



Bulletin de l'AMAP de Capucine



N° 42 - Octobre-Novembre 2008

La Fermette...

C'est l'automne !

Parmi les quatre saisons, c'est celle que je pense préférer. Certainement par la multitude et la luxuriance de ses couleurs, sûrement par l'annonce d'une période plus reposante. Pour l'heure, il faut encore braver la pluie pour aller chercher les bêtes sur leurs estives et les attraper reste toujours un challenge. Tant qu'il ne gèle pas fort et longtemps, la plupart des bêtes sera dehors, mais la neige est aussi un ennemi automnal, jeudi dernier, elle nous a fait craindre une rentrée prématurée des animaux!

L'automne est bien installé: plus de fourrage à récolter mais quelques prairies à pâturer, chaque mètre carré sera brouté, piétiné, arrosé de déjections. Avant l'hiver, il faut valoriser le reste de verdure et même si l'herbe n'a plus autant de qualité qu'au printemps, elle sera mieux consommée qu'un foin d'août. Les bêtes, qui peuvent paraître moroses sous la pluie, les sabots dans la boue et les feuilles mortes, se réjouissent de chaque rayon de soleil et de l'air libre dont elles peuvent profiter avant l'arrivée de l'hiver...

Matthieu

Petite annonce

Avis aux photographes amateurs !

Nous recherchons toujours pour les bulletins, ou lorsque la presse nous sollicite, des photos qui illustrent la vie des fermes ou le déroulement des distributions.

A envoyer à guyobrault@club-internet.fr

Jardin de Sotrès.



Karine sera présente sur le marché de Noël de Saint-Dié avec ses confitures et ses sirops les 12,13 et 14 décembre et les 19, 20 et 21 décembre prochains.

Pour vous ou pour offrir, voilà un petit aperçu de ce qu'elle propose avec un joli conditionnement, en coffrets de jute et bois ou à l'unité : Confitures et gelées de coing, fleur de pissenlit, tomate au rhum, mûre sauvage à la sauge, potiron à l'orange, ortie, rhubarbe et framboise, orange à la cannelle...

Sirops de bouillon blanc, bourgeons de sapin, mélisse, reine des prés, verveine, menthe

Une belle reconnaissance aussi du travail de maraîchère de Karine, puisqu'elle a obtenu cet été le Prix du produit fermier bio lorrain, dans la catégorie « légumes-céréales », pour sa tomate Noire de Crimée.

Ceux qui l'ont goûtée peuvent confirmer que ce prix était mérité !

Côté cuisine ... Vin de noix

Jean-Luc Diter, qui nous a fait goûter son vin de noix lors de la dernière distribution à la Fermette, vous propose la recette qu'il utilise.

24 noix vertes à cueillir sur l'arbre (début juin, on doit pouvoir transpercer la noix avec une aiguille)

1 kg de sucre

½ bâton de cannelle

2 éclats de noix de muscade

4 clous de girofle

7 litres de vin rouge corsé (13-14°)

1 litre d'eau de vie de fruits à 40°

Laver les noix.

Les couper en 4.

Ajouter le sucre et les épices.

Verser le vin et l'eau de vie par dessus.

Boucher et laisser macérer 100 jours au minimum (au moins jusqu'à la Toussaint), en agitant la bonbonne tous les jours. Les jours de grand soleil, vous pouvez la sortir 2-3h, pour activer l'oxydation.

Filtrer et mettre en bouteilles. Les conserver au frais, à l'abri de la lumière et des variations atmosphériques. Ne dégustez pas avant Noël, et si vous le pouvez, oubliez votre vin de noix un an ou deux !

D'après la revue Rustica

A noter sur vos agendas...

Prochaines distributions :

Ferme de Capucine : 22 novembre – 20 décembre

La Fermette : 13 décembre – 10 janvier – 14 février – 7 mars

Distributions de décembre

C'est toujours un plaisir que de se retrouver lors des distributions de décembre autour d'un vin chaud ou d'un café accompagné des petits gâteaux de Noël que chacun apporte.

Pensez-y, le 13 décembre pour la Fermette et le 20 décembre pour la Ferme de Capucine !

Portrait...

LE CHEMIN SE FAIT EN MARCHANT'...

Ou portrait de Matthieu Bordage (La Fermette à Fouchifol)



Qu'est-ce qui peut amener un jeune homme, une maîtrise des sciences de l'éducation en poche, à se tourner vers le dur labeur d'agriculteur-paysan² ? Question anachronique, en ces temps de mondialisation qui, pourtant, vient poser là d'autres questions, d'ordre existentiel.

Peut-être que tout commence dans l'enfance...

Des grands parents paysans, la ferme dans la Meuse où les vacances s'écoulaient au rythme du soleil et des animaux, l'adolescence et les coups de main aux oncles qui ont repris la ferme, l'expérience de l'exigence des travaux dans les champs et à la ferme, des parents issus de l'exode rural, des souvenirs incarnés qui tracent un chemin...

En effet, entre ce moment du merveilleux de l'enfance et cet âge où l'on « prend femme », on devient père, et on s'installe, s'écoule le temps du choix : travailler dans l'animation, puis décider de monter une ferme pédagogique, associant ce goût de la rencontre humaine et cette passion de la nature, des animaux et du vivant.

Qui sait aujourd'hui que les lapins sont sensibles aux courants d'air, que la lapine possède quatre mamelles ? Si personne n'est là pour le transmettre, ce savoir là, ne restent alors en mémoire que les poissons sans arêtes, carrés et panés, ou les légumes sous cellophane, bref, des représentations sans lien aucun avec ce qui se soigne et se cueille, au fil des saisons... Car la lapine aura bien du mal à nourrir une dizaine de lapereaux, mais six ou sept, cela devient possible...

Souvent, au cours de notre conversation reviendra l'idée du prix de la passion³, le coût d'un choix ; car il faut bien le dire, à l'âge où les jeunes profitent du fruit de leur salaire dans des loisirs pluriels et des vacances au soleil, Matthieu lui, reste à la ferme, pour le soin des bêtes, le travail de la terre, tout en faisant face aux

multiples contraintes administratives, comme la recherche d'un prêt bancaire ou l'adaptation aux normes européennes et françaises : car les fermes pédagogiques doivent être le « miroir de l'agriculture » !, discours bien repérable de 'ronds de cuir'...

S'ajoutent la distance des terres louées pour les pâtures (jusqu'à vingt kilomètres de distance), le temps que cela implique pour s'y rendre et la nécessité de s'y rendre pour veiller à la santé des troupeaux. Ceci impose un mode d'organisation rigoureux et adaptable, car si « la génisse doit faire veau », il s'agit de la rapatrier et ne pas le manquer, ce moment là.

Il faut sans doute évoquer aussi la difficulté de s'installer en tant que jeune agriculteur dans un terroir déjà occupé par les gens du cru. Pas de cadeau, de la méfiance, de la suspicion, des doutes, avant de gagner l'estime de ces gens de terre, au décours du temps, de l'engagement et du partage. Dans ces moments là, il faut tenir, et mieux vaut être deux... pour sortir du découragement.

Mais il ne faut pas croire que ce jeune homme est dans la plainte, non, il parlera longuement du plaisir qu'il a à « faire le tour de ses parcs », à vivre au rythme du soleil, de la semaine, du mois, de la saison. Il aime l'imprévu quand il frappe à la porte sous la forme d'une demande d'animation. Ce jour, il va partir sur St Dié expliquer aux enfants des centres aérés comment se fabrique le jus de pommes. Toute la journée d'hier il a ramassé des pommes, et il va embarquer son hachoir, son pressoir et ses fruits pour faire goûter à ces enfants des villes ce jus là, tout frais pressé et au goût de l'effort et du plaisir.

Car transmettre des valeurs comme le respect, des interrogations sur la vie et la mort, des connaissances sur l'environnement peut se faire à partir de la vie des bêtes, du cycle de la nature et du déroulement des saisons. Et cela, il aime le faire, tout comme apprendre, au quotidien à partir des événements ou de ce qui se présente à lui, comme tanner la peau d'une vache ; cet homme là aime « faire pour apprendre », témoignant d'une volonté farouche d'aller au bout d'un chemin qu'il trace, entre liberté d'agir et contraintes, comme dans les préceptes du TAO : « si deux chemins se présentent à toi, choisis toujours le plus difficile. » (Lao Tseu)

Comme il le dit, « le plus dur, c'était de grimper sur le premier barreau de l'échelle, les autres suivent ... ». L'aventure, démarrée en 2000 sous d'autres cieux se poursuit à Fouchifol depuis 2004 et, comme l'exprime Matthieu, dans cinq ans, va savoir ?

Martine Frezouls, membre de l'AMAP

¹ Poème de Machado

² Le païsan (XII^e ème), c'est l'homme d'un pays

³ mais le terme de passion a pour étymologie latine passio et le participe passé de pati qui signifient souffrir !

La Ferme de Capucine

Septembre a vu l'arrivée de Florent que nous avons embauché à mi-temps. Il s'est de suite bien impliqué dans la vie de la ferme. Le travail avance malgré beaucoup de retard, puisque nous n'avons fendu, scié et rentré le bois pour l'hiver que début septembre.

Puis ce fut le ramassage des pommes, nous sommes allés deux fois au pressoir pour un total de 2 tonnes 100. Pour ceux qui veulent, nous avons du jus de pommes à vendre.

Malice nous a fait une minable mise-bas avec un seul petit. Les prochaines mises-bas doivent se faire en février. Nous commençons à monter notre cheptel de poules pondeuses mais l'autour des palombes est de retour et nous passons pas mal de temps à couvrir le poulailler de ficelles pour l'empêcher de pénétrer. Nous avons une équipe de 7 porcelets qui se sauvent dans tous les sens et nous en font voir. Après les avoir enfermés dans un petit bâtiment avec une clôture électrifiée en périmètre nous allons les remettre dehors près de la ferme afin de les surveiller. Citelle est déjà rentrée à l'étable et une nouvelle vache vosgienne qui vient de chez Lecoanet à Senones va venir augmenter le cheptel.

Maintenant nous préparons le déplacement des porcs pour les parcours d'hiver, ceux d'été arrivant largement à saturation. Même si nous avons eu un automne assez beau, les pluies sont diluviennes et les terrains avec les bêtes qui piétinent ont du mal à récupérer.

Pendant toute ces activités, j'ai fait un aller-retour en Lozère pour une réunion de Nature et Progrès, j'ai co accompagné le docteur Laurent Chevallier lors d'une conférence à Golbey, lui parlant de la qualité alimentaire et des dangers des arômes rajoutés dans notre alimentation et moi expliquant l'importance de la vie des paysans pour maintenir une alimentation saine et gustative ainsi que le rôle des AMAP dans ce cadre.

Nous avons eu notre assemblée générale qui fut bien intéressante et devrait avoir de la continuité dans le débat et l'info sur l'avenir de la bio, les labellisations, etc... Pour l'avenir de nos structures agricoles et pour un avenir d'une alimentation de qualité, il est important il me semble de prolonger les débats et la réflexion entre nous.

Margot est partie en pension à Roville-aux-Chênes et rentre les week-end et Sélim est toujours chez nous avec toute son énergie.

A bientôt à tous.
Jeanine Pascal