



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 25 - Février 2007



Agenda

**Dernière distribution de la saison à la Fermette de Fouchifol :
samedi 3 mars 2007**

**Assemblée Générale
de l'AMAP de Capucine :
samedi 24 mars à la Cabane au Darou
(10 rue de la prairie à Saint-Dié), de
15h30 à 17h.**

**Distribution des paniers de la Ferme de
Capucine devant la Cabane au Darou :
samedi 24 mars de 15h à 15h30
(ou après l'Assemblée générale)**

La vie de la Fermette

A La Fermette, on attend le printemps. Même si le temps est clément, le hangar n'est pas prêt, et les ouvrages paraissent plus difficiles ! ...mais on tient le bon bout ! Avec les naissances des agneaux, et l'arrivée de la charpente, il y a surcroît de travail... et d'énergie... et si vous en avez à revendre (de l'énergie, pas du travail), n'hésitez pas à venir donner un coup de main !



Mathieu

La vie de la Ferme de Capucine

Malice, pour sa première portée, nous a fait 6 petits Gascons pure race puisqu'elle ne voulait pas d'Anatole notre verrat et que nous avions sur la ferme des porcs charcutiers gascons que nous avions achetés et qui n'étaient pas castrés. Nous l'avons fait saillir par un de ces porcs.

Anatole ayant des périodes d'agressivité de plus en plus fréquentes, nous gardons un des jeunes porcelets comme futur verrat.

Azalé, belle vache vosgienne, vient de rejoindre Annabelle et Orion.

Dans une des bandes de porcs charcutiers, les cochettes ont eu leurs premières chaleurs. Elles ont été fort excitées et ont passé les clôtures pour tenter de rejoindre le mâle . Ce qui fait que ces derniers jours nous avons pas mal couru après nos cochons et qu'il nous a fallu renforcer sérieusement nos clôtures.

Le four à pain avance doucement mais il va falloir encore attendre deux mois avant de retrouver notre pain.

Jeanine et Pascal

AMAP de Capucine, deuxième A.G...

La deuxième assemblée générale de l'AMAP de Capucine aura lieu le 24 mars à la Cabane au Darou, à Saint-Dié.

Ce sera l'occasion pour Pascal Thibault et Mathieu Bordage, ainsi que pour les membres actifs de l'association de faire le bilan de l'année écoulée et aussi de partager et de construire avec tous les perspectives pour l'avenir.

A l'ordre du jour également, le vote du montant de la cotisation, le renouvellement du bureau de l'association et la constitution d'un comité d'organisation par ferme.

L'intérêt de l'AMAP est dans un projet partagé et construit en commun. Il est important que chacun puisse s'exprimer sur ses attentes, poser des questions, faire des propositions. C'est ainsi que le projet de l'AMAP sera vivant et pérenne.

Nous vous invitons donc vivement à ce rendez-vous, ou, si vous ne pouvez pas être là, à nous communiquer vos remarques, questions ou propositions.

A bientôt !

Joëlle Brault

guyobrault@club-internet.fr 03-29-58-37-51

Côté cuisine

Porc en gelée, recette pour paresseux...

Matériel nécessaire : *un grand moule à cake, un four, de la gelée bio si possible, 1 kg à 1.4 kg de porc désossé sous forme de rôti.*

Épices ad lib, 2 oranges ou 3 citrons bios bien entendu et non traités, ail.

Couvrir le fond du moule de tranches de l'agrumes choisi, disposer au-dessus des rondelles d'oignons puis une couche fine de grains de poivre, coriandre, clous de girofle (4 max), cumin (très peu), 5 pincées de curry (plus ou moins fort selon vos goûts), raisins secs, et d'une manière générale les épices qui vous conviennent, sans trop charger. Disposez la viande au dessus de ce lit, salez et sucrez légèrement le dessus.

Versez au choix du thé, du vin blanc, du jus de citron ou d'orange frais jusqu'à recouvrir la viande.

Mettez au four chaud (Th 8) pendant 1 heure 30.

Après cuisson, utilisez le jus restant allongé pour faire de la gelée que vous versez dans le moule en recouvrant la viande.

Laissez prendre et servez froid avec salades variées.

Dominique Hallez

Épaule d'agneau boulangère

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1kg à 1,2kg d'épaule d'agneau roulée, 1,2 kg de pommes de terre, 10cl de crème fraîche, 20cl de lait, 20g de beurre, 100g de gruyère, ail, muscade.

Ce plat se construit par couches successives dans un plat de préférence en terre et assez grand.

Le beurre coupé en petit morceaux est mis au fond du plat. On place alors une couche de pommes de terre, puis un peu de crème fraîche, un peu de gruyère, un peu d'ail écrasé, un peu de muscade râpée, sel et poivre. Et on recommence jusqu'à épuisement des pommes de terre. Le lait est ajouté de telle sorte qu'il imbibe largement les pommes de terre jusqu'aux 2/3 de leur hauteur.

Il ne reste plus qu'à poser sur le dessus l'épaule roulée, piquée de quelques morceaux d'ail et d'enfourner à feu très doux pendant une bonne heure.

D'après Odile Godard, La cuisine d'amour, Edition Actes Sud

Pourquoi j'ai choisi Nature et Progrès...

par Pascal Thibault

Nature et Progrès a été à l'initiative de la vie et de l'organisation du développement de la bio en France et voir dans le monde. Cette dynamique dérangeait les pouvoirs publics et quand ils ont récupéré le logo AB, ils ont su marginaliser N&P, l'une des forces de N&P aujourd'hui ce sont les adhérents consommateurs. Voici quelques événements qui manquaient dans l'article du précédent bulletin et qui me semblent importants pour nous militants paysans bio de N&P.

En 1972, N&P est à l'initiative de la création de la fédération internationale d'agriculture biologique (IFOAM) qui regroupe aujourd'hui 500 organisations dans 80 pays.

Le salon bio Marjolaine qui a lieu tous les ans à Paris est organisé pour la première fois en 1976 par N&P.

La fédération nationale des agriculteurs bio (FNAB) est issue de N&P quand en 1980 les pouvoirs publics réclament une structure professionnelle pour discuter.

En 1995 des paysans de N&P décident de lancer un mouvement de contestation à l'encontre du système de contrôle de la bio et lancent l'opération "boycoot de la certification de logo AB" aujourd'hui de plus en plus de professionnels rejoignent ce mouvement de contestation.

A la ferme de Capucine nous sommes aussi rentrés dans ce mouvement de contestation et ceci surtout par rapport au système des sociétés de contrôle agréées par l'Etat.

L'équivalence du paiement de la certification est complètement injuste entre une grosse société et la petite structure qui crée une diversification pour effectuer un travail de qualité.

La mise en place de la confidentialité de ces contrôles depuis quelques années nous inquiète car nous rentrons dans l'obscurantisme le plus grand et sachant que les entreprises de contrôle sont des entreprises commerciales l'on peut être inquiet.

Nous avons donc préféré N&P pour son système de contrôle participatif ouvert aux consommateurs. Mais notre choix s'est aussi porté sur d'autres éléments.

Les cahiers des charges de N&P sont plus restrictifs et nous sommes sur les bases du 100% bio. La vision que pour faire avancer l'agriculture bio il faut être uni avec les consommateurs et une connaissance des uns et des autres pour une force unitaire et enfin une vision de la bio dans son ensemble : respect des races rustiques, de l'environnement et aussi du lien social. La bio n'étant pas simplement un acte technique de non produit chimique mais aussi une vision où l'homme et la vie sont la priorité face au fric.

Mais, pour ceux que cela intéresse, il sera plus facile pour nous de discuter de tout cela lors des distributions.