



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 22 - Novembre 2006

Nous inaugurons ce mois-ci un bulletin nouvelle formule puisqu'il s'adressera désormais à ceux qui soutiennent ou la ferme de Capucine, ou la Fermette de Fouchifol, ou les deux. Il nous a paru difficile de faire deux bulletins, d'autant que la charge n'est pas mince ! Nous espérons que suivre la vie au fil des mois des deux fermes, différentes et proches en même temps, saura vous intéresser tous. N'hésitez pas à participer à la rédaction d'articles, à l'échange de recettes, à la transmission d'infos... pour que le bulletin soit vraiment le nôtre.

La vie de la ferme de Capucine

Incroyable mais vrai, les sapins de la forêt tombent comme des allumettes. Depuis lundi les bûcherons sont là et la parcelle que doit nous céder la mairie s'éclaircit. Nous sommes satisfaits car nous ne pensions pas que la coupe se ferait aussi rapidement. Maintenant il va falloir signer l'acte de vente avec la mairie mais nous allons pouvoir penser à la construction du bâtiment. Tous les conseils seront les bienvenus.

Il y trois semaines nous avons fait castrer Orion notre âne. Au moment de l'opération, tout s'est bien passé, le climat était idéal et pourtant voici que depuis vendredi dernier nous avons constaté une infection à la cicatrisation. Intervention du vétérinaire, piquère, nettoyage de la plaie matin et soir mais pour l'instant les améliorations ne sont que légères.

La cuisson du porc

Pour les côtelettes, les saisir d'abord des deux côtés sur feu vif, puis les faire cuire à feu plus doux. Nous ne rajoutons ni sel ni poivre pour vraiment déguster tous les parfums de la viande.

Pour les rôtis, nous vous conseillons de les faire cuire lentement dans du vin rouge ou blanc, puis de rajouter des carottes et des herbes.

La sauge s'associe très bien avec le porc.

Jeanine et Pascal

La vie de la Fermette

Ah! Enfin le changement d'horaire! Cela réduit partiellement le temps de travail... à l'extérieur tout du moins. On ne peut pas se plaindre, il fait encore bien beau et c'est tant mieux, le bétail profite du reste de verdure pendant que je m'active à préparer son nouveau logis. La charpente et la couverture seront montées début décembre, il ne reste plus qu'à couler la dalle, monter les murs, les portes, les barrières et... ce sera prêt! J'espère que la météo sera clémentine jusqu'à Noël pour que le hangar soit à peu près en état d'accueillir le cheptel grandissant. En effet la vingtaine de bovins n'a plus assez de place dans l'étable et la soixantaine de brebis n'a plus domicile dans l'ancienne bergerie où est stocké le foin. J'en profite pour lancer un appel à toutes et à tous ceux qui voudraient oeuvrer dans la maçonnerie, le bardage... Par ailleurs, j'ai fait presser 400 kg de pommes: dégustation de jus à la prochaine distribution de paniers du 25 novembre.

Mathieu

La Vosgienne, race qu'élève Mathieu, vient des Vosges, même s'il est possible que du sang suisse coule dans ses veines. Elle est avant tout réputée pour la qualité de son lait. C'est une excellente marcheuse, très robuste et peu sensible aux variations de température. Elle est présente essentiellement dans l'Est de la France.



Elle a compté jusqu'à 125.000 têtes en France au début du 20e siècle. La pression des autres races a fait baisser son nombre à environ 3.000 individus au début des années 1970. Un plan de relance datant de 1977, a permis son maintien jusqu'à présent (à plus de 8.500 bêtes aujourd'hui).



Jean Hollecker nous propose un extrait du livre :

Les coulisses de la grande distribution, Christian Jacquiau, Albin Michel, 2000.

" Les petits agriculteurs français sont à nos campagnes ce que sont les sans-domicile fixes à nos villes : contraints de tendre la sèbile pour survivre.

Ils vendent en dessous des prix de revient, gesticulent mais ne se révoltent pas. On achète leur silence à grand coup de compensations. Leurs manques à gagner sont compensés par la collectivité sous forme de subventions, aides et primes en tous genres, grassement distribués par Bruxelles en proportion des surfaces cultivées. (...)

Le citoyen contribuable doit ainsi financer par l'impôt les non-revenus du monde agricole offerts généreusement par le monde politique à ses généreux bienfaiteurs.

Les subventions accordées aux exploitants agricoles sont financées par le budget national, complétées par le budget européen, lui-même financé par les contribuables des nations qui font l'Europe, c'est à dire, partiellement, par notre budget national ! Le citoyen-consommateur contribuable paie trois, voire quatre fois ce que les grands distributeurs refusent de payer aux agriculteurs. (...)

Le grand distributeur, grâce à ce système, distribue à prix « maîtrisé » des produits de piètre qualité qu'il se procure à vil prix. Ses marges sont importantes, garanties et récurrentes. (...)

Alors que les petits agriculteurs essayent de faire entendre leur voix pour que cesse la grande braderie qui leur est imposée lors de l'achat du fruit de leur travail, la grande distribution communique à grands renfort de prospectus. Le prix de vente ramené hors taxes représente jusqu'à 383 % du prix payé à l'agriculteur.

L'agriculture paysanne réclame la clarification des relations des groupements de producteurs avec la grande distribution alors que les prix payés ne représentent que 15% du prix de vente au consommateur dans bien des cas.

Le mouvement n'est pas dupe des enjeux que cache en réalité la guerre des prix pratiquée par les grands distributeurs. Le consommateur ne bénéficie jamais des baisses de prix des matières premières agricoles. Celles-ci sont toujours confisquées par l'agroalimentaire et la grande distribution, qui utilise cette manne financière à des fins de croissance externe autrement appelée concentration. C'est la raison pour laquelle les baisses de prix influent peu sur le niveau de consommation."

Une initiative en Lorraine , les Fermes vertes

Au delà des constats, des initiatives émergent, des agriculteurs agissent, pour sortir de la dépendance et permettre une autre consommation.

En Meurthe et Moselle, neuf producteurs se sont associés sous la forme d'une SARL.

Le GAEC de la Saule, le Moulin du P'tit Poucet, la Ferme Sainte Mathilde et autres fermes à Arraye et Han, Grosrouvres, Reillon, Lay St-Rémy, Gerbécourt ou Royaumeix ont pour but de mettre à disposition de leur voisinage des produits biologiques, issus de leurs fermes et transformés en Lorraine, à un prix accessible à la grande majorité.

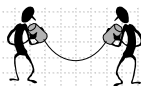
Le principe : les produits des neuf fermes sont disponibles, pour certains produits sur commande, sur les neuf fermes. On peut donc s'approvisionner sur la ferme la plus proche de chez soi.

Produits laitiers, légumes et légumineuses, farines, viandes de porc, bœuf, veau et volaille, jus de fruits sont au menu.

Leurs mots-clés : bio, militant, proximité, accessibilité.

C'est une autre forme de vente directe imaginée elle-aussi en collectif, cette fois d'agriculteurs uniquement.

Prochaines distributions
à la ferme de Capucine samedi 16 décembre
à la Fermette samedi 25 novembre



Contacts

La Fermette : Gillian et Mathieu Bordage lesbordage@laposte.net

☎ 03-29-52-93-26

♦ trésorerie : Jean-Yves Henry jj-henry@wanadoo.fr

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) ♦ 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 : Vin-

cent Pierré, Vanina Richard (vincent.pierre3@free.fr)

☎ 03-29-41-50-11