



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 5 - Mai 2005

Lorsque j'ai participé à la première réunion initiée par Pascal en septembre 2004 sur les AMAP, je n'avais emprunté que deux fois le chemin de terre qui monte à la ferme de Capucine. L'idée de l'Amap m'a immédiatement séduite et j'ai eu envie aussitôt, comme d'autres présents ce jour-là, d'aider à ce qu'elle se concrétise.

Deux mots me viennent à l'esprit pour caractériser ce mouvement d'adhésion et le premier est **cohérence**.

Cohérence avec mes engagements et mon propre cheminement.

Cohérence dans le concept même de l'Amap qui permet de faire une synthèse entre

l'action locale (*maintien de l'agriculture locale, gestion concertée du territoire*),

l'action économique (*une autre manière d'acheter, avec moins d'intermédiaires, des prix non pas définis par une économie de marché mais par les coûts réels de production, assurant le paysan de pouvoir vivre de son travail*),

l'action sur l'environnement et la santé (*préservation de la biodiversité, soutien à un mode de culture et d'élevage respectueux de la terre et des animaux, moins de transports et d'emballages, consommation de produits frais et sains*),

l'action sociale (*solidarité, développement des échanges agriculteur / consommateur mais aussi entre consommateurs*).

On peut adhérer à l'Amap pour toutes ces raisons, ou pour l'une plutôt que l'autre, il n'y a pas de portrait idéal de l'Amapien !

L'intérêt est la découverte et la prise de conscience qui naît à partir d'échanges au sein du groupe.

Le deuxième mot serait **action**.

Ce que permet l'Amap, c'est de s'engager concrètement, de faire. Il s'agit de participer activement à la réalisation d'un projet porteur de valeurs et de donner du sens à ce qu'on appelle économie solidaire ou développement durable.

« Faire une Amap, c'est découvrir que tout le monde peut, à son modeste niveau, transformer le monde et les rapports humains », disait Véronique Vidal, qui coordonne les Amap de Champagne-Ardennes.

Nous sommes sur le terrain de l'expérimentation et le comité de pilotage qui s'est constitué au départ souhaite qu'elle soit conduite collectivement. C'est pourquoi nous avons pensé à **un questionnaire**, sorte de bilan d'étape à faire par chacun, pour que soient partagées les attentes et les propositions de tous et que nous puissions envisager les formes à donner à notre action.

Nous vous proposons de nous retrouver lors de la **distribution du 18 juin** pour échanger à partir de la synthèse des réponses au questionnaire et pour partager ensuite le repas du soir à la ferme, chacun apportant ce qu'il veut, nourriture, musique,...

Une manière d'inscrire la convivialité dans le projet de l'Amap de Capucine... avec l'aide espérée du soleil, à quelques jours de l'été....

Joëlle Braut

Des nouvelles de la ferme...

Les cochons s'installent petit à petit pour leurs parcours d'été. Farandolle nous a fait huit beaux bébés porcelets. Sur les trois dernières portées, nous en sommes à une moyenne de huit petits (serait-ce Anatole qui est vraiment efficace ?) ce qui est très bien pour du gascon dont la moyenne est de six petits par portée (entre douze et vingt dans les élevages industriels bio, avec du cochon moderne). Le choix de la biodiversité et de la race rustique représente un coût.

Les topinambours offerts par Christian sont plantés : une partie de la récolte sera donnée aux cochons, en dessert, lors des froides journées de l'hiver et l'autre partie sera replantée directement dans les parcours pour une auto-alimentation des porcs. L'herbe ne pousse pas très vite. Ça manque un peu de chaleur. Dans un mois je serai dans les foins, période formidable pour les parfums que nous offre la nature, mais j'ai toujours besoin de coup de main, surtout si le temps menace. De toute façon, à tout moment, si certains veulent participer à la vie de la ferme, ils seront les bienvenus.

Pascal.

L'accueil à la table

Certains d'entre vous ont peut être déjà testé l'excellente table paysanne de la ferme de Capucine ?

L'accueil à la table est soumis à la charte d'Accueil Paysan : échange, chaleur et convivialité.

Vous vous retrouvez avec Pascal et sa famille autour de sa table qui peut accueillir une quinzaine de personnes. C'est l'occasion de goûter les produits de la ferme, des recettes locales et parfois de partager ce moment avec d'autres convives.

Pour ceux qui le souhaitent, et toujours avec l'objectif de soutenir la ferme, l'AMAP propose une formule d'abonnement :

A quoi m'engage l'abonnement à la table ?

Les abonnés s'engagent sur une année pour prendre à la table un nombre minimum de 10 repas. Ces repas peuvent être pris en une ou plusieurs fois, on peut aussi les offrir !

Le carnet de 10 tickets-repas coûte 190€, les boissons prises à la table sont comprises et un ticket-repas est offert en plus.

Les paiements peuvent être fractionnés sur quatre mois.

Vous pouvez opter pour un repas surprise ou discuter avec Pascal du choix des plats.

Pour toute information : Pascal Thibaulot ☎ 03.29.57.81.86

Dates des prochaines distributions:

☼ **Samedi 18 Juin** : distribution et fête de l'été à la ferme de Capucine.

☼ **Samedi 23 Juillet**

☼ **Samedi 20 Août**

☼ **Samedi 17 septembre**

Vous partez en vacances cet été ?

⇒ Un ami ou un parent peuvent venir retirer le panier pour vous,

⇒ Ou vous pouvez choisir de l'offrir ou le revendre à une personne que vous connaissez, et qui pourra ainsi découvrir les produits de l'AMAP,

⇒ A moins que vous trouviez un voisin bienveillant qui vous fasse une petite place dans son congélateur jusqu'à votre retour...

Comment cuisiner les côtes de porc ?

Les conseils avisés de Pascal...

Saisir la côte des deux côtés dans une poêle très chaude, puis finir la cuisson très lentement.

Ajouter quelques herbes, mais ni sel ni poivre durant la cuisson...

DERNIERE MINUTE – DERNIERE MINUTE –

Pascal est à la recherche d'une caravane d'occasion pour loger des personnes qui viendraient donner un coup de main à la ferme durant l'été....

QUARTIER LIBRE...

Les OGM, quel avenir pour notre civilisation ?

Dans ce domaine le pouvoir est vraiment dans le camp du consommateur, par le boycott des produits contenant des OGM.

Les O.G.M., ce que l'on ne sait pas :

Les effets sur le corps humain, les effets sur les pollinisateurs (abeilles...), les répercussions sur l'ensemble de la flore qui seront irréversibles, les effets sur les animaux domestiques (vaches, moutons... mais aussi chiens et chats), les effets sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Les O.G.M., ce que l'on sait :

- des rats nourris avec des aliments OGM présentaient au bout de quelque temps des défaillances rénales et des différentes glandes. Les chercheurs furent sommés d'arrêter les expériences ;
- le colza OGM se marie avec la ravenelle, plante sauvage ;
- les semences OGM sont vendues avec un pack de produits chimiques car certains insectes ont déjà muté et deviennent résistants aux OGM, tout bénéfique pour les multinationales ;
- aux USA, des agriculteurs cultivant des céréales non OGM se retrouvent en justice car leurs champs ont été pollinisés par des céréales OGM. Les grainetiers OGM envoient des détectives dans les silos faire des prélèvements. Ceux-ci découvrent les céréales OGM qui sont interdites à la culture si vous n'avez pas de facture d'achat des semences (droit sur le vivant).
- En Allemagne une vache est morte nourrie de céréales OGM. Toute analyse en dehors de la maladie de la vache folle fût interdite.

Dans les quinze à vingt ans, l'agriculture bio n'existera plus ou alors les cahiers des charges européens auront accepté qu'en Bio nous puissions avoir des OGM. Ce qui est impensable pour la fédération des agriculteurs biologique (au Canada déjà, le colza bio ne peut plus être cultivé).

Les OGM permettront une domination mondiale par quelques multinationales, qui donneront à manger ou créeront la famine selon l'obéissance ou la soumission du peuple. La France refuse la guerre en Irak, terminé... plus de semences = famine.

C'est hallucinant comme dans certains domaines le devoir de précaution est important et comme dans d'autres il n'y a subitement plus de danger !

Par contre je suis très inquiet quand dans le traité de constitution de l'Europe je lis ceci :

A l'article III-227 : *La politique agricole a pour but : a) d'accroître la productivité de l'agriculture en développant le progrès technique (...).*

Une grande partie des gens du métier, même ceux qui ne sont pas en Bio, sont d'accord pour dire que dans le domaine agricole, avec le productivisme, nous allons droit dans le mur. Le productivisme, c'est depuis plusieurs années un catalogue européen des semences, dont toutes les semences anciennes et rustiques ont été évincées. Les agricultures utilisant des semences non reprises au catalogue risquent de grosses peines, alors qu'il n'y a là aucun danger pour l'homme. Au contraire, sur les blés panifiables, on constate que ces semences évitent certaines allergies. La Mogette, spécialité de Poitou-Charentes, n'est pas reprise au catalogue donc interdite. Des maraîchers vendéens, continuant la tradition, se sont fait épinglez par les fraudes sur les marchés !

Le productivisme, c'est la pollution des sols, de l'eau ; c'est dans vingt ans des terres qui ne produiront plus rien, pas de jachère mais des déserts autour de chez nous...

Le productivisme c'est la disparition de toutes les petites et moyennes fermes. Progrès technique ? Les OGM, l'irrigation intensive, des tracteurs de plus de 1000 cv, oui mais dans vingt à trente ans il n'y aura plus de pétrole alors... l'irradiation des aliments etc.... et notre santé dans tout cela ? et notre planète ? et nos descendants ?

Demandez à la ferme le guide des produits avec ou sans OGM édité par Greenpeace.

Pascal Thibaulot