



Bulletin de l'AMAP de Capucine



N° 36 - Février 2008

La Fermette...

Oh la vache!

Ce n'est pas toujours avec enthousiasme que je peux communiquer sur mon élevage de vaches. Pourtant, elles paraissent si belles les vosgiennes et qu'elles ont fière allure avec leur cornes grises, leurs cornes larges et blanches à la base, noires et pointues aux extrémités !

Leurs cornes : partie intégrante de leurs silhouettes. Leurs cornes : armes toujours prêtes à l'affrontement...

Et voilà que ce charme part en drame quand elles s'en prennent à la plus frêle, la plus jeune qui était en gestation... C'est comme cela qu'il y a quelques semaines, j'ai sorti un veau mort d'une jeune vache qui allait mourir ensuite d'une péritonite. Triste ! Perte nette, aléa d'élevage et puis tant pis...

Et les moutons??

Vous avez pu vous rendre compte des différences dans la composition des colis de viande de mouton. En effet, l'élevage ovin, dans lequel je ne suis pas encore expert, m'apporte son lot de surprises et malheureusement à vous aussi.

La viande distribuée est issue d'animaux d'âge compris entre 8 et 20 mois. Les agneaux et agnelles ont moins d'un an. Après, on les nomme antenais et antenaises, ensuite brebis et béliers. Le poids des carcasses des bêtes que j'ai conduites à l'abattoir a varié de 14 à 28 kg. Le standard est 20 kg pour obtenir 2 x 1/4 d'agneau (soit 2 x 5 kg). J'ai donc opté, pour les premières distributions, d'ajuster le poids des colis en y ajoutant des merguez (issues de brebis de réforme). Pour les suivantes, j'ai fait abattre plus d'animaux pour approcher du poids escompté. J'espère que vous voudrez bien vous en accommoder. En terme de conduite d'élevage biologique ovin, il me semble qu'un facteur déterminant a été la naissance tardive d'agneaux au printemps 2007. En effet, ceux n'ayant pas pu atteindre un poids d'environ 15 kg à la mise à l'herbe sur les chaumes de Lubine ont eu une croissance ralentie. La qualité de l'herbe y étant médiocre, les brebis se sont vite tarées et les agneaux n'ont pas bien démarré. De plus, les conditions météo n'ont pas arrangé la situation. Toutefois, l'automne a permis le passage de la troupe de moutons sur les parcelles fauchées de Pair et Grandrupt et donc de «finir» les bêtes avant leur abattage.

Pour l'année 2008, l'agnelage commence à la mi-février. La lutte (période de reproduction) a débuté à la mi-septembre. J'espère avoir des agneaux plus costauds au printemps. Avant l'été, je vais conduire la troupe sur de meilleures parcelles que les chaumes où je les laisserai par contre pour la période d'été - fenaison oblige. Et si tout va bien, les colis seront plus fournis et homogènes l'automne prochain. Pour l'heure je me tiens à votre disposition pour plus d'explications et peut-être un coup de main pour compter les moutons !

Matthieu



Maman Madeleine, Paulette et Solange.

Tribune...

Le 11 janvier dernier, le gouvernement français s'est enfin décidé à invoquer la clause de sauvegarde européenne qui lui permet d'interdire le maïs insecticide MON810 de Monsanto (seul OGM agricole autorisé en France).

Pour qu'un pays puisse activer cette clause, il lui est nécessaire d'apporter des éléments scientifiques nouveaux apparus depuis l'autorisation de cet OGM. Ces éléments ont été avancés par la Haute Autorité provisoire sur les OGM, elle-même informée grâce aux réseaux syndicaux, associatifs et citoyens.

Les constatations de la Haute Autorité (HA) ont été que :

il est impossible d'éviter la contamination des filières agro-alimentaires non-OGM les procédures d'évaluations des OGM comportent de graves lacunes car il est avéré que la protéine insecticide produite n'est pas semblable à celle produite naturellement par la bactérie dont on a tiré le gène et nécessite donc d'être testée au moins aussi rigoureusement qu'un pesticide chimique.

les pays fortement consommateurs d'OGM ne peuvent rendre compte de leurs impacts environnementaux et sanitaires du fait de l'absence de traçabilité,

il est nécessaire, enfin, de mener des études d'intérêt économique au niveau local et au niveau international, de mettre en place un véritable programme de biovigilance

et de prendre en compte les impacts des produits importés.

Grâce à l'action coordonnée des organisations anti-OGM, aucun OGM agricole ne devrait donc être cultivé cette année.

Certes, tout n'est pas réglé : la loi de transcription de la directive européenne sur la dissémination des OGM, les essais en champ de nouveaux OGM, les importations d'OGM pour la nourriture animale (des millions de tonnes par an) et l'antagonisme entre le ministère de l'Écologie et le ministère de l'Agriculture (représentant de l'industrie agroalimentaire), tout cela doit encore être mis au diapason de ces constatations.

Le Projet de loi discuté le 5 février aurait dû permettre que le droit de produire et de consommer sans OGM, promis dans les conclusions du Grenelle de l'environnement, soit garanti.

Mais il n'en est rien car les parlementaires sont à l'écoute des lobbys pro-OGM. Il est important d'agir en nombre pour que députés et sénateurs entendent ceux qui les ont élus.

Je vous invite à signer la pétition <http://www.stop-ogm.org/>

Le bureau de l'AMAP réuni le 22 janvier a décidé de signer l'appel aux associations http://www.stop-ogm.org/appel_ogm_asso.html

Patrick OUARTIER

Quelques nouvelles du Jardin de Sotrés...

Deux naissances au Jardin de Sotrés : Paulette et Solange. La mise-bas s'est bien passée et la maman, Madeleine, est en pleine forme. Tout le monde attend le printemps et les beaux jours. Entre les commandes de semences, la taille et le défrichage, nous « schlittons ». Manu et Kerven sont venus me donner un coup de main (et de patte !) pour redescendre le bois de la montagne à l'aide d'une schlitte. Cela facilite bien le travail même si Kerven n'est pas de cet avis ! D'ici quelques semaines, si le temps le permet, la serre devrait être en place et être en mesure d'accueillir les premiers semis. Cela permettra de mieux affronter les potentielles intempéries, les maladies et les ravageurs, et vous proposer des paniers plus conséquents et plus variés. La bassine à confiture s'est mise en repos et attend elle aussi le printemps pour accueillir les premières fleurs de pissenlit. Je vous dis à bientôt. Karine.

Pour les personnes qui auraient besoin d'effectuer des travaux de débardage, nettoyage, labourage, etc... dans des endroits difficilement accessibles (ou non), vous pouvez faire appel à Manu et Kerven (06.12.25.94.21 ou 03.29.50.09.61) travail efficace et écologique!



C'est Héléne Ouptier qui s'occupe désormais de la diffusion du journal l'Age de faire.

Les points de diffusion se multiplient : vous pourrez maintenant le trouver lors des distributions de la Fermette, de la Ferme de Capucine et des Jardins de Sotrés, à la cabane au Darou, à la Biocoop et à la Vie naturelle (Saint-Dié).

Pour être sûr de le trouver lors des distributions, nous vous proposons de vous inscrire pour qu'il soit mis de côté pour vous. Nous vous demanderons alors de régler votre abonnement à l'avance (6€ pour 12 n°s).

Contactez Héléne : p.ouptier@free.fr

AVEC

(Association Vosgienne d'Eco Construction),

une nouvelle association est née...

Nous vous la présenterons dans le prochain numéro.

En attendant, vous pouvez visiter leur site : <http://pagesperso-orange.fr/cyril.pelaingre>

La Ferme de Capucine

Nous voici dans la quatrième saison de distribution en AMAP. 4 ans c'est long et court, de nombreux événements ont eu lieu à la ferme tels l'arrivée de Jeanine ainsi que des changements d'orientation.

Une certitude : le fonctionnement en AMAP a permis à la ferme de Capucine de perdurer et de pouvoir s'adapter. La difficulté de nos petites structures se situe dans un rapport déséquilibré entre le volume de travail, la rémunération et le temps de vivre... La force étant de ne jamais rien figer et de pouvoir toujours s'adapter pour améliorer cet équilibre tout en respectant notre éthique, élevage de races rustiques, qualité des produits et privilégier la relation humaine.

La satisfaction : vos sourires quand vous venez chercher le panier. La persévérance et le courage : vient du fonctionnement en réseau, savoir que nous sommes nombreux en France et à travers le monde dans les mêmes problèmes mais à nous battre pour les mêmes valeurs.

La vie à la ferme accepte la douceur de l'hiver, après les événements de la machine sous vide qui est tombée en panne, c'est notre ami Gégé (que certains ont rencontré et qui a apprécié notre réunion de bureau) paysan normand qui a passé quelques jours à la ferme avec son copain et nous en avons profité pour mener à bien un gros chantier de débroussaillage. Alain nous aide dans la préparation de bois de chauffage pour l'hiver prochain. Un aller retour à Paris pour s'oxygéner!!!! pour rencontrer la direction de la Protection Jeunesse Justice pour mettre en place une convention avec Accueil Paysan et il nous faut déjà amener les porcs à l'abattoir pour vous accueillir pour cette nouvelle année d'abonnement.

Jeanine et Pascal

Côté cuisine ...

Gigot d'agneau en Papillote

Eliane Duchamp

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

(pour 6 à 8 personnes)

- 1 gigot d'agneau de 1,5 à 2 kg
- 2 oignons
- 3 échalotes + 1 grosse
- 6 gousses d'ail + 1 grosse
- 200 g de lardons fumés dont 15 petits lardons à mettre de côté
- 1 citron
- huile d'olive (un verre à moutarde)
- 2 feuilles de laurier, thym (1 cuillère à soupe)
- sel et poivre
- papier sulfurisé
- 5 ou 6 cure-dents

Préparation

Émincer les oignons et les échalotes, les faire revenir dans un peu de matière grasse puis ajouter les lardons. Faire revenir le tout. Réserver. Pendant ce temps piquer le gigot avec les 15 lardons restants et les 5 gousses d'ail partagées en deux si elles sont grosses. Dans un plat, mettre 2 morceaux de papier sulfurisé se chevauchant et suffisamment longs pour recouvrir largement le gigot. Déposer le mélange oignons-échalotes-lardons sur le papier sulfurisé, puis le gigot dessus. Dans un bol, mélanger le jus d'un citron, 1 gousse d'ail écrasée, 1 échalote émincée, 2 feuilles de lauriers émiettées, 1 cuillère à soupe de thym, sel, poivre, 1 verre à moutarde d'huile d'olive. Bien mélanger puis verser ce mélange sur le gigot. Refermer le papier sulfurisé pour emprisonner le gigot en une papillote et le faire tenir avec des piques en bois (cure-dent).

Enfourner four chaud (240-260°C - thermostat 8-9) pendant 45 minutes (1/4 d'h par 500 g).

Servir la sauce en saucière pour accompagner la viande.



Prochaines distributions

Ferme de Capucine : 15 mars

La Fermette : celle de mars est reportée au 5 avril. Mmanu sera présent avec ses fromages

Vous voulez réagir, qu'une information soit publiée dans le bulletin,...

envoyez votre contribution à Joëlle guyobrault@club-internet.fr