

Chacun *apporte* son Grain

Le journal
annuel de

L'EPI
Association loi 1901

Foire Fleurie de Routot :

L'Epi fait le printemps !



Ce samedi printanier a attiré les promeneurs pour notre première prestation de l'année 2017

Il est des prestations qui deviennent des évidences de partenariat comme avec la ville de Louviers pendant des années. Assurément, la Foire Fleurie de Routot est l'une des prestations la plus agréable et appréciée par les membres de l'EPI ! C'est vrai que cette première prestation de l'année avec son air de printemps lance notre saison et l'ensemble de l'équipe prend beaucoup de plaisir à se retrouver et à partager son savoir et ses « nouveautés ». Notre Bernadette et son sifflet ont bien animé le bourg de Routot habituellement calme. De plus, la proximité, la liberté d'action et l'accueil chaleureux de la commune transforment ce samedi en une vraie déconnexion de printemps ! A l'année prochaine !



Partage de notre savoir-faire, ici : les pommes



L'atelier des cordes d'Alain allie une technique très précise à une forme de poésie et à la fin, on obtient une corde !



Pour une foire connue pour son comice, il est normal que les yeux des passionnés s'attardent devant le manège à chevaux.



L'atelier autour du lait attire toujours autant qu'il active les papilles ! Il sera d'ailleurs à l'honneur pour l'édition 2018 !

Le lait, la crème et le beurre

Sujet d'actualité ces derniers mois avec la «pseudo pénurie» de beurre dont nous ont parlé les médias, la transformation du lait était dans le monde rural un travail de tous les jours, car au-delà de la traite des vaches, il y avait la fabrication de la crème, puis du beurre et enfin du fromage. Si à l'EPI, Lydie fabrique du fromage et vous partage ses secrets, nous nous attarderons ici sur la fabrication de la crème et du beurre. C'est aujourd'hui un atelier qui prend de l'ampleur à l'EPI, explication :

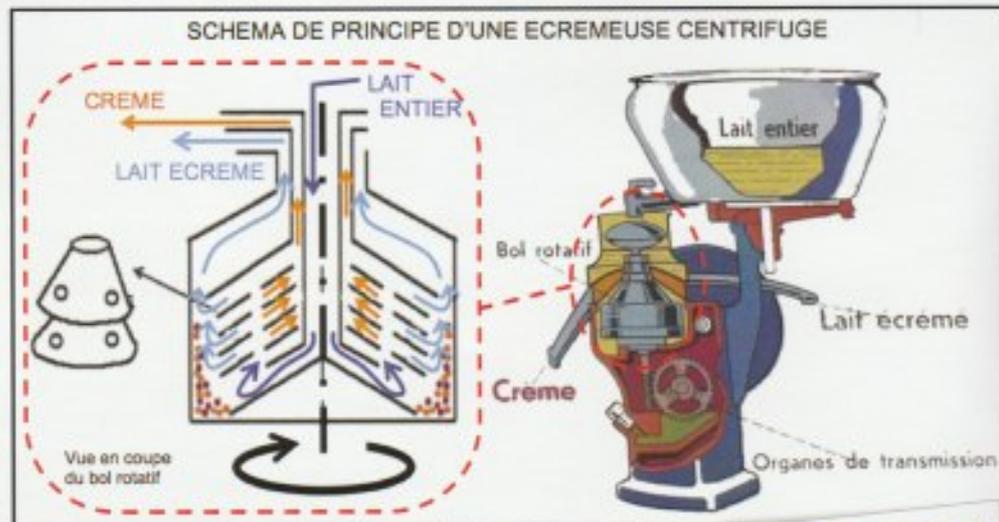
La crème

La crème est un produit laitier, un concentré issu du lait riche en matière grasse. Elle est obtenue en la séparant du lait écrémé, soit naturellement par décantation du lait entier (ou cru), soit mécaniquement par centrifugation à l'aide d'une écrémeuse. Le principe est relativement simple. Tout le monde connaît le principe de l'huile et de l'eau dans un verre : après stabilisation, l'huile monte en surface, et l'eau se retrouve dans la partie inférieure du verre. La raison est que l'huile est plus légère que l'eau. Autrement dit, la densité des corps gras est plus faible que la densité de l'eau. C'est ce que l'on appelle la décantation. Pour la crème et le lait écrémé, c'est pareil ; à eux deux, ils forment le lait entier.

Fonctionnement d'une écrémeuse

Elle fut inventée en 1878 par Gustaf de Laval. On verse le lait entier dans le bol rotatif à assiettes coniques (1) que l'on fait tourner à grande vitesse. Le lait écrémé -moins dense-, aura tendance à se coller à la partie extérieure, et la crème aura tendance à se retrouver au centre. Si l'on met un tube à l'extérieur, on récupère le lait écrémé (en bleu ciel), puis la crème que l'on fait monter d'un étage et qu'on évacue par un autre tube (en orange).

Pour faire tourner le bol, on tourne une manivelle. Lorsque l'on tourne d'un tour, l'empilage des cônes où le lait est centrifugé, fait lui 150 tours. Pour fonctionner correctement, il faut que la vitesse de rotation de la manivelle soit autour de 60 tr/min, soit un tour par seconde. Pour détecter ce seuil de 60 tr/min, il y a une sonnette avec une bille à l'intérieur. Si la vitesse est trop faible, la bille sonne à chaque tour, mais dès que la bonne vitesse est atteinte, la bille reste collée à la cloche, et celle-ci ne sonne plus. Les cônes tournent donc à la vitesse phénoménale de 9000tr/min ! Mais pour atteindre cette vitesse, c'est très difficile. Il faut d'abord que la machine soit bien fixée, et exercer une force importante sur la manivelle. Une fois les 9000 tours atteints, il faut garder le rythme ! Il faut environ 7-8 litres de lait pour obtenir 1kg de crème crue. Celle-ci peut être ensuite utilisée en cuisine, ou pasteurisée pour donner de la crème fraîche liquide, qui par l'ajout supplémentaire de ferment lactique forme la crème fraîche. Elle peut également être transformée en beurre.



Le Beurre

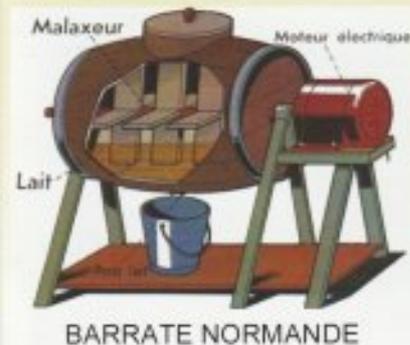
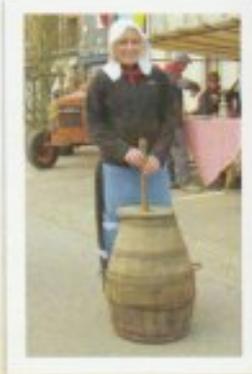
Le Beurre est donc issu de la crème du lait et est constitué essentiellement par sa matière grasse. On obtient le beurre en battant la crème, par ce que l'on appelle le barattage grâce à un outil : la baratte.

Le **barattage** consiste à séparer les particules de matières grasses contenues dans la crème (les globules gras) du lactosérum (plus souvent appelé babeurre ou petit lait). L'opération est souvent effectuée après une maturation de la crème ce qui permet d'en développer l'arôme. Sous l'effet d'un mélange énergétique, les particules de matières grasses s'agglomèrent entre elles pour former des grains de beurre, se séparant ainsi du babeurre. Le barattage peut durer d'une trentaine de minutes à deux heures selon le type de barattage. On trouve les barattes verticales, ou à piston, (où l'on frappe manuellement la crème, c'est peu productif et fatigant), et les barattes dites Normandes. C'est un tonneau tournant autour d'un axe horizontal, actionné par une manivelle ou un moteur, avec des palettes de bois agitant la crème de manière très active.

Ensuite, lorsque l'on sort le beurre de la baratte, on procède au **lavage** (ou délaitage). Avec de l'eau claire et fraîche, on finit de séparer le beurre du babeurre restant dans une passoire sans le travailler. Il faut 20-22 litres de lait pour obtenir 1kg de beurre (environ 3kg de crème).

Vient ensuite le **malaxage** qui va permettre d'éliminer le reste de babeurre et surtout d'homogénéiser le beurre, soit avec une spatule, soit mécaniquement à l'aide d'un malaxeur. C'est au malaxage qu'il est possible de saler le beurre ou de l'aromatiser. Mis à part le goût, le sel permet de mieux conserver le beurre.

Reste enfin à mouler le beurre afin de lui donner une forme à la fois esthétique et pratique. On utilise un moule en bois (hêtre ou buis par exemple, en fils fins) que l'on mouille avant utilisation. Puis on met le beurre au froid avant consommation.





Le mot du Président

Encore une fois notre association, en cette fin d'été, a été durement touchée par la disparition accidentelle de notre Manu.

Manu, comme Laurent avant toi, tu portais fièrement le foulard rouge. L'amitié et cette fraternité qui nous unis tous étaient tiennes et tu savais nous les transmettre... Merci Manu

Une nouvelle année commence, notre carnet de prestations se remplit doucement mais sûrement avec de nouvelles villes.

Notre hangar, lieu de vie de notre association, accueillera la joyeuse troupe théâtrale de Hauville lors des Hang 'arts et notre traditionnelle « saint patate » très appréciée de tous vous réservera quelques surprises. Je ne manquerais pas de souligner notre présence assidue sur le web et les réseaux sociaux, supports indispensables de la communication.

Offrir de son temps à une association et quelquefois au détriment de la vie familiale, voilà une idée bien généreuse. Le bénévolat tient une place indispensable et vitale à la vie de notre association.

Mais quel bonheur d'échanger avec les plus anciens, de transmettre aux jeunes, nous sommes et devons rester des bénévoles joyeux, une équipe soudée merci de nous faire vivre cette passion commune.

Merci aux collectivités qui nous accueillent, aux sponsors qui nous font confiance et bien sûr notre fidèle public qui nous soutient et nous encourage.

Merci à tous et très bonne année 2018

Association l'EPI

70 allée de la laiterie
27310 Bouquetot

06 21 08 06 83 – 02 32 56 45 64

<http://lepi.wifeo.com>

Constitution du Bureau

André Terrier, Président

Jean-Yves Granval, **Emmanuel Oriou** (+), Vice-présidents

Murielle Ménager, Trésorière

Valérie Potel, adjointe

Catherine Lebourg, secrétaire

Marc Larchevêque, adjoint

Ludovic Denize, **Didier Lebourg**, Chargés de communication

Membres élus : Alain Denize, François Denize, Christine Oriou, Mathias Oriou, Sylvain Ricoeur, Anita Ricoeur, Bernadette Desmarais, Franck Desmarais, Hervé Péchou, Emmanuelle Péchou - Le Stum, Franck Potel, Eric Oger, Francis Chanudet, Arnaud Masselin, Thierry Binet, Aurélien Chatel, Edouard Granval, Thomas Crombez, Arnaud Saint Denis, Anne-Marie Loquin, Michel Loquin, Lydie Carrié, Bruno Leforestier, Lionel Blin, Jeremy Homo

Merci à tous les Bénévoles

Chacun apporte son grain paraît une fois par an. Il est rédigé et distribué par l'association. La revue et l'ensemble de son contenu et visuels sont protégés par les lois sur la propriété littéraire. Toute utilisation en dehors de la loi sur les droits d'auteurs est interdite sans le consentement de l'éditeur.

Chacun
apporte
son Grain

VIE DE L'ASSO

Tu vas nous manquer Manu !

Le jeudi 14 septembre, notre Vice-président Emmanuel Oriou nous quittait brutalement suite à un tragique accident de travail.

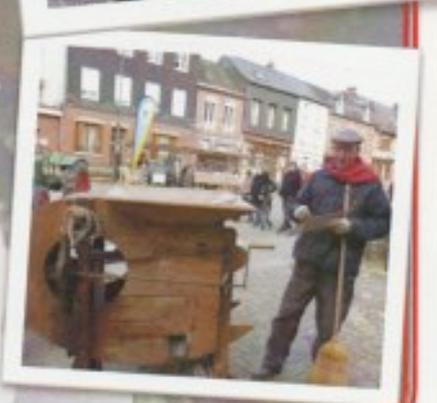
Tous les membres de l'association sont bouleversés, abasourdis, tristes.

Passionné de mécanique, de bricolage, grand spécialiste du brassage de pommes, il débordait d'énergie, répondait avec plaisir à toutes les questions concernant cette activité.

Sa silhouette, sa voix, son humour, ses inventions, sa rigueur, sa franchise vont nous manquer. Il représentait beaucoup pour nous et il était très attaché à cette "deuxième famille".

Manu, notre copain, va nous manquer mais il restera à jamais à nos côtés.

Cette page est difficile à tourner, mais comme il l'aurait voulu, l'association poursuit son chemin, avec sa femme et ses enfants et continuera le brassage des pommes.



Comme tout les ans, l'association s'est encore déplacée pour de multiples prestations dans les communes alentours, l'équipe est toujours bien accueillie, et toujours aussi « pro », retour en images :

Fête des Fleurs
Bourg-Achard



10
Septembre

Freneuse

Fête des Fleurs à l'hôpital de Bourg Achard: 2 juin

Le soleil était au rendez-vous dans le parc où pour la 2^{ème} année, L'EPI proposait un battage à l'ancienne, une exposition de tracteurs et de matériel, une fabrication de beurre avec dégustation, des "Crêp'Epi" et que ce soient aux personnes âgées ou au public de l'extérieur, ces anciennes machines ravivaient des souvenirs !

Ecaquelon : 3 septembre

Une parade de tracteurs anciens partait pour une balade matinale dans les rues, pendant ce temps sur la place, "Bernadette" notre machine à vapeur toute resplendissante, entraînait "en silence" la batteuse, le manège avec "Vanille" le cheval faisait la démonstration avec le blé. Le stand beurre, avec démonstration et dégustation, intrigue et en laisse bouche bée certains. L'Epi apprécie ce public toujours aussi curieux et intéressé !

Freneuse : 10 septembre

L'association s'est déplacée pour la 1^{ère} fois dans ce village pour montrer tout notre savoir-faire : Battage avec la vapeur, manège avec les chevaux, exposition de matériel, brassage de pommes, fabrication de cordes, fabrication et dégustation de beurre. Un marché fermier, animation musicale, des jeux, un repas, tout était organisé par une super équipe de bénévoles.

Bourg Achard fête de la Bourrette : 17 septembre

Pour la 2^{ème} année, l'Epi proposait la fabrication de cordes et le brassage des pommes avec dégustation du jus, qui semblaient être appréciés par petits et grands. A côté, une vente de gâteaux à la "patate" et de la "Crêp'Epi" attirait les plus gourmands ! C'était bon !!



3
Septembre

Ecaquelon



17
Septembre

Foire a la Bourrette
Bourg-Achard

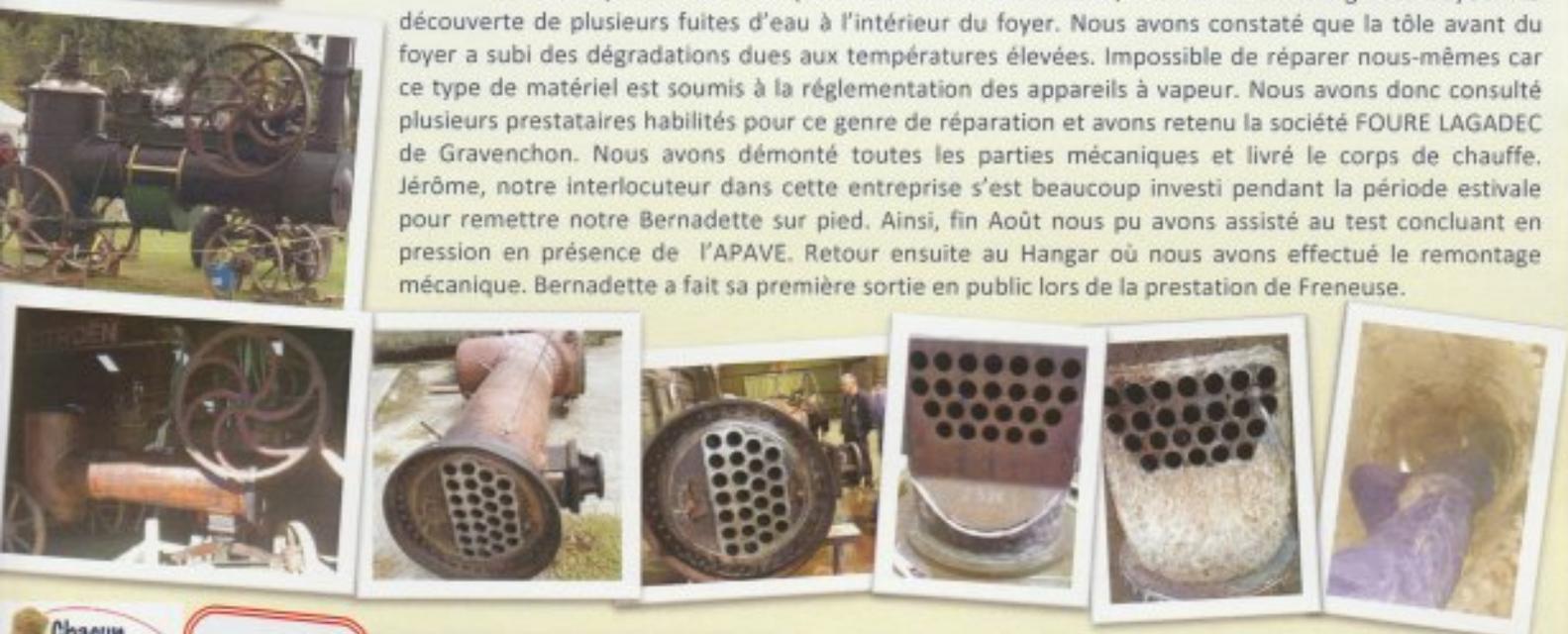


Que ce soit pour améliorer la qualité ou la sécurité d'une prestation, l'accueil du public au hangar, une réfection de la toiture, l'isolation de la cuisine, une préparation d'activités, une réparation ou entretien des machines, il se passe toujours quelque chose au hangar. Cette nouvelle rubrique vous fait partager le quotidien des bénévoles de l'EPI.

La restauration de La Locomobile



Passé l'euphorie liée à l'acquisition de notre Bernadette, nous avons eu une grosse frayeur : la découverte de plusieurs fuites d'eau à l'intérieur du foyer. Nous avons constaté que la tôle avant du foyer a subi des dégradations dues aux températures élevées. Impossible de réparer nous-mêmes car ce type de matériel est soumis à la réglementation des appareils à vapeur. Nous avons donc consulté plusieurs prestataires habilités pour ce genre de réparation et avons retenu la société FOURE LAGADEC de Gravenchon. Nous avons démonté toutes les parties mécaniques et livré le corps de chauffe. Jérôme, notre interlocuteur dans cette entreprise s'est beaucoup investi pendant la période estivale pour remettre notre Bernadette sur pied. Ainsi, fin Août nous pu avons assisté au test concluant en pression en présence de l'APAVE. Retour ensuite au Hangar où nous avons effectué le remontage mécanique. Bernadette a fait sa première sortie en public lors de la prestation de Freneuse.



ZOOM SUR:

Un futur projet...



« Plus l'idée est belle, plus la phrase est sonore » disait Flaubert ; A l'EPI, lors de nos discussions, qu'elles soient impromptues, de fin de chantiers ou de réunions, il y a toujours du volume sonore. C'est que les idées fusent ! Depuis quelques mois, une nouvelle idée est en train de germer et nous espérons vous proposer d'ici quelques temps une nouvelle prestation ! Voici partagé en images quelques moments de réflexions...tempérées par les femmes !



Des toilettes sèches ambulantes



Lors de la ballade des vieux moteurs, un problème récurrent se posait chaque année : nous n'avions pas de toilettes pendant les arrêts et les bivouacs ! Après maintes réflexions nous avons décidé de fabriquer nous-mêmes nos "tinettes". Ne restait plus qu'à imaginer un modèle agréable à l'oeil, simple à réaliser, facile à transporter et à nettoyer et dans l'esprit de notre association. L'image de la cabane de jardin tout en bois s'impose et pour faire tendance, l'option toilettes sèches a été retenue. Visiblement, cette année, elles ont été appréciées, en témoignent toutes les dédicaces à l'intérieur...



La 14^{ème} Balade des vieux moteurs



24-25 JUN 2017

Balade en vallée de Seine, autour du pont de Brotonne et en Pays de Caux.



CONTACT - INSCRIPTIONS - INFORMATIONS
<http://lepi.wifeo.com>



Bravo à Anita, seule cycliste cette année



Nous n'étions pas retournés en seine maritime « d'l'autre côté d'l'eau » avec la balade depuis 2014. Il est vrai que la traversée en bac avec le convoi grandissant de véhicules de la balade devenait compliquée. Qu'importe ! Cette année, nous prendrons le pont de Brotonne à l'aller et au retour. Nous avons donc le samedi après-midi traversé la forêt de Brotonne puis la Seine pour une première halte à Caudebec en Caux où la commune nous a offert un rafraichissement. Par des chemins de traverses, via Villequier, nous avons rejoint le bivouac : la ferme de M. Farmery où nous avons eu un accueil royal sur son exploitation qui s'est poursuivi tard dans la nuit pour certains. Le dimanche matin, par les petits chemins du pays de Caux, nous avons rejoint St-Wandrille ou un autre exploitant, M. Dubourg nous attendait pour le repas du midi. Le retour du dimanche après-midi, sous un soleil radieux, nous fit passer par la vallée de Seine, La Mailleraye, Heurteauville avant un retour au hangar. A l'année prochaine. !





HANG 'ARTS



Au hangar de l'EPI, le pique-nique sorti du panier autour du barbecue pour les nombreux fidèles des Hang'Arts, a été suivi d'un spectacle musical avec un groupe surprenant avec : Lulu mange-tout, Nana frisson, Marie Ficelle, Mimi d'Honfleur, Mam'zelle Pompon et la Marie Vison qui sont les 6 Mouettes Rieuses qu'accompagnent Mr Marius et son fidèle Bernardo.

Avec ces 6 voix, un piano et des percussions, les Mouettes vous entraînent dans leur univers drôle, tendre et un peu décalé. Elle vous font passer par toutes les émotions mais sont toujours pleine d'énergie!

Téléthon

Cette dernière sortie de la saison est pour l'ensemble de l'équipe une occasion de se retrouver pour la bonne cause lors d'une journée conviviale avant les fêtes. Comme chaque année, nous sommes passés saluer notre ami Laurent au cimetière d'Hauville. Cette année, Didier nous avait préparé un repas le midi ; « des tripes » ! L'après midi, une bonne partie de l'équipe est allée se recueillir auprès de Manu et saluer Christine. Le soir, nous avons tous terminé cette journée au bal du canton !



Nous ne le répéterons jamais assez, au delà du patrimoine qui la constitue, ce qui fait la valeur d'une association comme l'EPI, c'est les bénévoles qui la composent. Dans cette nouvelle rubrique, nous souhaitons ici rendre hommage et vous faire partager ce qui ne se voit pas forcément : le temps et l'engagement des membres. Pour cette première, nous nous attarderons sur l'intendance qui mobilise toujours beaucoup de monde avec un regard sur celui qui représente cette équipe : Didier.

Il est, depuis la création de L'EPI, de toutes les manifestations que ce soit au Hangar, lors de la ballade des vieux moteurs, de la Saint Patate ou encore pendant une prestation. Il travaille dans l'ombre, sous un barnum ou dans notre cuisine. Il est notre intendant principal, notre incontournable cuisinier en chef et toujours de bonne humeur !

Evidemment, il bénéficie de l'aide des membres de l'association notamment de sa femme Catherine, mais il n'en reste pas moins l'acteur majeur de la restauration. Son rôle: établir les menus, acheter les matières premières, préparer, mijoter, servir, puis laver, ranger, recharger. Des tâches quotidiennes diront nous, mais à L'EPI, la tablée peut aller de 25 personnes à 250 convives le samedi soir d'une ballade ou d'une Saint Patate. C'est encore lui, qui a la responsabilité du camion frigorifique, et qui gère les stocks avec notre partenaire Intermarché. Des tâches qui parfois, s'échelonnent du Jeudi au Mardi lors d'un week-end d'activités. Son plaisir : nous voir repartir heureux et le ventre plein sur nos ateliers ou nos tracteurs, et recevoir les compliments du public qui est rassasié. Bravo à l'intendance !



Calendrier 2018

Samedi 10 Mars

Comice agricole Routot

Samedi 2 Juin

Les Hang'Arts au hangar

Jeudi 7 Juin

Fête des fleurs à l'Hôpital Pierre Hurabielle de Bourg-Achard

Samedi 9 Juin

Fête de Tourville la Rivière

Samedi 23 & dimanche 24 Juin

La Balade des vieux moteurs

Dimanche 23 Septembre

Foire à la Bourrette de Bourg Achard?

Samedi 9 Septembre

La Saint Patate en nocturne!

Samedi 8 Décembre

Journée Téléthon dans le canton



Nous remercions nos sponsors fidèles que nous n'oublions pas et que nous tâchons de remercier dès que l'occasion nous en est donnée. Cette année, par exemple, nous sommes allés animer l'Intermarché de Pont-Audemer lors d'une journée commerciale dédiée au patrimoine et à la ruralité avec les producteurs locaux. Merci à eux comme à tous nos sponsors historiques !

