



Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 3 - Mars

Le mot de Pascal...

Deux mois entre les deux paniers.
Mais que fait donc un paysan en vacances ?

Nourrir les bêtes tous les jours,
régler les papiers en retard,
arranger un peu sa maison,
faire du bois,
prendre un peu de temps pour la lecture ou avec les copains...

Deux jours à Annecy, deux jours dans le Massif Central en réunion avec Nature et Progrès et enfin, un jour à Paris en réunion pour Accueil Paysans.

Pendant ce temps, les porcs grossissent tranquillement, jouent dans la neige.

La neige arrivée tardivement a un peu bousculé et retardé certains travaux. J'avais prévu une livraison de céréales pour la première semaine de mars, me disant que le temps serait plus clément et donc mon chemin praticable en tracteur... Eh bien ! les quatre tonnes de céréales sont en bas du chemin verglacé.

Et voilà, le temps a filé, nous sommes le dix mars; retour à l'abattoir pour amener trois porcs qui vont ravir vos papilles.

Le quinze mars, Gertrude vient de mettre au monde sept magnifiques porcelets.

Amicalement,

Pascal



C'est par un beau samedi de septembre, voici maintenant un peu plus de six mois, qu'est née l'AMAP de Capucine :

- un marché à la ferme qui s'est prolongé par un échange avec Pascal sur son envie de voir se créer une AMAP autour de la ferme de Capucine,
- quelques personnes qui ont choisi de partager ce projet et de tenter de le concrétiser...
- ... et voilà qu'était programmée la première réunion de ce qui allait devenir le comité de pilotage de l'AMAP.

Six mois plus tard... premier bilan de cette aventure collective :

Ce 19 Mars, à la quatrième distribution, 22 familles sont engagées pour 12 paniers, seules ou avec un ou plusieurs co-adhérents. Pascal peut d'ores et déjà envisager plus sereinement sa trésorerie et la gestion de sa production pour l'année 2005.

Des éléments sont aujourd'hui stabilisés :

- la composition des paniers, leur périodicité, le prix au kilo défini au plus près des besoins de Pascal et de l'intérêt des consommateurs,
- l'organisation des distributions, la préparation des paniers, le conditionnement de la viande,
- les modalités de fonctionnement de l'AMAP de Capucine,
- la répartition des rôles et responsabilités au sein du comité de pilotage,
- différents supports de présentation de l'AMAP de Capucine ont été créés, qui permettent de faire connaître cette démarche originale et solidaire.

Des liens ont été créés et doivent encore se développer :

- avec et entre des habitants du secteur, avec d'autres agriculteurs, qui se sont retrouvés autour de valeurs communes.
- avec les AMAP d'autres régions, au travers d'échanges de conseils et d'informations, et à l'occasion de plusieurs rencontres auxquelles nous avons participé à Strasbourg. La création d'un réseau national des AMAP est en projet...

Des chantiers sont initiés et restent à travailler :

- la création d'une association loi 1901 qui sera le support de l'AMAP,
- l'organisation d'animations autour de la ferme,
- l'aide pouvant être apportée à la vie de la ferme,
- la diversification de la production,
- le développement de la ferme et la réflexion autour de son évolution dans les années à venir,
- le partage et la diffusion des valeurs de l'AMAP, et l'essaimage de cette démarche dans notre région.

Cette organisation et ces réflexions reposent aujourd'hui sur une petite dizaine de personnes. Afin que celles-ci ne s'essouffent pas trop vite, et pour enrichir encore les échanges et les débats, nous lançons un appel à tous ceux qui auraient un peu de temps et d'âme militante à investir dans ce projet.

Vous pouvez rejoindre le comité de pilotage qui ne demande qu'à s'ouvrir et à se consolider, vous pouvez participer à l'un des chantiers. Vous pouvez aussi, simplement, par vos remarques ou vos propositions, participer à l'évolution et à la vie de l'AMAP. N'hésitez pas !

Le comité de pilotage de l'AMAP de Capucine

Vous cherchez une information, vous souhaitez donner un avis,

Vous vous proposez de donner un coup de main dans un domaine ou un autre, ...

Autant vous adresser tout de suite à la bonne personne !

Voici la composition du comité de pilotage actuel et les « responsabilités » de chaque membre, ainsi que nos coordonnées :

Coordination et animation du comité de pilotage, Lien avec les autres AMAP	Joëlle BRAULT Pascal THIBAULOT	guyobrault@club-internet.fr
Trésorerie, suivi des comptes et des adhésions, Gestion du carnet d'adresses	Patrick OUPTEIR Christian SCHMIDT	p.ouptier@free.fr
Gestion de la liste d'attente, suivi des nouveaux contacts	Lydiane PERRY	Lydiane-aymeric@wanadoo.fr
Bulletin de l'AMAP	Philippe LEFRANC Joanne CHENAL	Joanne.chenal@wanadoo.fr
Animations autour de la ferme	Pascal THIBAULOT Joanne CHENAL	Joanne.chenal@wanadoo.fr
Communication avec les adhérents, Circulation de l'information au sein de l'AMAP	Vanina RICHARD	Eric.cama@wanadoo.fr

Un groupe de travail est en train de se constituer autour des questions techniques relatives aux bâtiments de la ferme (on y passe en revue toutes les techniques d'éco-construction !), il s'intéresse également à l'achat de nouveaux terrains autour de la ferme... Encore une fois, tous ceux qui le souhaitent y seront les bienvenus ! Voir directement avec Pascal.

La recette du mois

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES

Pour 6 personnes :

▫ 500g de boudin noir ▫ 1 kg de pommes de terre ▫
2 pommes fruits à chair acidulée ▫ 2 échalotes ▫ 10
cl de lait ▫ 10 cl de crème liquide ▫ 60 g de beurre
▫ 100g de fromage râpé ▫ ½ cuillère à café de
cannelle en poudre ▫ sel et poivre.

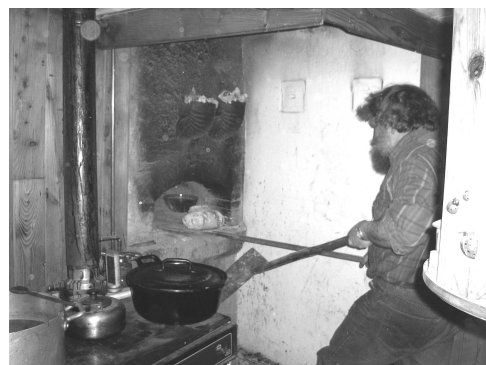
Epluchez **les pommes de terre et coupez les en morceaux. Faites les cuire 20mn à l'eau bouillante salée, égouttez et passez les au moulin à légumes avec le lait bouillant.**

Salez, poivrez et réservez.

Pelez et hachez les échalotes. Epluchez les pommes fruit et découpez les en petits dés. **Tranchez le boudin en rondelles pas trop fines.**

Préchauffez le four à th 8 (240°). **Faites fondre le beurre dans une poêle, faites y dorer les pommes fruit. Ajoutez les échalotes, la cannelle et le boudin. Salez, poivrez, et laissez mijoter 10 mn à feu doux.**

Versez le contenu de la poêle dans un plat à four. **Couvrez avec la purée. Dans un bol, mélangez la crème et le fromage râpé. Répartissez cette préparation sur le plat et enfournez pour 25 mn. Servez dès la sortie du four.**



Si ce n'est déjà fait, lors de votre prochain passage à la ferme, n'oubliez pas de goûter le pain de Pascal... Attention, il est déjà très convoité !