



# Bulletin de l'AMAP de Capucine

## Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 21 - Octobre 2006

Les discussions ont continué avec Philippe Mathieu, en l'aidant à arracher ses pommes de terre. A suivre, mais en attendant on peut acheter ses légumes sur le marché de Senones les lundis, sur ceux de Saint-Dié les mardis et vendredis, et on peut aller chez lui le samedi matin à Ban de Sapt (Le Rouaux). Les difficultés de l'année (début de saison froid, puis grosse chaleur, puis grêle, ont un peu entamé le moral. Raison de plus pour l'aider !

### Brèves de l'Amap

La première distribution a eu lieu le 14 octobre dernier à la Fermette de Fouchifol. Avec une semaine de retard, car le veau prévu ce mois-ci n'a pas voulu se résoudre à quitter les chaumes de Lubine, malgré tous les efforts de Mathieu dans une course-poursuite effrénée...

Les Amap intéressent de plus en plus. Des articles un peu partout, dans la presse locale et nationale, à la radio. Notre Amap étant référencée sur le site d'Alliance Paysans-Écologistes-Consommateurs, je reçois de plus en plus de demandes de renseignements. Nous avons été sollicités par France Bleue Sud Lorraine pour parler de l'Amap de Capucine et des Amaps dans l'émission « La vie en mieux » Tout ceci fait que la liste d'attente se remplit peu à peu !

Joëlle

## La vie de la ferme de Capucine

En septembre l'agrément pour l'accueil social en tant que lieu de vie nous est attribué. Avant de partir une semaine en vacances début octobre, Gertrude nous fit 9 beaux cochonoux... puis c'est le départ direction l'Aude et les Pyrénées orientales.

D'abord pour un conseil d'administration de la fédération Accueil Paysan, puis pour quelques jours au soleil à la rencontre d'adhérents d'Accueil Paysan. Pendant ce temps, c'est le déluge sur les Vosges, inondation... enfin pas de dégâts à la ferme, merci encore à Roger (amapien de Colmar) qui a bien géré et sans qui nous n'aurions pas pu partir en vacances.

Dès notre retour nous accueillons un jeune de 15 ans. C'est prenant et intéressant.

Et voilà déjà trois cochons qui partent à l'abattoir et nous replongeons dans la charcuterie avec encore les parfums du Rivesaltes dans le palet.

Enfin les porcs vont retrouver de la protéine (du poids) dans leur pâtée journalière. Voici trois mois qu'ils en étaient privés, ce qui est toujours compliqué pour un éleveur afin que les bêtes continuent à croître correctement.

Pourquoi attendre aussi longtemps ?



Tout d'abord c'est le paysan céréalier qui n'avait pas eu le temps de trier le poids. Enfin c'est le transporteur Gondrand qui n'est pas intéressé par ce type de transport, donc il case ce transport dans un creux, comme ceux-ci sont rares... voilà le résultat. C'est toujours le souci du petit du manque de volume dans une société ou

tout est organisé pour les gros. Si l'un(e) d'entre vous connaît un transporteur qui s'intéresse à du transport local nous voulons bien ses coordonnées.

Le C.G.A. Lorraine (groupement des agriculteurs bio pour la Lorraine) qui édite un guide « mangez bio en Lorraine » a décidé cette année d'exclure les professionnels qui n'ont pas le logo AB. (L'an dernier comme par hasard j'avais été oublié dans ce guide) Nous sommes trois en Lorraine à avoir fait le choix de Nature et Progrès avec un cahier des charges plus restrictif et à refuser le logo du ministère ( AB ) pour différentes raisons. Cette exclusion est inadmissible dans une période où les pouvoirs publics agressent de toutes part l'agriculture biologique (voir l'histoire sur le purin d'orties) . Vous pouvez intervenir auprès du CQA de Lorraine,. (Bâtiment F, 9 rue de la Vologne 54520 Laxou. cga.bio@wanadoo.fr .../...

## Tribune

Le décret du 1<sup>er</sup> juillet 2006

Pendant les vacances scolaires, l'État ne s'arrête pas. Pour preuve, ce décret qui fait bourdonner tout le milieu écologiste et même au-delà. De quoi s'agit-il ?

« Toute publicité commerciale et toute recommandation [concernant les produits phytosanitaires] ne peuvent porter que sur des produits bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché (AMM) ».

Les contrevenants s'exposent à 2 ans de prison et 75 000 € d'amende, rien moins. Le Ministre de l'Agriculture ajoute que « les agriculteurs et les jardiniers ne sont pas autorisés à utiliser ces produits ».

Pourquoi cela est-il grave ? Parce que les produits ne bénéficiant pas de l'AMM sont des produits naturels, n'appartenant à personne, comme le purin d'ortie, la prêle et beaucoup d'autres utilisés par les jardiniers depuis... des siècles et par l'agriculture biologique. Quels sont les produits bénéficiant de l'AMM ? Les engrais chimiques, les pesticides de synthèse et les médicaments de l'industrie chimique.

Et bien, me direz-vous, pourquoi ne pas demander une AMM pour le purin d'ortie ? Bonne idée, mais qui financera des études sur l'utilité et l'innocuité du purin d'ortie, étude qu'il faudra mener sur les pommes de terre, sur les lilas, sur les petits pois... (Le coût estimé est de 20 à 100 000 €). Rendez-vous compte que même les adjuvants naturels comme... l'argile devrait suivre la même voie !

Poursuivons la réflexion : que devient l'agriculture biologique si les produits naturels sont interdits ?

Ceci ne concerne pas que la nourriture. Pensez qu'il est interdit de dire que le thym soigne très bien les rhumes et que la prêle soigne l'arthrose. Tout ceci mijote depuis 2002, quand la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) a interdit la vente du purin d'ortie, car ce produit n'était « ni normalisé, ni homologué ». Puis, plus récemment, quand une petite société a été condamnée pour avoir commercialisé... de la prêle.

Vous l'aurez compris, nous devons permettre à l'industrie chimique de faire de l'argent en nous empêchant d'aller ramasser de l'ortie gratuitement pour la faire fermenter avec de l'eau de pluie gratuite. Il est vrai qu'utiliser leurs produits leur fait gagner beaucoup d'argent, puisque leur utilisation (autorisée par la fameuse AMM) oblige, par la suite, à devoir prendre leurs médicaments (eux aussi avec AMM) pour leurs plus grands profits. Leur dernière invention : le produit ménager aux nanotechnologies qui, trois jours après son lancement, a provoqué 97 détresses respiratoires !...

Que faire alors, face à tant d'ignominie ? Je n'ai pas de réponse absolue. Il faut bien sûr faire pression, signer des pétitions, mais surtout abandonner autant que possible la chimie, dans le jardin, dans notre placard à balai, dans nos placards de cuisine (ah, les arômes !...), dans nos armoires à pharmacie. Et puis en cette période préélectorale, n'oublions pas, au moment de glisser notre bulletin de vote dans l'urne, qui a signé ce décret et affirme officiellement soutenir l'industrie chimique « pour protéger les emplois ». Protégeons plutôt notre liberté et notre santé !

Anne Derouet  
(et non Pierré !)

## La vie de la ferme de Capucine (suite)

Après cette semaine de charcuterie, il nous faut préparer les parcours d'hiver pour que les porcs soient bien lors de l'arrivée du froid et de la neige.

Concernant la table paysanne, nous organisons maintenant des soirées à thèmes, a déjà eu lieu dans une ambiance très sympathique une soirée vin nouveau, les soirées à venir le 25 novembre soirée conte et le 9 décembre soirée St Nicolas, pour plus de renseignements contactez-nous à la ferme.

Pascal recherche quelqu'un voulant bien le former sur la manipulation d'Internet.

Jeanine et Pascal



René BICKEL

<http://www.bickel.ouvaton.org/>

Pour en savoir plus sur l'ortie, avant que le livre ne soit plus disponible, on ne sait jamais...

Purin d'Ortie et Compagnie "Soigner les plantes par les plantes" par Bernard Bertrand, Jean-Paul Collaert et Eric Petiot.

Editions de Terran  
31160 Sengouagnet



## Contacts

Ferme de Capucine : Jeanine et Pascal Thibault  
(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  
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