Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 43 - Décembre 2008

La Ferme de Capucine

Le mois de novembre a été passé à déplacer les porcs sur les parcours d'hiver. Il était temps, les parcours devenant très boueux. Pour l'anecdote (il en faut pour pimenter la vie), le sol étant très mouillé, nous avons glissé avec le Trafic dans un parcours à cochon, dans environ 30 cm de boue, il a été facile de charger les cochons mais impossible de sortir de ce bourbier. Heureusement un débardeur que je connais n'était pas très loin et nous a sortis de ce piège. Donc les cochons sont tous enfin sur des parcours propres, mais avec ce temps de pluie et d'humidité nous nous demandons combien de temps les parcours vont résister. Nous avons rentré Annabelle et Orion en vitesse avant la neige. C'est la première fois que nous les rentrons aussi tôt, ils ont retrouvé Citelle et Vénus. Les moutons gambadent toujours à l'extérieur. Amstrong, notre verrat, nous posait beaucoup de problème car il trouvait toujours le moyen de se sauver. Nous l'avons ramené à la ferme et avons dû faire une double clôture. Nous voici donc partis pour affronter les mauvais jours. Et déjà se pointent à l'horizon les réabonnements à l'AMAP pour une nouvelle saison 2009-2010.

L'an prochain, nous vous proposerons une nouvelle formule avec un panier tous les deux mois. Plusieurs raisons à ce dispositif. La première, tout à fait pratique, est que cet automne deux portées ont échoué. Malice n'a eu qu'un petit porcelet et Mèmère, que l'on croyait pleine, ne l'était pas. Ce qui fait que pour l'an prochain nous n'avons que 15 cochons pour l'AMAP. La deuxième raison : cela fait un moment que nous réfléchissions à ralentir l'élevage du porc d'où la raison de l'arrivée des vaches. Pourquoi ralentir le porc? Ce que je vous disais plus haut, l'état des terrains. Voilà deux ans que nous n'avons pas eu réellement d'hiver mais par contre beaucoup d'humidité et les terrains ou nous mettons les cochons s'abîment très vite, il faudrait faire plus de rotation. Deux problèmes nous manquons de terres et déplacer des porcs représente un très gros travail, ce ne sont ni des vaches ou des moutons plus dociles qui vous suivent. Dernier point qui nous oblige à réfléchir, c'est le niveau de rentabilité, avec l'augmentation des coûts des céréales et de l'énergie, il nous est impossible de répercuter sur le prix du Kg car nous arriverions à des prix exorbitants. C'est donc notre marge qui se réduit comme neige au soleil, pour un travail très physique et dur par mauvais temps.

C'est inquiétant car travailler en bio avec des races rustique va devenir de moins en moins rentable et ceci aussi bien au niveau de l'élevage que des semences. Pour le consommateur cela va se concrétiser par une alimentation uniforme, même en bio. Dans un autre bulletin je vous parlerai de la nouvelle réglementation bio qui sera en application au 1 janvier 2009. Mais dès maintenant je peux vous dire que cette bio européenne sera une bio industrielle et rien à voir avec le travail que nous faisons. Plus d'agriculteurs pourront s'installer en bio avec l'utilisation plus souple de produits chimiques... Il faudra éviter d'acheter les produits porteurs du seul logo européen bio et préférer les produits ayant des marques comme Nature et Progrès, Déméter et peut-être une nouvelle marque qui se créera. A nouveau cela va nous entraîner dans des discussions de prix.

Jeanine et Pascal

La Fermette...

La neige arrive

La neige arrive et les portes
des fermes se ferment.
La nature s'endort, le feu crépite
comme pour briser le pesant
silence de la morte saison
qui s'installe.
C'est l'heure où l'on bricole
- on "breuille" en patois -
où l'on fait de ces petites choses
qui étaient remises au lendemain.
Toutes ces occupations presque
anodines remplissent les journées
et, quand le soleil se couche,
s'amenuise notre énergie.
On en serait à regretter
ces interminables journées d'été
où la chaleur et la lumière
nous ressourçaient d'ardeur comme
elles le font pour les fourmis...

Matthieu

Le nouveau conseil d'administration de l'AMAP s'est réuni...

Il se compose désormais de Joëlle Brault (présidente), Joanne Chenal (trésorière), Philippe Desmartin (secrétaire), Martine Frezouls, Dominique Hallez et Jean Hollecker.
Les réunions du CA sont ouvertes aux trois paysans et aux coordinateurs des fermes.
La première a eu lieu le 19 novembre dernier.
Faisant suite aux discussions et échanges lors de l'Assemblée Générale nous avons décidé de travailler selon trois axes principaux en 2009 :

- l'organisation d'une rencontre des AMAP de Lorraine, afin d'échanger sur les bonnes et mauvaises pratiques, faire connaissance, comparer nos difficultés ou succès, etc. Un petit groupe de travail est constitué, avec également des représentants de l'AMAP de Candide, et il se réunira le 9 décembre prochain.
- Comment participer activement à la vie des fermes? Une réunion est prévue le jeudi 05/02/2009 à 20h30 au Darou pour réfléchir sur ce thème. Tous les Amapiens intéressés sont les bienvenus.
- L'accessibilité des personnes à faibles revenus à l'AMAP.

Par ailleurs, J. Hollecker, P. Thibaulot et K. Huguenot proposent d'informer les adhérents de l'Amap sur les différents labels et sur l'évolution des labels bio. Ils préparent une intervention qui aura lieu en fin de distribution, en mars à La Fermette et en avril ou mai à la Ferme de Capucine.

Côté cuisine...

Connaître et cuisiner les plantes sauvages

Certains d'entre vous ont peut-être déjà goûté la cuisine d'Heidi Collombier, qui tenait avec son mari, il y a quelques années, la ferme-auberge La Charriole à Taintrux.
Son association, «La cuisine sauvage» a pour but la reconnaissance des plantes sauvages comestibles, présentes dans nos jardins ou glanées dans la nature, de leurs vertus, et surtout de leur utilisation dans la cuisine. La reconnaissance de légumes et fruits oubliés. La prise de conscience de la richesse de la nature et sa protection.
Vous pourrez trouver sur son site les dates des stages qu'elle organise et quelques recettes, dont celle que nous vous proposons ce mois-ci dans la rubrique «Côté cuisine...»

L'épiaire des bois *(Stachys sylvatica)*

Velouté d'épiaire aux girolles

Ingrédients :

- 10 cl de lait,
- 100 gr de beurre
- 100 gr de pousses d'épiaire des bois
- quelques feuilles pour le décor
- 200 gr de girolles
- 4 pommes de terre
- 1 blanc de poireaux
- sel, poivre

Préparation :

Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en dés, les mettre dans une casserole avec 1,5 l d'eau. Faire suer le blanc de poireau émincé dans une autre casserole avec 50 gr de beurre. Ajoutez l'épiaire et 100 gr de girolles.
Faire revenir 5 minutes en remuant délicatement. Versez dans la casserole des pommes de terre et laissez cuire 30 minutes. Mixez, salez, poivrez. Incorporez le lait et une bonne noix de beurre. Mixez à nouveau et mettre ce potage au bain marie. Faire sauter le reste des girolles 4 à 5 mn avec le reste du beurre. Salez, poivrez, mélangez et retirez du feu
Répartissez le potage chaud dans des assiettes creuses et décorez de quelques feuilles d'épiaire ciselées. Disposez les girolles sautées autour des assiettes ou servez les à part.

Heidi Collombier

A noter sur vos agendas...

Prochaines distributions

La Ferme de Capucine :
samedi 24 janvier 2009
samedi 28 février 2009

La Fermette
samedi 14 février 2009
samedi 7 mars 2009

Les confitures, sirops et autres douceurs du Jardin de Sotrés au Marché de Noël de Saint-Dié :
12-13-14 décembre 2008
19-20-21 décembre 2008