



Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 9 - Septembre

Des nouvelles de la ferme...

Malgré un été frais et pluvieux, fin Août la source devant la ferme s'est arrêtée de couler. Elle a repris du service après l'orage du 10 septembre, mais il n'y a toujours pas assez de pression pour qu'elle monte dans le moine.

Le beau temps de fin août début septembre nous a permis de faire du beau regain que les porcs et lapins apprécient en hiver.

Dans cette période ensoleillée, nous transpirâmes abondamment dans l'escalade de la face nord de la toiture de Genaroy pour un changement de toutes les tuiles.

Des cloisons en foin sont en construction dans la grange afin d'agrandir la partie habituelle et d'améliorer l'isolation pour l'hiver.

Le bois pour l'hiver est rentré : il devrait donc faire chaud lors des distributions hivernales.

Autrement les bêtes vont bien. J'attends une mise bas de Gertrude et de Malice.

J'ai un projet d'échange de porcs gascons : un mâle de la future portée de Gertrude contre une femelle venant de l'élevage d'un copain de Normandie. A ce sujet « si vous allez revoir la Normandie... », rendez visite à Philippe, ferme auberge de la barberie à Saint Lô et visitez la ferme à Gégé, surtout avec les enfants, à Condeville sur Mer.

Excusez-moi, les vacances sont finies... Mais certains rêvent déjà aux prochaines !

4 gros travaux d'automne :

- cueillette des pommes : cela risque d'aller vite, il y en a eu si peu !
- mise en place du parcours d'hiver pour les porcs.
- construction d'un poulailler
- montage de clapiers.

Toutes les bonnes volontés sont acceptées...

Pascal

PS : Dans le numéro de rentrée de Nature & Progrès il y a un très bon dossier sur les OGM. Privé

Début Juillet, la ferme de Capucine a fait l'objet d'un contrôle Nature et progrès. Deux Amapiennes, Joëlle et Anne, y ont participé. Une autre manière de vivre dans l'AMAP le dialogue et la connaissance des réalités de la ferme...

Le contrôle de Nature et Progrès à la Ferme de Capucine

Pour moi, un contrôle devait nécessairement être tatillon et empreint de suspicion. A mon agréable surprise, il n'en fut rien. Le contrôle s'est déroulé sous la forme d'une conversation entre Pascal et le contrôleur sur la façon de travailler, la gestion des terres et les multiples difficultés que rencontre un paysan. Bien sûr, Pascal a dû montrer ses factures, mais il aurait pu enlever les « mauvaises » factures avant le passage du contrôleur... Si l'atmosphère était si sereine, c'est que le contrôleur, tout comme nous autres Amapiens, a bien compris les motivations de Pascal qui sont celles d'un homme respectueux de la vie et attentif à ses bêtes. Dès lors, le contrôle n'est plus tatillon et méfiant, il devient un échange sur les meilleures pratiques de conduite de la ferme.

Je suis ravie d'avoir pu passer une après-midi à arpenter les terres de Pascal et d'avoir pu mesurer au fil de la conversation le quotidien de sa ferme.

Anne DEROUET

Dernière minute...

Encore des péripéties avec le boudin noir ! L'abattoir a restitué cette fois-ci à Pascal une quantité de sang bien inférieure aux volumes habituels. S'en est suivi un déséquilibre dans les proportions des différents ingrédients. Certains boudins sont donc beaucoup plus gras qu'à l'habitude. Pascal s'en excuse et tenait à ce que nous en soyons informés.

Rubrique « faisons connaissance ! »...

A la demande de certains d'entre vous, afin que les amapiens/ennes se connaissent mieux entre eux, et pour que tout le monde sache qui est qui, nous proposons d'inaugurer une nouvelle rubrique de « portraits d'amapiens » dans les prochains bulletins. *Chacun pourra s'y présenter en quelques lignes, comme il le souhaite, l'idée étant de préciser également pourquoi on est dans l'AMAP et ce qu'on peut y apporter.* Quels sont les courageux qui vont se lancer ? Nous attendons vos textes et vos photos... (à envoyer à joanne.chenal@wanadoo.fr).

Le coin cuisine

lard au four a la biere

Ingrédients pour 4/6 personnes :

♦ 1 kg de lard frais ♦ sel, poivre, paprika
♦ 1 càc de thym ♦ 1 petite carotte ♦ 1 oignon ♦ 2 gousses d'ail ♦ 25 cl de bière ♦ 25 g de beurre.

Préparation :

Coupez le lard en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Assaisonnez de sel, de poivre, de paprika et de thym. Mettez le lard, la carotte, l'oignon haché grossièrement et l'ail écrasé dans un plat allant au four. Ajoutez la bière et le beurre. Mettez au four à 180° (th 6) 40 mn.

À NOTER – A NOTER - A NOTER - A NOTER - A NOTER - A NOTER - A NOTER - A NOTER - A

Les dates des prochains distributions : ♦ **samedi 15 Octobre** ♦ **samedi 19 novembre** ♦ **samedi 17 décembre** (nouveaux abonnements). Les lieux et horaires restent les mêmes : de 15h à 18h à la ferme de Capucine.

Vendredi 7 Octobre de 20h à 22h30

Dans le hall d'accueil du Conseil Général 54,
48 rue du sergent Blandan à Nancy,
débat sur le thème :

« Avons nous vraiment besoin des OGM »

*Pour se construire dans le dialogue une opinion
raisonnée et replacer les enjeux du débat avec les
arguments scientifiques des deux principaux
intervenants :*

- ♦ **Arnaud APOTEKER**, responsable de la campagne OGM à Greenpeace France.
- ♦ **Yves CHUPEAU**, président du centre de recherche

Un **marché à la ferme** est prévu à Capucine
le samedi 15 Octobre,

Y sont invités :

- ♦ « *une autre mode est possible* » : vêtements du commerce équitable
- ♦ « *au petit nichoir* » : produits du commerce équitable
- ♦ Christophe Mitnacht : vins d'Alsace bio
- ♦ « *Le jardin des Aulnes* » / Philippe Matthieu : maraîchage bio, mention Nature et Progrès
- ♦ Un apiculteur Nature et Progrès...

✂ —————
Les contrats d'engagement de cette première année de fonctionnement de l'AMAP de Capucine arriveront à terme à la distribution du mois de Novembre. Afin que nous puissions avoir assez tôt une idée de la manière dont se profile l'année 2006, **merci de nous retourner ce coupon pour le 1er Octobre.** N'hésitez pas à poursuivre sur papier libre si besoin ! (AMAP de Capucine, 2505 route de Saint Dié, 88470 ST MICHEL / MEURTHE)

AMAP DE CAPUCINE - SAISON 2005 - 2006

Recueil des intentions d'engagement

NOM Prénom -----

Adresse -----

N° de tél / e-mail -----

☐ j'envisage de renouveler mon abonnement l'an prochain

☐ je ne renouvellerai pas mon abonnement

☐ j'aimerais trouver un co-adhérent (pour prendre 1 panier sur 2)

Ce que je propose de modifier l'année prochaine : -----

Voici les coordonnées d'une (ou plusieurs !) personne qui pourrait être intéressée par l'AMAP-----
