

Programme du 70^{ème} rallye A.C.C.A.W.

Au camping **La Ferme des Aulnes** à Nampont Saint Martin



(F - 80 - Somme)

Du dimanche 3 au dimanche 10 octobre 2021



**Mise à jour
au 10 avril 2021**

La Ferme des Aulnes

Fresne (donnée GPS) 80120 NAMPONT SAINT MARTIN

Tél: 03 22 29 22 69 <https://www.fermedesaulnes.com/>

Fax: 03 22 29 39 43 contact@fermedesaulnes.com

Plus que jamais ce programme est sujet à des modifications en fonction des conditions sanitaires et des autorisations locales.

Bienvenue à la Ferme des Aulnes, dans la baie de Somme

Prix spécial rallye: 18 € (prix ACSI même sans carte) + 1,40 € de frais de séjour par personne, soit 20,40 € la nuitée, électricité 6 A et chien compris. 20 % de réduction sur les locations

Niché dans un paysage bucolique, à seulement quelques minutes des plages de sable de la Baie de Somme et du Parc ornithologique du Marquenterre, vous attend une ravissante ferme picarde, à l'authentique charme d'autrefois. C'est ici que Marie et Denis vous reçoivent sur leur camping la Ferme des Aulnes. Que vous séjourniez en caravane ou en camping-car ou que vous préféreriez le confort d'un mobil-home, hospitalité et ambiance chaleureuse ne sont pas de vains mots sur ce camping familial de 120 emplacements qui baigne dans une atmosphère conviviale.

Programme du rallye

Dimanche 3 octobre

En matinée, marché à Saint Valéry et Cayeux

Arrivée des participants

A 20h00

En la salle du camping, **soirée de retrouvailles**

agrémentée avec l'apéro des **Géants d'Isières** et un air de musique . . .

Lundi 4 octobre

Vers 9h15

Balade pédestre pour les amateurs, préparée par les dévoués responsables des marches. Consultez régulièrement le tableau affiché près des sanitaires pour prendre note de l'heure exacte du départ des marches

A 11h00

Dans la salle du camping **La Ferme des Aulnes**, ou en plein air en fonction des conditions climatiques, **ouverture officielle du 70^{ème} rallye A.C.C.A.W.** en présence de Monsieur **Claude Hertault**, maire de Nampont Saint Martin et/ou un de ses représentant, ainsi que de **Marie et Denis Lefort** patrons du camping et leur équipe.

Après midi et soirée libre

Mardi 5 octobre

Marché à Cayeux

Vers 09h15

Balade pédestre pour les amateurs.

18h30

Dans la salle du camping " La Ferme des Aulnes"

SOIREE DEGUSTATION spéciale 70ème rallye

40 € par personne par plateau de fruits de mer

18 € par personne par assiette jambon/asperges/frites

boissons et ambiance comprises

Inscriptions obligatoires via le document ci après.

Apéritif de l'ACCAW

Plateau de Fruits de Mer (préparé par le restaurant l'Hippocampe à Fort Mahon)

ou

Roulades de Jambon, Asperges, Frites (préparé par l'équipe du restaurant de la Ferme des Aulne)

Dessert régional

Mercredi 6 octobre Marché à Saint Valéry

Vers 09h15 Balade pédestre pour les amateurs.

A 14h30 Départ pour la **visite guidée du château et du parc de Régnière-Ecluse**
<https://regnieri ecluse.wordpress.com/>

Association du Domaine de Régnière-Ecluse

49. av. du Régiment de la Chaudière

80120 **Régnière-Ecluse**

Tél : 03.22.23.33.81

E-mail : domaine.regniere.ecluse@orange.fr

Inscriptions obligatoires via le document ci après

Situé dans le village de Régnière-Ecluse, à un quart d'heure en voiture de la Baie de Somme et d'Abbeville, ce Domaine étonnant a plus d'un millénaire d'histoire. Ce site vous permet de découvrir son passé et ses différentes activités forestières, agricoles, de chasse et aussi de tourisme.



Le Château

Régnière-Ecluse est un domaine unique en son genre, occupé depuis 10 siècles par la même famille. Vers 1030, il passe de l'Abbaye de Saint-Riquier à la famille Tyrel de Poix, ancêtres de l'actuel descendant occupant les lieux.

C'est au Comte Herman d'Hinnisdal, possesseur du domaine dès 1831, que l'on doit le visage actuel de la propriété. Il souhaitait en faire une résidence familiale sur le modèle des demeures aristocratiques d'Ancien Régime, avec autour de la maison et du parc à l'anglaise, de vastes aménagements forestiers dédiés à la chasse et la sylviculture, et au nord du domaine une grande exploitation agricole ultra moderne pour l'époque : la ferme modèle du « Franc Picard », située sur le territoire de Vron.

Dès 1842, des avenues qui serpentent jusqu'au château sont aménagées, tandis que les bois au-delà de l'enclos du parc sont parcourus de chemins rectilignes se croisant en plusieurs carrefours forestiers.

A force d'achats et de réaménagements, Herman d'Hinnisdal réussit à créer un domaine paysager d'environ 1100 hectares.

De plus, il transforma le vieux manoir en une demeure de style « gothique troubadour », un genre très à la mode dans la première moitié du XIX^e siècle. Enfin, des archives conservées, maintenant classées « archives historiques », décrivent au jour le jour, la vie de la propriété depuis les années 1540.

L'armée anglaise occupa, pendant la Première Guerre Mondiale, le château et le parc qui se trouvèrent à l'abandon de 1918 à 1939; à son tour, l'armée allemande y établit un hôpital jusqu'au dernier jour de la Seconde Guerre Mondiale. Puis une colonie de vacances occupa les lieux jusqu'en 1962, date à laquelle commencèrent les travaux de restauration qui permirent le retour des descendants des Tyrel de Poix, des Soyecourt et des Hinnisdal.

De nos jours, le domaine s'étend sur 810 hectares, le mobilier est reconstitué, le château restauré, et les rénovations nécessaires à sa bonne conservation se poursuivent encore actuellement.

Depuis 2008, le Domaine de Régnière-Ecluse a rejoint les sites du Conservatoire du littoral qui, avec l'Association pour la sauvegarde et la valorisation du Domaine millénaire de Régnière-Ecluse, assure la pérennité des lieux pour la transmission de cet important patrimoine aux générations futures.

Retour au camping libre et soirée libre

Jeudi 7 octobre

Vers 09h15	Balade pédestre
A 10h30	Concours de pétanque ou tir à l'arc, 1 ^{ère} partie
+/- 12h31	Les vaincus offrent l'apéro aux vainqueurs
A 15h00	Concours de pétanque ou tir à l'arc, 2 ^{ème} partie
+/- 18h00	Remise des prix
+/- 18h01	Les vainqueurs offrent un verre aux perdants
20h00	Dans la salle du camping, soirée Lotto animée par l'équipe du camping. Les éventuelles consommations que vous dégusterez seront à régler au bar du camping

Inscriptions conseillées via le document ci après.

5 € pour deux cartes

Possibilité d'acquiescer des cartes supplémentaires ce soir là.

Vendredi 8 octobre Marché à Le Crotoy et Cayeux

Vers 09h15	Balade pédestre
12h00	Suite aux incertitudes sanitaires, ce repas doit être confirmé car pour l'instant notre traiteur n'ose pas garantir les réservations. Dans la salle du camping " La Ferme des Aulnes" APERÔ et DINER PASCAL du 70^{ème} RALLYE 40 € par personne, boissons et ambiance musicale comprises, Repas préparé par l'équipe du traiteur Codron de Berck sur Mer

Inscriptions obligatoires via le document ci après.

N'oubliez pas de préciser vos choix de plats !

Apéritif de l'ACCAW et ses accompagnements

Entrée	<i>Duo de Ris de Veau et Rognons de Veau</i>
ou	<i>Cassolette de Queues d'Ecrevisses</i>

Plat	<i>Navarin d'Agneau</i>
ou	<i>Filet de Bar au Beurre Blanc</i>

Trois Fromages Régionaux

Dessert

ou

Grillé aux Pommes

Part de Flan

Café + ...

Ensuite

Repos bien mérité et soirée digestive entre amis ...

Samedi 9 octobre

En matinée, marché à Rue

Vers 09h15

Balade pédestre

14h30

Départ pour la visite de la **Safranière de la Baie de Somme** avec dégustation

Tél fixe : 03 22 23 59 65 Portable: 06 45 47 71 81

E-mail : annepoupart@terre-net.fr

Adresse : Anne et Henri Poupart

Ferme de Romiotte - 80860 PONTBOILE

Inscriptions obligatoires via le document ci après

Anne Poupart

Je suis née à Saint-Omer,

dans le Pas-de-Calais.



Nous sommes arrivés en Picardie dans les années 1970...

L'école privée, L'éducation, le respect du travail et des autres, la discipline étaient très présents. Puis des études sur Amiens, toute autre ambiance et une autre vie, des études de stylisme modélisme dans la mode. Par la suite, quelques expériences dans l'enseignement.

Dans le même temps, j'ai connu mon mari qui avait décidé d'être agriculteur et de revenir s'installer dans sa ferme natale. Quelques années après notre mariage, nous sommes revenus dans la ferme appartenant à la famille de mon mari depuis trois générations, à la ferme de Romiotte.

Fin des années 1990, arrive internet, ces horizons nouveaux qui s'ouvrent. Et le monde des vitrines miniatures!!!

Déjà un premier virus, ma première passion ...

Puis, un jour, j'ai créé mon site, en autodidacte, en m'inscrivant sur internet dans un forum pour prendre des cours sur le maniement d'un logiciel photo, de graphisme et de scripts...

Fin 2006 ... Mes enfants grandissant, mon mari faisant partie d'une association de producteurs pour promouvoir des légumes de saison et de proximité, nous décidons d'ouvrir un magasin à la ferme pour vendre nos légumes et les produits du terroir de producteurs du Nord-Pas de Calais et de notre Picardie.

Tout s'enchaînait logiquement... L'occasion de rencontrer et de connaître des personnes de notre village et de la région, nos clients, d'autres personnes par le biais de certaines associations... Depuis, petit à petit, la safranière s'agrandit...

Je tiens également par le biais de cette page à dire "Merci" à mon mari, mes enfants, mes proches, qui me suivent dans mes tribulations safranées!

Depuis, nous avons arrêté la vente de légumes et de produits frais dans notre boutique, et je me suis consacrée uniquement à la culture du safran, qui s'agrandit d'année en année.

Fin 2013, notre boutique a été relookée et est devenue notre salle safran, où nous recevons les visiteurs qui s'intéressent à cette culture.

Mes parents nous ont inculqué depuis notre enfance, d'être curieux de la vie, d'apprendre, de découvrir, de regarder autour de soi, et de réfléchir par soi-même.

La vie m'a appris à :

Apprendre et découvrir au delà des sentiers battus, au delà de tout ce qu'on nous a appris, lire, écouter, s'ouvrir à l'impossible.

Au delà des chemins que l'on nous a tracés, qu'ils soient physiques ou spirituels, visibles ou invisibles

Il suffit juste de se dire tous les jours, le matin, en se levant :
Pourquoi pas?

La culture

Le safran est le fruit de la culture de la fleur issu des variétés du *Crocus sativus* de la famille des Iridacées.

Les fleurs du safran ont des pétales violets. Elles comportent 6 pétales érigés en forme de cloche qui entourent 3 styles grêles surmontées de stigmates très développés. Ils sont denticulés, de couleur jaune-orange et dégagent un parfum caractéristique.



Les feuilles du safran sont longues et étroites. Elles apparaissent en même temps, ou souvent après l'apparition des fleurs, et leur croissance se poursuit après la floraison.

La racine du safran est un petit bulbe recouvert d'une membrane fibreuse.

Cette culture n'est pas une culture ordinaire, c'est un travail très minutieux.

Le safran aime les terrains argilo-calcaires ou argilo-sableux, friables, non tassés et bien drainés. Notre ferme a la particularité d'être sur une terre composée de 80 pour cent de sable.

Notre safranière est donc située sur cette zone, où nos bulbes se plaisent et se multiplient, sans problème d'humidité.

L'exposition idéale est plein sud.

Les fleurs du *Crocus sativus* bourgeonnent en octobre, début novembre.

Le safran exige une surveillance constante toute l'année sur la plantation : maladies, adventices, animaux prédateurs... et les différents travaux de culture tout au long de l'année : plantation, désherbage, démultiplication des bulbes, rajout de terre...

Toutes les phases de travail de la cueillette des fleurs en passant par toutes les étapes de transformation du Safran de la Baie de Somme sont effectuées manuellement et dans notre exploitation.

À ne surtout pas confondre avec le colchique, qui pousse naturellement dans la nature et qui est toxique.

Les origines du safran restent incertaines et mystérieuses... Présent dans de nombreuses cultures, continents et civilisations, le safran rejoignant souvent l'univers des mythes et des légendes. Mélange de plaisir, les qualités de cette fleur reposent sur une série de faits plus ou moins avérés.

Il aurait son origine à Sumer dès -5.000 avant Jésus-Christ, et aussi dans des temps très anciens, en Inde, plus précisément au Cachemire.

On suppose qu'il est introduit en Europe par la Grèce, en Crète par les Arabes, puis à partir de l'Espagne.

Il peut aussi avoir été ramené des premières croisades. Ou les deux... Les Arabes lui donnent son nom, puisque "safir" ou "asfar" veut dire jaune.

Propriétés médicinales

De la fleur à l'épice

Le safran est l'épice la plus chère au monde !

Il vaut dix fois plus cher que la vanille et son prix équivaut à celui de l'or lui-même.

Plus cher que la truffe ou le caviar iranien.

Son cours est de 30 000 à 40 000 euros le kilo dans le monde.



C'est pourquoi il est surnommé : "L'or rouge"
depuis tous les temps...

4 opérations sont nécessaires pour la transformation du pistil en épice safrané :

La cueillette, l'émondage, le séchage, le conditionnement.

Ces opérations sont effectuées dans la même journée pour vous garantir un safran final d'une qualité optimale.

La cueillette

La fleur sort de terre pendant la nuit, s'épanouit dans la journée et meurt en 24 heures. La fleur doit être récoltée le matin même, car en dépend la qualité finale du safran, d'où l'importance impérieuse d'être là au moment de la floraison !

Il faut entre 150.000 à 200.000 fleurs pour obtenir 1 kilo de safran, soit entre 150 et 200 fleurs pour avoir 1 gramme.

En 2011 : le rendement varie en fonction de l'âge des bulbes (déjà acclimatés à notre terrain ou non) : 135 fleurs (pistils) pour 1 gramme de safran pour nos anciens bulbes, 200 fleurs (pistils) pour 1 gramme de safran pour les nouveaux achetés cette année.

Le rendement est également variable selon la grosseur des bulbes (plus de fleurs avec des gros bulbes).

Les bulbes déjà acclimatés à notre climat et à notre terre donnent des fleurs plus grandes et des pistils plus longs et plus épais, entre 4 et 5 cm.

L'émondage

On émonde (coupe) le pistil de la fleur à la section entre le rouge et le jaune du style.

Il faut peser le safran frais, puis sec, car au séchage il perd 80 pour cent de son poids !

10 grammes de safran frais donneront au final 2 grammes de safran sec.

Le séchage / La mise en conditionnement pour la vente

Ces opérations sont effectuées dans la même journée. Lorsqu'il y a beaucoup de fleurs, les journées se terminent très tard...

Le séchage se fait en règle générale en France au four ou dans un déshydrateur. C'est le toucher et l'expérience tout au long de saisons qui nous apprend à reconnaître le temps de séchage adéquat...

La conservation

Il est recommandé de conserver le safran dans un endroit frais, dans le noir et à l'abri de l'humidité, dans un pot hermétique.

Le délai de conservation est de 3 à 5 ans.

Reconnaître le safran

Le vrai du faux safran

Déjà au 1er siècle, Pline l'Ancien disait que «rien n'est plus falsifié que le safran» !

Plus de 86 % du safran vendu sur le marché est du faux safran.

Le cours du marché du safran est entre 30.000 et 40.000 euros le kilo. C'est pourquoi il est si souvent frelaté de bien des façons : Barbe de maïs, carthame, curcuma, pétale de fleurs de souci pour imiter le safran... Huile végétale ajoutée au safran pour en augmenter le poids... Donc moins de safran...

Beaucoup de stratagèmes sont imaginés.

Pour être sûr d'acheter du vrai safran, achetez :

Des pistils en stigmates et non en poudre

Le pistil entier de préférence, d'une longueur entre 2 et 5 cm.

Le safran doit être d'un rouge vif sur toute la longueur.

Retour au camping et soirée libre



Dimanche 10 octobre

En matinée, marché à Saint Valéry

Vers 09h00

Balade pédestre

11h30 Dans la salle du camping, **apéritif de clôture du 70^{ème} rallye A.C.C.A.W.**

Vers 13h00 Comme de tradition, divers groupes se forment et terminent agréablement le rallye dans des restaurants locaux au gré de chacun.

Quelques bonnes adresses . . . bien sûr, il y en a beaucoup d'autres !

Restaurant L'Hippocampe
1333, Avenue de la Plage
80120 Fort Mahon Plage
Tél 03.22.27.70.95

L'Auberge de la Dune
1352, rue de la Dune
80550 St Firmin les Crotoy
Tél 03 22 25 01 88

Restaurant Le Parc à Huîtres
Pointe du Hourdel
80410 Cayeux sur Mer
Tél 03 22 26 61 20

Lundi 11 octobre Premiers départs pour les participants qui sont obligés . . .
. . . les autres profitent encore un peu de l'endroit en prenant du bon temps.

- NB:**
- Vous recevrez les itinéraires conseillés après votre inscription.
 - Une documentation détaillée vous sera remise sur place.
 - Lors des apéritifs n'oubliez pas de prendre votre verre + couverts pour le mardi soir.
 - Les organisateurs se réservent le droit de changer le programme du rallye en fonction d'évènements imprévus, consultez régulièrement le tableau près des sanitaires pour les éventuelles modifications
 - **Le camping "La Ferme des Aulnes" ferme le 1^{er} novembre, il est donc possible de prolonger votre séjour.**

Pour tout renseignement complémentaire, contactez les organisateurs à l'adresse courriel : accaw@skynet.be ou
Marie Jo et Erick DIEU Rue du 7 Juillet, 48 à 7804 REBAIX Tél: 0479 656 127
Sylviane et Philippe ROLLAND Rue de Tongre, 38 à 7800 ATH Tél: 068.28.21.45 ou 0495.60.68.60

