



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 18 - Juillet 2006

La vie de la ferme

Au registre des naissances : 6 porcelets de Josette, 9 de Tina, les mamans se portent bien ainsi que leur progéniture.

Les foinés sont presque finis, beaucoup d'aléas, période orageuse, un bec de noueur cassé, matériel immobilisé quelques jours le temps de commander la pièce et de réparer. Moins de foin que l'année dernière (par endroit 50% en moins), mais nous espérons que le regain sera beau et nous compenserons.

Début juin une visite à Namur pour rencontrer des adhérents Nature et Progrès de Belgique et leur parler des AMAP.

Un bon coup de peinture et de rangement dans la maison et particulièrement couloir et arrière cuisine.

La table paysanne a bien fonctionné en mai et juin. Nous proposons une nouveauté : soirée tarte flambée paysanne en libre participation chacun donne ce qu'il veut et peut, selon la valeur qu'il donne à ce qui lui a été servi et selon ses revenus.

Concernant la forêt communale, nous

venons d'apprendre qu'il est interdit à la commune de nous vendre le bois sur pied car le volume est très important (300 m³). Acheteurs, certainement la scierie Lemaire que nous avons déjà vu rôder. Le bois doit être coupé avant fin juin 2007. Les céréales passeront l'hiver dehors.

Anecdote... la folie d'une vache en chaleur!! Minuit, le téléphone sonne, une dame d'une ferme isolée me dit : « votre vache avec sa cloche se promène et réveille tout le quartier!! » Ici, ce fut toute la maison qui fut réveillée. Départ en trombe avec Jeanine et Boris. Arrivée sur les hauts de la Petite Raon, arrêt du moteur. On entend bien la cloche d'Annabelle qui résonne dans toute la montagne. Il faut un temps certain pour vraiment localiser le lieu de la sonate. Nous voici partis à toutes jambes tout droit à travers prés, fossés, ruisseau. Pas facile pour Jeanine de nous suivre avec ses petites jambes et une seule lampe de poche qui court devant. Enfin, on localise nos bêtes : Annabelle qui a rejoint un autre troupeau de

vaches et Orion qui observe cela de l'extérieur. Après une petite course, nous approchons Orion et nous lui mettons le licol. Jeanine reste près de lui et le tient. La dizaine de vaches dont Annabelle est affolée par la lampe de poche et court dans tous les sens. Enfin, avec Boris, nous arrivons à nous accrocher à la queue d'Annabelle mais elle fait un crochet et nous nous retrouvons éparpillés dans la prairie. Après une course qui vaut les fêtes du sud-ouest, je peux saisir Annabelle par la corne et j'arrive péniblement à la maîtriser. Boris lui passe un licol, reste à lui faire passer une clôture électrifiée, ce qu'elle accepte relativement facilement car Boris avait retrouvé l'endroit où elle avait dû rentrer. Il ne nous restait plus qu'à faire une petite promenade nocturne de 3 km pour ramener les bêtes à la grange. Fin du périple : 2h00 du matin....

Et le mois de juillet est arrivé avec nous l'espérons du soleil et des bonnes vacances pour tout le monde.

Jeanine et Pascal

L'Amap s'ouvre à de nouveaux paysans partenaires

Nous avons eu des contacts avec deux paysans locaux. Une Amap légumes pourrait commencer au printemps 2007 pour soutenir Philippe Mathieu, maraîcher à Ban de Sapt. Dans un premier temps, il n'aurait pas une production hivernale suffisante et les paniers distribués le seraient sur la saison d'été (fin juin à octobre).

Un partenariat avec la ferme de Fouchifol, sur la commune de Coinches commencera en octobre prochain. Mathieu Bordage élève vaches et moutons et a une activité de ferme pédagogique.

Les distributions mensuelles, décalées de 15 jours par rapport à celles de la ferme de Capucine, s'échelonnent sur six mois.

18 paniers d'environ 30 kg de viande seront répartis ainsi :

Octobre : 3.3 kg de veau

Novembre : 10 kg de bœuf

Décembre : 1/4 d'agneau (avant ou arrière)

Janvier : 3.3 kg de veau

Février : 1/4 d'agneau (avant ou arrière)

Mars : 3.3 kg de veau

On peut bien sûr s'organiser à plusieurs pour s'abonner à un panier.

Une rencontre aura lieu le **samedi 9 septembre à 15h** à la ferme, pour la découvrir et discuter ensemble des détails de l'abonnement. Nous présenterons la ferme dans le prochain bulletin.



Parrainé, entre autres, par Albert Jacquard, Jacques Testart, Pierre Rabhi, et Solange Fernex, ce nouveau journal propose des articles synthétiques et de grande tenue sur l'écologie, la citoyenneté, la santé, l'économie, les rapports entre les hommes et les peuples,...

Il donne la parole à ceux qui par leurs actes montrent que des alternatives sont possibles, tant au niveau individuel que collectif.

Le projet est porté par une association, sa diffusion repose sur les particuliers ou groupes qui s'engagent à le distribuer à chaque parution.

Le format et la mise en page sont réussis et le prix est tout petit, 0,50 € !

Nous avons décidé de le soutenir. Les n° 3 et 4 sont disponibles, demandez-les lors des distributions ! Vous pourrez aussi trouver *L'âge de faire* à la Cabane au Darou à Saint-Dié, rue de la prairie.

Les dossiers des 4 premiers numéros :

La croissance éternelle... est-ce bien raisonnable ? - Science sans conscience... - Travailler moins, travailler mieux - Lobbies et démocratie

L'air

L'air réputé pur des Vosges ne l'est pas. A la Schlucht, le niveau d'ozone (qui provient des gaz d'échappement automobile) est 2 à 3 fois supérieur au niveau de celui du centre ville de Nancy ou de Strasbourg. Le seuil de danger pour les végétaux (65µgm³/24h) est dépassé : 300j/an, ce qui provoque de graves nécroses des feuilles sur le cornouiller, le hêtre et l'aulne. Selon les études menées sur la base d'essai du Donon, les niveaux prévisibles d'ici à 2050 sont catastrophiques et concernent tous les processus végétatifs : croissance réduite, sensibilité aux insectes, maladies et stress hydrique accentués.

Le sol

Contrairement à une idée reçue, la situation des pluies acides n'est pas du tout résolue : 50% des ruisseaux Vosgiens dépassent les seuils de tolérance et restent sans truites. La sylviculture intensive (les épicéas en fond de vallée) créent un appauvrissement nutritif grave des sols (sur sol granitique -60% de calcium; -19% de magnésium; -16% pour le potassium). Une augmentation continue du CO2 dans l'air et des températures moyennes entraînent une accélération significative de la croissance végétale (+50 à 90% chez les feuillus selon les espèces par rapport à il y a un siècle).

Ces deux phénomènes couplés accélèrent dramatiquement l'appauvrissement des sols.

L'eau

Côté alsacien, la moyenne de nitrate de l'eau de la nappe est de 28 mg/L (maximum légal 50 mg/l), 17% de l'eau n'est plus potable.

Côté Vosgien, 10% des ressources sont menacées et surtout l'eau disponible ne cesse de diminuer du fait des sécheresses et de la surexploitation humaine. Conséquence : écrevisse, grand tétaras, milan royal et de nombreuses autres espèces sont en voie d'extinction à brève échéance (90% des chauve-souris ont disparu; 35% des espèces de libellule)

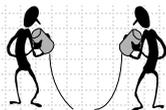
Le climat

Le changement climatique sur les Vosges est beaucoup plus rapide que sur le reste du globe, en effet la station de Sainte-Marguerite ainsi que les stations de part et d'autre du massif ont enregistré une augmentation de 1,5° des températures moyennes en 20 ans. Sachant que la différence de climat entre Nancy et Bordeaux ou Marseille est de 2 à 3° de moyenne/an.

article paru dans l'Est Républicain,
supplément du 9 avril 2006

**Prochaines distributions à la ferme de Capucine
samedis 19 août et 16 septembre, de 15h à 18h**

Contacts



Autour de la ferme de Capucine

Ferme de Capucine : Jeanine et Pascal Thibaultot
(jeaninepascal@wanadoo.fr) ☎ 03-29-57-81-86 ◆

coordination : Philippe Desmartin (philippe.desmartin@free.fr) ☎ 03-29-55-52-27

◆ communication, information entre les abonnés : Vanina Richard

(eric.cama@wanadoo.fr) ☎ 03-88-82-93-38 ◆ trésorerie, gestion des listes et du carnet d'adresses : Patrick Ouptier (p.ouptier@free.fr) ☎ 03-29-41-89-93

L'association Amap de Capucine

présidence, bulletin : Joëlle Brault (guyobrault@club-internet.fr) ☎ 03-29-58-37-51
secrétariat : Joanne Chenal, Philippe Desmartin (joanne.chenal@wanadoo.fr) ☎ 03-29-55-49-62 ◆ trésorerie : Vincent Pierré, Vanina Richard (vincent.pierre3@free.fr) ☎ 03-29-41-50-11

Tribune

La lecture de l'article paru dans le supplément de l'Est Républicain du 9 avril m'inspire les réflexions suivantes. Je suis d'un tempérament optimiste, mais il faut regarder la réalité en face, nous allons vivre des bouleversements de notre environnement qui vont nous imposer des changements radicaux de mode de vie. Ce ne sont pas les hypothétiques générations futures de dans 50 ans, c'est nous et surtout nos enfants qui allons pleinement "profiter" des conséquences de la société actuelle.

La question n'est pas « Que faudra t'il faire ? », mais « Que dois-je faire aujourd'hui individuellement et collectivement pour amortir le choc à venir ? ».

Je pense que les Amap sont un des éléments fondamentaux et qu'il nous appartient en quelque sorte d'inventer la vie qui va avec ! Je pense qu'ensemble nous avons le pouvoir de changer les choses dès maintenant.

Juste une remarque et une proposition : les cochons élevés à la Petite Raon avec du grain de Charmes et abattus par 4 à Rambervillers : 0,22 L soit 560 g de CO2 soit équivalent à 2,25 km de voiture individuelle standard généré par le transport total rapporté par panier (détail sur demande) Or nous allons tous chercher notre cochon chaque mois avec notre chère voiture pour environ 25 km A/R par Amapien soit un total par panier de 2 L soit 5 kg de CO2 = le poids du panier !!!!

Proposition : co-voiturons, organisons des voitures par vallée et/ou ville et nous économiserons un coefficient 2 ou 3 !

Je vous propose d'évoquer d'autres possibles dans les prochains bulletins.

N'hésitez pas à me faire part de vos questions ou remarques...

Vincent Pierré

Côté cuisine



Ce n'est pas trop de saison, mais cela fait des mois que je veux trouver le temps de la transmettre... C'est une recette irlandaise.

Boudin noir au chou et aux pommes

2 tranches de bacon (ou du lard de Pascal)
500 g de boudin noir
30 g de beurre
1 petit oignon émincé
3 tasses de chou émincé (1 tasse = 25 cl)
2 pommes acides émincées
2 c. à s. de bouillon, poivre moulu

- Couper le bacon (ou le lard) en petits morceaux. Peler le boudin et couper en tranches d'un bon centimètre.
- Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le bacon, cuire 2-3 minutes. Réserver. Ajouter le boudin, cuire 5 minutes, réserver au chaud.
- Faire revenir l'oignon pendant 1 minute, ajouter le chou, le bacon, les pommes et le bouillon. Couvrir et faire mijoter 10-15 minutes.
- Mettre le chou dans un plat avec le boudin au-dessus. Les Irlandais mangent cela avec des toasts.

*Bon appétit !
Anne Derouet*