



# Bulletin de l'AMAP de Capucine

## Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 12 - Décembre 2005

### L'année se termine...

Pour l'AMAP de Capucine, c'est une nouvelle saison d'abonnements qui débute avec cette distribution de Décembre. Bienvenue à ceux qui nous rejoignent !

La production de Pascal pour l'AMAP est maintenant stabilisée à 30 paniers mensuels, qui représentent plus de 40 familles abonnées.

Et il a même fallu ouvrir une liste d'attente lors du renouvellement des abonnements !

C'est grâce à l'investissement de tous que nous pouvons aujourd'hui aborder cette deuxième saison avec ce qu'il faut de confiance et de motivation pour faire avancer encore cette belle aventure collective.

Que chacun en soit remercié...

Nous prévoyons pour le prochain bulletin un bilan un peu détaillé de cette première année.

L'une des prochaines étapes importantes sera la création de l'association AMAP de Capucine, avec une assemblée générale constitutive prévue en février. Le comité de coordination a passé ces derniers mois de longues heures à discuter et à débattre pour finaliser les projets de statuts et de règlement intérieur qui seront proposés à cette première assemblée. Ce sera également l'occasion de discuter projet de la ferme, évolutions et perspectives...

Très bonnes fêtes à tous en attendant, et pour bien démarrer l'année, rien de tel qu'un bon rôti de porc gascon au réveillon... !

**Suite aux « mésaventures » du mois dernier (cf courrier de Pascal), qui nous ont contraint à reporter la distribution du mois de Novembre, nous avons décidé, au nom du collectif de consommateurs de l'AMAP de Capucine, de réagir auprès de la Direction des Services Vétérinaires.**

**Voici le courrier qui a été envoyé la semaine dernière. Bien sûr, nous vous tiendrons informés de ses suites dans les prochains bulletins...**



### Amap de Capucine

*A l'attention de M. le Directeur  
des services vétérinaires*

Saint-Michel sur Meurthe le 13 /12/05

Monsieur le Directeur,

Notre AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) regroupe une quarantaine de familles qui ont décidé de soutenir la ferme de M. Thibaulot à La Petite Raon. Le principe des AMAP est d'assurer l'écoulement de la production d'un paysan par l'engagement d'un groupe de consommateurs à acheter ses produits.

Chaque famille s'engage à acheter un porc entier sur un an et reçoit chaque mois un panier de viande et de charcuterie qui varie, de manière à ce que chacun ait reçu, à la fin de la saison, tous les morceaux d'un porc.

Depuis que M. Thibaulot fait abattre ses bêtes dans les Vosges, plusieurs incidents se sont produits après l'abattage. Sang jeté, foies saisis et en novembre dernier, trois porcs surgelés en attendant les résultats des analyses, pour suspicion de trichine.

Nous comprenons tout à fait l'intérêt des analyses et du rôle que jouent vos services pour notre sécurité alimentaire.

Cependant, les différents incidents cités ont pénalisé l'agriculteur qui valorise toutes les parties de ses bêtes et nous pénalisent aussi puisque nous achetons ses produits à l'avance.

D'autre part, la trichinose étant une maladie peu courante et non bénigne, nous souhaiterions une information précise sur vos analyses de novembre dernier et sur la façon dont elles sont effectuées.

Nous sommes prêts à vous rencontrer pour échanger avec vous sur ces événements. Il nous semble en effet que l'information est essentielle pour que nous puissions continuer à consommer les produits de notre pays en toute confiance, il nous importe aussi de nous sentir responsables de nos choix de consommateurs.

Dans l'attente de votre réponse et en vous remerciant à l'avance de l'intérêt que vous porterez à notre démarche, je vous prie de recevoir, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Joëlle Brault  
*coordinatrice de l'AMAP de Capucine*

## Des nouvelles de la ferme...

J'ai rencontré du côté de Pagny sur Meuse un paysan qui prend sa retraite et vend ses porcs gascons.

Je vais lui en racheter 6, 4 jeunes pour l'engraissement et deux jeunes truies qui sont prêtes à être saillies (Anatole, prépare toi !). Ceci afin d'augmenter ma production et de répondre à votre demande pour 2007.

Ce paysan n'a plus le label bio pour deux raisons :

- 1- adhérent à Nature & Progrès, la cotisation lui semblait trop élevée pour ses revenus.
- 2- approchant de la retraite, il ne voyait plus vraiment la nécessité de payer.

Mais après avoir passé une après midi avec lui, j'ai la conviction qu'il a toujours travaillé dans le respect de l'agriculture bio. Il suffit d'observer comme ses porcs sont calmes et affectueux. Pour chercher ces porcs, ce paysan me propose de me prêter sa remorque. Si un(e) amapien(ne) avait une voiture avec une attache remorque à me prêter ou voulant faire l'aller/retour avec moi ce serait super ! En discutant avec ce paysan, amoureux de la terre et à la connaissance passionnante, il me parle d'un autour des palombes qui venait attaquer ses volailles.

Là mes oreilles se mirent à tourner telles des radars... attendant enfin une solution. Il m'explique qu'il suffit d'installer des hiboux Grands Ducs en plastique sur des piquets d'environ trois mètres de haut. L'autour des palombes n'ose pas descendre en dessous du grand duc de peur de se faire attaquer. J'ai pu observer son installation. Il me faut trouver les grands ducs.

Malice vient de nous faire une toute petite portée de deux bébés et Gertrude n'était pas pleine pleine puisqu'au début du mois j'ai pu voir Anatole l'honorer. Ce qui veut dire que je vais manquer de petits cochons pour la fin 2006. Actuellement je peux tuer trois porcs par mois jusqu'en Novembre inclus.

Je vais essayer de trouver 4 porcelets pour la fin 2006.

Depuis pas mal de temps, j'étais à la recherche d'une personne avec qui m'associer afin de donner de l'énergie aux projets de la Ferme de Capucine. J'ai rencontré pas mal de gens qui voulaient voir. Un jour, j'ai eu un contact avec une personne qui voulait venir travailler pendant une semaine pour se rendre compte de l'homme et du projet. Cette personne c'est Janine que vous avez, ou que vous allez rencontrer, et qui devient ma compagne dans la vie. Janine est fille de paysan et connaît un peu le métier et le porc car son père en avait et elle les nourrissait. Ceci n'est qu'un retour aux sources... C'est un grand changement pour elle (elle arrive du Pas-de-Calais), pour moi, et pour l'avenir de la Ferme !

Pascal THIBAULOT

## Tribune libre... Alternatives

Alors que les Amaps nous proposent des alternatives (à la production intensive, à une exploitation déraisonnée de l'environnement, à une concentration des moyens de production, etc.), dans le domaine de la télévision il semblerait que certains, là aussi, cherchent des "alternatives". Tel est le cas de la télévision libre associative ZALEA T.V (TéléviZone d'Action pour la Liberté d'Action Audiovisuelle), qui après avoir émis quelques mois sur la région parisienne, a été interdite de diffusion par le C.S.A en juin 2003. Plus tard, lors de la constitution de la T.N.T (Télévision Numérique Terrestre), le C.S.A s'est opposé par deux fois à sa candidature. Parmi les raisons invoquées :

- la plupart des émissions étant en direct, la chaîne ne serait pas en mesure de contrôler d'éventuelles dérapages
- la grille de programmation n'est pas standard et ne présente donc pas des émissions à intervalles réguliers
- la chaîne se serait pas viable économiquement.

Ces renseignements nous ont été fournis par l'un des producteurs de *Désentubages Cathodiques*, documentaire créé par des membres de Zalea T.V et diffusé au cinéma "Star" de Strasbourg, en octobre 2005. D'après le représentant de la chaîne, Christophe Del Debbio, voici la vraie raison de refus du C.S.A : le rejet d'une télévision "alternative" à but non lucratif qui mettrait en avant des intervenants et des sujets peu consensuels. N'ayant jamais pu regarder les programmes de Zalea T.V, je ne peux confirmer ces déclarations, mais à en juger par les temps qui courent, je ne serais pas surprise d'apprendre que le C.S.A puisse avoir des raisons non avouées de s'opposer à Zalea T.V...

Qu'en est-il aujourd'hui ?

Zalea T.V a lancé un recours en Conseil d'Etat pour annulation de la décision du C.S.A, en mettant en avant le caractère fallacieux des arguments avancés, et le non-respect par le CSA de l'article 29 de la loi du 30 septembre 1986 modifiée (dite "Loi sur la liberté de la communication audiovisuelle"), dans la mesure où il n'a autorisé aucune chaîne associative ou se consacrant à la diffusion des programmes associatifs. Par ailleurs, je vous conseille vivement de visionner le jubilatoire documentaire de Pierre Carles : *Pas vu pas pris* (1998), où ce dernier nous présente une télévision-manipulatrice sous un jour peu rassurant, mais très drôle. Le deuxième volet se nomme *Enfin pris* (2002), et tous deux sont disponibles en DVD.

Pour plus d'infos sur ce sujet, quelques sites : [www.enfinpris.net](http://www.enfinpris.net); [www.co-errances.org](http://www.co-errances.org); [www.acrimed.org](http://www.acrimed.org); [www.zalea.org](http://www.zalea.org)

A noter aussi la parution de *l'Almanach critique de médias*, aux Arènes. J'ai lu quelque part que c'était (trop) riche, pas très lisible ni bien organisé... A vous de juger.

Vanina RICHARD

**PROCHAINE DISTRIBUTION : SAMEDI 21 JANVIER DE 15H A 18H – FERME DE CAPUCINE**

**Contacts :** ■ Coordination et animation du comité de pilotage, lien avec les autres AMAP : Joëlle BRAULT et Pascal THIBAULOT – [guyobrault@club-internet.fr](mailto:guyobrault@club-internet.fr) ■ Trésorerie, suivi des comptes et des adhésions, gestion du carnet d'adresses : Patrick OUPTEIER – [p.ouptier@free.fr](mailto:p.ouptier@free.fr) ■ Gestion de la liste d'attente, suivi des nouveaux contacts : Lydiane PERRY – [lydiane-aymeric@wanadoo.fr](mailto:lydiane-aymeric@wanadoo.fr) ■ Bulletin : Philippe LEFRANC et Joanne CHENAL – [joanne.chenal@wanadoo.fr](mailto:joanne.chenal@wanadoo.fr) ■ Animations autour de la ferme : Pascal THIBAULOT et Joanne CHENAL – [joanne.chenal@wanadoo.fr](mailto:joanne.chenal@wanadoo.fr) ■ communication avec les adhérents, circulation de l'information au sein de l'AMAP : Vanina RICHARD – [eric.cama@wanadoo.fr](mailto:eric.cama@wanadoo.fr) ■

### Le coin cuisine

Saucisse fraîche  
aux châtaignes et  
choux de  
Bruxelles  
Pour 6 personnes :  
400g de châtaignes  
cuites  
700g de choux de  
Bruxelles  
de la saucisse fraîche  
50g de beurre  
fleur de sel, poivre

Lavez et épluchez les  
choux puis les cuire  
dans une grande  
quantité d'eau  
bouillante salée  
pendant 15mn.  
Lorsqu'ils sont cuits  
mais encore fermes,  
égouttez-les.  
Faire cuire la saucisse  
dans une poêle.  
Coupez-la en  
tranches et ajoutez  
les choux, les  
châtaignes et le  
beurre. Salez,  
poivrez.