez garde aux hallucinants Satyres planqués dans tous les coins, gardez-vous des Lépiotes mal élevées, des Clitopiles en colimaçon ou à coliques, des Demoiselles déguenillées et des Craterelles crépues ! L'Entolome livide certes ne vous abusera pas, mais gardez-vous du charme discret de la Nonette voilée fricotant discrètement avec le Névrophylle. Le Polonais et la Poule des bois vous feront du gringue du pied d'un pin pour une tentante partie de Pivoulade, c'est vous qui voyez, mais soyez discrets... des Oreilles de moine traînent peut-être alentour.

D'autres Oudemoielles joueront les Psallotes pudibondes, repoussez leurs avances, mais, contrairement aux apparences, les Trompettes de la mort sonnent clair, vous pourrez donc vous en régaler sans mesure ! mais gare aux Oreilles de Judas ! Un Tricholome prétentieux bien beurré peut s'avérer également merveilleux, et à coup sûr délicieux, comme quoi !! mais observez bien ce dernier : son pied pris dans une chaussette trahira la fourbe, la fatale et phalloïde Amanite. Un Saint-Michel fièrement dressé vous enverra peut-être au ciel, dédaignez cependant sa miniature copie qui s'avère mortelle ! Dédaignez-la donc tout de go comme ce gnome de Sarcodon qui s'agite juché sur une souche éminente. Préférez-lui sans hésitation un Tremellodon, même squarruleux, ou alors une pauvre Volvaire voûtée, ou mieux encore, un gros ballot de Rouballou .

Vous n'avez qu'une heure, filez vite !

L'hirsute Coprin chevelu  
alias L'Ami Cologue

### PIPI DANS L'ARROSOIR

Après les mille et une vertus de l'ortie ou de la consoude, voici celles de... l'urine. Riche en azote, phosphore et potassium, elle est un **engrais** efficace, naturel, abondant et gratuit, à utiliser toujours dilué au jardin (le risque est sinon de "brûler" les plantes).

PS : si vous suivez un traitement médicamenteux, abstenez-vous !

## La Confiture de Carotte de Bruno

### Ingrédients

1 kg de carottes  
1 litre de lait  
1 gousse d'ail, pelée, râpée.  
1 zeste de citron.  
200 g. de sucre

### Préparation

Couper les carottes en rondelles.

Les faire cuire à chaleur douce pendant une heure environ dans le lait avec le sucre, la gousse, d'ail et le zeste de citron.

Cuisson obtenue, enlever le zeste de citron,

Mixer très fin et remettre à "dessécher" à feu très doux en remuant à l'aide d'une spatule.

### Peut être servi :

Une petite quenelle de confiture de carotte accompagnera un dessert... petits sablés à la cannelle...

**"Tous les matins sur les tartines,  
c'est bon pour les intestins,  
et ça donne bonne mine !"**

### 50°C À VOREY... ON FAIT QUOI ?

45°C en Italie, 49°C au Canada, 48°C en Sibérie... la planète devient une étuve. Le jour où on a 50°C à Vorey, on fait quoi ?

Quelques mesures de bon sens pour se préparer :

- Équiper sa maison de plusieurs récupérateurs d'eau de pluie
- Remettre les puits, citernes et fontaines en service
- Planter des fruitiers autour de la maison : fruits et ombrage
- Pailler généreusement le jardin (paille, foin, tonte, feuilles...)
- Avoir toujours un stock de seaux et de bidons à la maison
- Mettre un brumisateur sur le robinet pour économiser l'eau
- S'équiper d'un filtre de potabilisation (type "Big Berkey")
- Avoir des grands chapeaux et des ombrelles prêts à servir
- Un drap humide tendu en travers d'une porte ou d'une fenêtre ouverte permet de climatiser gratuitement une pièce

C'est l'été, gardez vos noyaux ! Prune, pêche de vigne, abricot... Apportez-les nous ou semez-les vous-mêmes dans des pots !