



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 24 - Janvier 2007



Prochaines distributions

à la Fermette : samedi 3 février
à la Ferme de Capucine : samedi 16 février

La vie de la Fermette

Quoi de neuf à la Fermette?

Que du neuf puisque Princesse (la truie) vient de faire ses porcelets et que Clap, une belle petite vosgienne, a vélé le jour de la rentrée.

Que c'est chouette de voir tous ces nouveaux-nés et tous ceux qui les regardent émerveillés!

Architecturalement parlant, on ne peut pas en dire autant puisque l'ossature et la charpente ne verront le jour de Fouchifol qu'au 15 février au mieux! On espère...

Dernière info : il y a quelques poulets à vendre, pas en bio mais sans OGM.

Avis aux amateurs et merci de réserver...

A bientôt !

Mathieu



La vie de la Ferme de Capucine

Encore des naissances, c'est Josette qui nous a fait 9 beaux porcelets.

Le temps clément perturbe le rythme des animaux puisque nous avons une poule qui a couvé et cinq beaux poussins sont nés un peu avant le nouvel an.

L'activité de la ferme actuellement, c'est de préparer le bois de chauffage pour l'hiver prochain. Nous profitons de la bonne lune pour couper les arbres.

Pour 2006, notre objectif en table paysanne a été atteint et même un peu dépassé.

Ce qui nous permet de vous annoncer le programme de nos soirées à thème pour les trois prochains mois :

vendredi 9 février : soirée vin blanc d'Alsace

Christophe Mittnacht (viticulteur en bio) viendra nous expliquer la raison de ses choix, la passion pour son métier. Tout au long du repas « Bäckoefe », nous dégusterons ses vins et il nous les présentera.

samedi 10 mars : soirée lecture

Chacun amène l'extrait d'un livre qu'il a aimé et qu'il a envie de partager. La culture intellectuelle sera accompagnée de la culture du goût.

samedi 14 avril : soirée gastronomie du Pas de Calais

Le nombre de place étant limité, réservez rapidement !

Le prix de chaque soirée, avec repas et boisson, est de 19,50 €.

Si vous avez des propositions pour nos soirées, nous sommes à votre écoute.

Jeanine et Pascal



Éteignez vos lumières le 1er février 2007
une action symbolique contre le réchauffement de la planète...

L'Alliance pour la Planète (groupement national d'associations environnementales) lance un appel simple à tous les citoyens, *5 minutes de répit pour la planète* : tout le monde éteint ses veilles et lumières le 1er février 2007 entre 19h55 et 20h00. Il ne s'agit pas d'économiser 5 minutes d'électricité uniquement ce jour-là, mais d'attirer l'attention des citoyens, des médias et des décideurs sur le gaspillage d'énergie et sur l'urgence de passer à l'action !

Pourquoi le 1er février ? Ce jour là sortira, à Paris, le nouveau rapport du groupe d'experts climatiques (GIEC).

<http://www.lalliance.fr/>



Nature et Progrès, 40 ans dans l'histoire de la bio



Pascal élève ses porcs avec la mention "Nature et Progrès", un des premiers labels de qualité bio d'une association née en 1964 et qui a permis la reconnaissance officielle du bio en France.

L'agriculture biologique naît dans les années 1950 en Autriche, Allemagne, Suisse et Angleterre.

En 1964, des consommateurs, des médecins, des agronomes créent en France une association européenne au service du développement de l'agrobiologie : Nature et Progrès.

Dès 1970, Nature & Progrès crée le premier cahier des charges au monde de cette pratique agricole spécifique. A partir de 1974, les premiers congrès Nature & Progrès ancrent le mouvement dans la lutte antinucléaire et l'écologie ; la priorité de l'association va à la défense des petits producteurs.

Nature & Progrès a la volonté de faire sortir la bio de la confidentialité. Cela l'amène, dans les années 80, à jouer un rôle essentiel dans l'institutionnalisation juridique et réglementaire de la bio.

L'homologation des cahiers des charges marque l'intérêt grandissant des pouvoirs publics vis-à-vis de la bio et constitue une première étape vers la création d'un label de qualité, cette fois propriété de l'État, qui voit le jour en 1991, avec le logo AB. Cette reconnaissance contribue à faire d'un mouvement encore très confidentiel, un mouvement reconnu de tous.

Cependant, la création du label AB et l'agrément des organismes de contrôle, excluant les mouvements bio, sonnent le glas d'une vie associative très riche.

La décision du gouvernement de ne pas prendre en charge le coût des contrôles de la bio et de le faire supporter par les producteurs eux-mêmes, revient aussi à nier l'intérêt de cette pratique agricole pour l'environnement et la santé.

L'association se recentre sur sa principale préoccupation : la défense d'une certaine vision de la société, ancrée dans l'écologie et le social, passant par une agriculture visant l'autonomie des individus et l'auto-suffisance alimentaire.

Dans sa lutte pour une ré-appropriation de l'éthique qui a prévalu à son origine, Nature & Progrès a continué dans sa recherche sur une nouvelle approche du vivant. Plusieurs dossiers ont été longuement analysés, dont notamment celui de la vache folle, les maladies virales et cryptogamiques de la vigne, la sélection génétique animale, les semences et les plants. Pour Nature et Progrès, la bio ne peut se développer au détriment de la biodiversité sans finir par disparaître.

La fédération ne s'intéresse pas seulement aux moyens écologiques aptes à faire progresser la pratique agricole de ses adhérents professionnels. Elle implique également les consommateurs dans la voie du changement. Ainsi, elle est très engagée dans la lutte contre les organismes génétiquement modifiés (OGM) et le libéralisme économique mondial.

Une charte a été élaborée en 2004, privilégiant les circuits courts, l'approvisionnement saisonnier et local, incitant aux économies d'énergie non renouvelables et au respect d'une véritable éthique sociale,

impliquant autant les producteurs que les consommateurs.

Avec le plan Gaymard, qui tendait à vouloir dissoudre la bio officielle dans les structures agricoles conventionnelles et à la soumettre aux lois de la grande distribution, deux approches très distinctes de la bio sont ainsi en présence : l'écologie de façade prônée par la bio industrielle et l'écologie de terrain qui détermine, depuis 40 ans, l'existence de Nature & Progrès.

*D'après Arlette Harrouch,
article paru dans la revue Nature et Progrès, n°44, 2003*

Aujourd'hui, l'avenir de la bio est en danger car la Commission européenne veut autoriser d'ici 2009 l'introduction de produits de synthèse et d'OGM dans les cahiers des charges de l'agriculture biologique. Cela n'a pu se concrétiser sous l'ancienne présidence, que va faire la présidence allemande ?? Cela dépendra aussi du nombre de consommateurs qui vont défendre avec nous l'agriculture biologique de qualité que nous avons aujourd'hui.

Pascal Thibault

Côté cuisine

Rôti de porc à la corse

Pour 6 personnes :

1,2 kg d'échine ou de filet de porc, une dizaine de feuilles de sauge, 6 gousses d'ail,
1 branche de thym, 1 feuille de laurier,
1 l de lait entier, sel, poivre.



Salez et poivrez votre viande et placez-le dans un plat allant au four assez profond. Entourez de gousses d'ail "en chemise" (avec leur peau) simplement écrasées, des feuilles de sauge, du thym émietté et du laurier.

Versez le lait et mettez à four chaud pendant

1h30.

La recette conseille des frites bien craquantes pour le contraste ou des petits légumes sautés. J'ai déjà essayé cette recette et mes invités semblaient contents !

Lydiane Perry

Contacts

Amap de Capucine 2505 route de Saint-Dié 88470
Saint-Michel sur Meurthe - Joëlle Brault (guyobrault@club-internet.fr)
☎03-29-58-37-51

Ferme de Capucine : Jeanine et Pascal Thibault
(jeaninepascal@wanadoo.fr) ☎03-29-57-81-86
◆coordination : philippe.desmartin@free.fr ☎03-29-55-52-27

La Fermette : Gillian et Mathieu Bordage (lesbordage@laposte.net)
☎06-87-47-86-96

◆trésorerie : Jean-Yves Henry (jy-henry@wanadoo.fr) ☎03-29-50-06-73

