

La feuille de

A M A P D E V A U G I N E S N°1 MAI 2012



Amis amapiens, bonjour !

Vous avez en main le premier numéro de **la feuille de chou**, le premier médium d'information centralisée de notre AMAP.

Ce besoin s'étant fait fortement ressentir, ce support permettra de donner la parole aux producteurs, pour nous intégrer un peu plus encore à leurs projets, nous expliquer en détail leur travail ainsi que les possibles difficultés rencontrées.

La tribune est également ouverte aux adhérents, infos, recettes, si vous avez quelque chose à dire... ?

Bonne lecture à tous et rendez-vous au numéro 2.

Alexis

Des nouvelles des champs...

Lors de notre dernière réunion de bureau de mi-avril, nous avons demandé à Tristan où il en était dans ses cultures.



Alors on va dire que globalement tout va bien, et nous aurons un panier sensiblement équivalent à celui du début de la saison dernière. Il faut quand même dire que la météo n'a pas été des plus sympa avec nos amis paysans : sécheresse, froid intense et prolongé, puis un début de printemps maussade n'ont pas facilité le travail... une bonne partie des plans de melons a pourri. Tristan avoue n'être pas au top sur cette culture et s'être un peu raté sur l'arrosage. Il a fait le choix, cette année, de semer davantage de haricots verts en serre, pour semer les haricots jaunes et rouges plus tard en plein champ. Des nouveaux fraisiers ont été plantés ce qui permettra d'avoir deux séries de récoltes, l'une en début de saison et la seconde en été. Les patates ont subi la petite gelée de Pâques alors qu'elles sortaient à peine de terre, ce qui les a bien retardées, et depuis à chaque coup de froid matinal, Tristan va

inspecter ses patates au saut du lit avec angoisse. Ensuite, il nous a expliqué sa lutte présente contre le campagnol, ou le mulot, qui lui bouffe les salades par la racine, et dont il n'arrive pas à se débarrasser : les tapettes, les pièges, les nasses sont sans effets. Une discussion s'engage sur le type d'appâts à utiliser pour remplacer l'orge dédaignée par les rongeurs : quelqu'un propose le saucisson... Depuis quelques jours, il remplit les galeries de tourteaux de ricin, ce qui a la réputation de les faire partir. Bon, faudrait pas qu'ils se taillent jusqu'à la ferme de Michel, quand même ! Ah, tiens, une nouveauté encore, nous aurons sans doute des carottes, enfin plus de carottes cet été. Et puis ce qui est sûr, c'est que nous aurons un Tristan qui s'inquiète, mais on l'espère un peu moins que l'an dernier...

Je suis allé interviewer Michel qui, à son tour, m'a parlé de son travail : il est très content d'avoir réussi son engrais vert, vesce et orge ou avoine semées en septembre et broyées en avril, pour enrichir les terres où seront semés cet été les légumes racines ; poireaux, oignons et échalotes sont déjà semés, les patates



en bref

Pour nous joindre

par mail : b.adam@free.fr

par téléphone (uniquement aux horaires de distribution) : 06 49 98 19 96

Rappel des horaires de distribution

Tous les mardis, de 18h30 à 19h30 l'été et de 18h00 à 19h00 l'hiver

Les permanences

Chaque adhérent doit effectuer trois permanences.

N'oubliez pas de vous inscrire !

Les permanents doivent arriver 1/4 d'heure à l'avance pour préparer la distribution, ainsi que leur propre panier, et rester après, si besoin, pour le rangement. Ils peuvent se partager les denrées périssables.

Un vade-mecum vous a été remis le jour de la première distribution.

Des légumes, mais aussi

du fromage, du pain, des œufs, des pommes, de l'agneau, de la cochonnaille... **Contrats disponibles sur place.**

Faites vivre la feuille de chou !

Envoyez-nous vos articles, commentaires, infos, recettes et autres, sur papier libre de la main à la main lors des distributions ou par mail à b.adam@free.fr **N'hésitez pas !**

Un grand merci à Alexis pour la création de notre logo Parole de terre.

aussi, ainsi que les topinambours ; courges et melons sont à semer maintenant (mi-avril) pour un repiquage début mai ; au 15 mai, ce sera la plantation des cèleris. De nouvelles vignes ont été plantées aussi sur les terres, cépages syrah, vionier, vermentino et roussane. Michel en était à plan-

Parole de Terre!



ter les piquets quand je suis passé. Michel insiste sur la notion de temps, le temps qui sépare le moment où l'on sème ou plante et le moment où l'on récolte, qui peut parfois être long (comme pour les poireaux), et pendant lequel la plante doit être soignée avec attention, nécessitant des interventions régulières et adaptées

tout au long de sa croissance, sans qu'on puisse prédire précisément le moment de la récolte, si la récolte se fait!! Quelques figuiers ont manifestement bien souffert de la vague de froid, et puis j'ai vu les pommiers de Colette, qui ont été bien taillés.

Bruno

Des infos sur le fonctionnement de l'AMAP

Depuis la fin de la saison dernière en mars, le bureau s'est réuni une fois par mois afin de préparer cette nouvelle saison qui sera la neuvième, je crois... j'sais plus, tellement j'ai l'impression que c'est depuis toujours et que ça fait partie des choses dont on ne peut pas se passer. Ces diverses réunions nous ont permis de mettre en œuvre la dynamique qui nous réunit chaque printemps auprès des paysans qui nous sont chers. Certes, il y a eu des tâches administratives comme la saisie du fichier adhérent, le tri et rangement des chèques à remettre aux producteurs chaque mois (un exercice pas si simple d'ailleurs, en voici les données théoriques: 80 adhérents qui font 10 chèques, soit 800 chèques à répartir en 20 sous-ensembles, 10 par maraîcher, sachant que chaque adhérent ne doit avoir qu'un chèque débité par mois et que chaque maraîcher dépose une série de chèques aussi chaque mois... ajoutons à cela qu'il manque parfois des signatures, que les ordres inscrits ne sont pas forcément les bons, que certains changent de banque, et qu'il faut rouvrir les enveloppes pour retrouver leurs chèques et les remplacer, et je m'arrête là!). Il y a eu aussi des prises de contact avec d'autres producteurs afin d'enrichir la gamme de produits proposés, une rencontre et une visite d'exploitation, la déception de voir que nous ne faisons pas le plein d'adhésion cette année, la mise en route d'actions de promotion/communication pour tenter de recruter de nouveaux amapiens, des échanges de cour-

riels et de coups de fil, bref, le boulot classique de toute association qui vit. Et puis aussi, des temps de franche rigolade et d'échanges conviviaux autour d'une table garnie de bonnes choses, parce que nous aimons ça! Parole de Terre est une association, ne l'oublions pas, et ce sont les adhérents qui décident de ce qu'ils veulent en faire. Le bureau est à votre service pour faire tourner et coordonner la machine, mais les initiatives, propositions, engagements sont l'affaire de chacun d'entre nous!

Le bureau a donc, conformément aux décisions de la dernière AG, lancé la publication de cette feuille de chou, qui nous servira pour échanger et communiquer entre nous: infos sur les cultures, recettes, événements et manifestations et tout ce que vous nous proposerez d'y mettre. Notre site internet va également être remis en vie. Il sera un outil à votre disposition pour retrouver en archives les documents administratifs de l'amap, les comptes-rendus de réunion, ce journal, mais aussi des recettes, vos infos, vos commentaires... peut-être aussi les listes de permanences et les tableaux d'échanges/cessions/dons de paniers en cas de vacances... on va y travailler!

En attendant, je suis bien content de vous retrouver tous les mardis soir à la ferme, et je reste à votre disposition et à votre écoute pendant les temps de distribution, car rien ne vaut la rencontre physique et les échanges réels entre humains pas virtuels!!! **Bonne saison!**

Bruno

à vos casseroles!

Tourte aux blettes

(Recette de famille à cuire à four bien chaud 200°C)



Pâte facile

- 2 petits verres d'eau, 2 petits verres d'huile, un peu de sel, à verser dans un saladier.
- Y ajouter toute la farine qui « rentre » : à la fourchette d'abord et finir à la main. (Sentir une consistance de pâte!)
- Laisser reposer au frais une demi-heure.

Garniture

- 1 botte de blettes (à cuire à l'eau et à la vapeur: côtes dans l'eau, feuilles dans le panier de la cocotte).
- Vous allez ajouter les ingrédients suivants à votre goût:
 - Ail haché ou finement coupé
 - Filets d'anchois à l'huile
 - Olives noires (à la Grecque) dénoyautées
- Tout cela en petits bouts à ajouter aux blettes égouttées, va dans une poêle sur feu vif quelques minutes avec un peu d'huile, le temps de faire revenir... prendre goût.
- Vérifier l'assaisonnement: sel poivre. (Attention aux anchois!)
- Diviser la pâte en deux, étaler la première moitié sur une plaque à tarte, la piquer à la fourchette, la garnir de la préparation. Recouvrir avec l'autre moitié, faire un trou avec l'index (ou le majeur) au centre (cheminée).
- Enfourner (une petite demi-heure ou plus). Quand c'est cuit, c'est prêt!!! (Doré, si vous avez badigeonné la pâte de jaune d'œuf.)

Vous m'en direz des news!

Françoise



Cette feuille de chou existe grâce à Bruno Adam pour les 2 articles, Tristan Rique et Michel Isouard pour toutes les infos données sur leurs productions, Françoise Aprilante pour la recette de famille, Alexis Herfeld pour l'édition et tout le travail qu'il a fait en amont, Cécile Cointot pour la mise en page et l'impression. Les photos ont été fournies par Vivianne Guiserix, Loïc Damelet, Alexis Herfeld et internet.

Parole de Terre!

