



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 33 - Novembre 2007

Les pâtures paysagères de la Fermette

Ah, qu'elle va être appréciée la neige cet hiver ! ... une fois toutes les bêtes rentrées. Et quelles drôles de bêtes ! Ces vosgiennes prennent l'allure de dahuts, accrochées comme elles sont aux flancs de montagne. Il va falloir bâtir des escaliers dans le hangar ! L'exercice d'alpinisme que demande la surveillance des parcs n'est rien quand on prend le temps de profiter du panorama.

A vous de lacer vos chaussures, d'assurer vos allures et d'assumer vos statures en vous remplissant les yeux d'un paysage fabuleux... Passez Wisembach et dans le col, à la première épingle à cheveux, vous vous trouverez sur les parcs du sentier Galiléo.

Vive l'agriculture... et se balader quand il fait beau !

Mathieu



Ahmet SEL

Merci le réseau...

Dans cette nouvelle rubrique du bulletin, nous proposons de faire partager nos coups de cœur dans les domaines les plus variés...et sans aucune objectivité !

Vous aussi, faites-nous part de vos coups de cœur pour les prochains bulletins !

À envoyer à Joëlle : guyobrault@club-internet.fr

📍 un pépiniériste situé à Lusse, au débouché du tunnel de Ste Marie : le sourire y est au rendez-vous. On prend le temps de vous écouter et de proposer la plante ou l'arbre qui terminera ses jours avec vous... En plus, c'est ouvert le dimanche matin !

📍 Pépinières BASTIEN - 88490 LUSSE

☎ 03-29-51-22-97

📍 Noël approchant, les chocolats restent une valeur sûre... Pour les gourmands, je recommande le site Internet d'un fabricant de noix et autres amandes enrobées : La Noix Gaillarde. Le site présente les différents produits et leurs emballages, qui pourraient faire des heureux sous le sapin... Je craque particulièrement pour les noix Gianduja (cerneaux de noix enrobés de pralin), les autres produits étant plus traditionnels. Le site ne permet pas de commander en ligne : il faut imprimer le bon de commande et l'envoyer par la Poste, mais le résultat en vaut la chandelle... Attention, une fois que le paquet est entamé, il est difficile de s'arrêter !

🌐 www.french-walnuts.com

P. Desmartin



Distributions de décembre à la Fermette et à la Ferme de Capucine

C'est la tradition lors de la dernière distribution de l'année de l'Amap : chacun est invité à apporter ses petits gâteaux (Bredele en Alsace) pour partager un bon moment ensemble.



Prochaines distributions

Ferme de Capucine : 15 décembre 2007

La Fermette : 1^{er} décembre 2007

L'AMAP a besoin de vous !



Distributions à la Ferme de Capucine

Nous avons besoin d'aide pour épauler la petite équipe lors des distributions de décembre et janvier.

Pour rendre disponibles Pascal et Jeanine, il s'agit surtout d'accueillir, de donner les paniers et de gérer en fin de distribution le problème des retardataires.

Contact : philippe.desmartin@free.fr ou 06-78-83-24-60



Photos

Pour le bulletin notamment, nous avons besoin de photos : moments pris sur le vif lors des distributions, photos des fermes, des animaux...

À envoyer à Joëlle : guyobrault@club-internet.fr



Depuis juillet 2006, nous soutenons la diffusion de « L'âge de Faire »,

un petit journal dont la rédaction est installée dans les Alpes de Haute-Provence.

« L'intention fondatrice est de privilégier l'information porteuse de réelles perspectives de changement plutôt que les incantations ou les revendications, d'amener à comprendre que le monde meilleur ne peut être réalisé que par ceux qui le veulent vraiment et qui agissent concrètement ».

Cela donne un journal qui fait le tour du monde, au ton positif, bien illustré et riche d'informations dans les domaines de l'écologie, de la santé, de la citoyenneté, de la solidarité...

Aujourd'hui, son avenir n'est pas encore assuré.

Sa diffusion repose sur un réseau de coopérateurs dont nous faisons partie. Vous pouvez l'aider en l'achetant lors des distributions de l'Amap, en le faisant connaître sur votre lieu de travail, auprès de vos amis. Nous n'en diffusons qu'une petite quinzaine chaque mois, nous pourrions vraiment faire plus ! Surtout qu'il ne coûte que 0,50€ !

La vie de la Ferme de Capucine

L'hiver approche, les cochons vont petit à petit retrouver leurs parcours d'hiver, nous prévoyons le retour d'Annabelle, Orion et Cîtelle à la ferme alors qu'Azalée partira à l'abattoir.

Mais c'est aussi le moment de se retrouver pour de bons repas dans la chaleur d'une ferme et dans une ambiance familiale, voici donc les soirées à thème que nous proposons :

Dimanche 18 novembre à midi Repas cochonnaïlle de la ferme de Capucine

Menu: bouillon de porc au sésame, boudin noir, boudin blanc, saucisse grillée, trou alsacien, côtelette et grillade, jambonneaux aux légumes, dessert. 25€ tout compris.

Samedi 8 décembre le soir

Pour bien préparer les agapes de Noël, venez déguster un cochon de lait cuit au four à pain, 25€ tout compris.

Samedi 12 janvier le soir

Soirée chanson, chacun vient avec une chanson qu'il aime et invite les autres convives à l'accompagner dans ses vocalises. Ceci autour d'un Baeckeofe et Galette des rois, 19,50€

Samedi 2 février le soir

Fêtons la chandeleur ensemble galettes, crêpes, accompagnées de vos lectures.

Chacun amène un court extrait d'un livre qu'il aime et le fait partager.

Prévision des soirées à thème pour les mois suivants :

- Soirée information : le compost et mille astuces pour réaliser un beau jardin
- Journée découverte des plantes autour de chez soi
- Soirée tarte flambée

Si vous avez des idées ou des connaissances qui désireraient intervenir, contactez-nous à la ferme.

A partir de 2008, sur demande et selon les naissances de nos porcelets, vous pourrez commander pour vos tables paysannes un porcelet au four à pain.

Prix du repas par personne tout compris : 25€.

La récolte de pommes ayant été très bonne cette année, nous avons un surplus de jus de pommes que nous mettons en vente (2€ la bouteille d'un litre + 0,30€ pour la consigne)

Pour la fin de l'année, nous vous proposons de la viande de génisse (bio) de race Vosgienne en colis (steak, rôti, bourguignon, pot au feu) de 5 ou 10 kg au prix de 11€ le Kg.

Nous faisons également du pain bio dans notre four à pain tous les mardis.

Et bien sûr, pour toutes vos bonnes occasions, venez passer un bon moment à notre table paysanne.

Bien amicalement

Jeanine et Pascal

Réserver directement à la Ferme de Capucine
Tel 03 29 57 81 86