



Bulletin de l'AMAP de Capucine



N° 46 - Mars 2009

La Fermette...

J'ai participé au salon de l'agriculture!

Du moins en écoutant France Info tous les matins pendant les ouvrages. C'était chouette ! Bien sûr il y a toute cette mascarade... mais entre les bêlements des agneaux naissants et les meuglements des veaux excités, les quelques louanges faites à notre profession étaient gratifiantes. On a eu notre heure de gloire!

L'agriculture, des métiers à la mode, mais laquelle ? Est ce une mode de nourrir la planète ? Toutefois, l'agriculture a toujours besoin de redorer son blason car même si elle a permis l'essor des sociétés, elle est reléguée à un rang moins noble : l'agri business !

Mais ne perdons pas espoir, même s'il nous faut nous diversifier, travailler sur des projets parallèles, nous sommes encore là. Et tels d'irréductibles Gaulois, nous sommes fiers de nos petits coins de culture que nous pourrions défendre grâce et avec vous.

Persévérons et suscitons des nouvelles vocations pour une agriculture paysanne...

Matthieu

A noter ce Week-end...

Ne ratez pas la bourse aux livres annuelle d'Amnesty International !

A Saint-Dié, espace Georges Sadoul, samedi de 9h à 18h et dimanche de 9h à 17h.

Jardin de Sotrés...

Tout d'abord, bonne nouvelle concernant le champ que je cultive et que mes propriétaires voulaient me retirer : après décision du tribunal des baux ruraux, un bail en bonne et due forme d'une durée de 9 ans a été établi, ce qui me permet de redémarrer cette saison sereinement.

La neige toujours présente à de nombreux endroits a jusqu'à maintenant empêché tous travaux extérieurs. Le sol a également été gelé en profondeur et il ne faudrait que quelques rayons de soleil pour pouvoir démarrer la saison. La surface cultivable devrait être un peu plus importante cette année, notamment avec l'arrivée du cochon qu'il faudra nourrir. A bientôt. *Karine.*



La Ferme de Capucine

Les abonnements 2008/ 2009 se terminent et nous voulons remercier tous ceux qui nous ont accompagnés tout au long de cette année.

En ce mois de février nous avons continué à abattre des arbres, particulièrement les trois gros chênes qui se trouvaient près de la ferme dans l'idée de pouvoir construire notre poulailler.

La neige nous un peu gênés puisque nous avons eu 20 cm de poudreuse suivie de 20 cm de neige mouillée et il nous été impossible de déneiger le chemin. Nous avons demandé l'aide de la commune qui a réussi à déneiger sur 50 mètres dans le bas du chemin. Heureusement qu'avec le trafic 4x4 nous arrivons à passer presque partout. Mais ce sont toujours des périodes difficiles pour nous, surtout que dans ces moments, les clôtures électriques fonctionnent plus ou moins bien. Les porcs ont été sages et ne se sont pas sauvés.

Cela nous a permis de faire un peu de rangement à la ferme. Avec le dégel nous avons commencé le démontage du poulailler qui s'effondrait petit à petit.

Nous attendons avec impatience le vêlage d'Annabelle.

Jeanine et Pascal

La misère du monde paysan

Il est facile de trouver des écrits, de regarder des reportages sur les difficultés des paysans des pays du tiers monde.

Le salon de l'agriculture vient de se terminer, on a beaucoup parlé de médailles distribuées à des bêtes énormes mais très peu de la situation des paysans en France. Quelques chiffres issus d'une étude du CREDOC : 40% des paysans ont un revenu inférieur au SMIC. Il faut savoir que 30% des agriculteurs vivent en dessous du seuil de pauvreté, et il y en a de plus en plus qui continuent vaillamment à cultiver en étant au RMI.

20 000 nouveaux chômeurs paysans tous les ans, ce qui se voit moins qu'un plan de licenciement.

Faillites, dépression, suicide sont devenus monnaie courante dans le monde agricole.

Ne s'en sortent, sans que leurs revenus deviennent extraordinaires, que les paysans qui effectuent un contact direct avec les consommateurs, par exemple les AMAP.

Le modèle est aberrant et considère que plus un pays est moderne moins il doit garder de paysans : 3% de la population active en France, moins de 1% en grande Bretagne.

Voilà la modernité suggérée : un seuil minima de paysan.

A chacun de méditer sur ce qu'il va manger demain.

Pascal

Ils s'investissent pour l'Amap de Capucine

Philippe Sponne

Chaque mois, il fait la mise en page du bulletin. Un travail de pro remarqué et apprécié !

Emmanuel Boyé

Il a pris en charge cet hiver la mise à jour et la gestion du site. Beaucoup d'heures devant l'écran pour améliorer la convivialité du site, permettre l'accès des membres de l'AMAP aux informations essentielles et diffuser notre expérience.

Faisons connaissance...

Emmanuel, nouveau webmaster de l'A.M.A.P. de Capucine

Connecté à Internet sur le tard (en 2006, date à laquelle le haut-débit atteint mon village, Entre-Deux-Eaux), je commence à créer un site pour le Groupe Vélos de Taintrux, en tant que membre-pratiquant, puis d'autres sites pour des copains. La fibre me prend, avec cette volonté de faire partager l'information.

Nous découvrons le principe des A.M.A.P. en 2006, au moment où nous commençons à prendre notre virage « bio » (la raison vient en grandissant...), avec la volonté d'en faire tous les ans un petit peu plus pour notre alimentation et notre environnement.

Des articles de presse sur la Fermette nous incitent à prendre contact avec Matthieu. Nous voici donc AMAPIENS et heureux de l'être. Nous n'y avons vu que des avantages : la proximité, le contact, l'échange lors des distributions, la possibilité de soutenir un jeune agriculteur, et surtout le fait de manger des produits bons et sains. Tout cela pour un tarif très intéressant.

Nos petits bonhommes y ont également trouvé leur compte. Au quotidien en savourant la bonne viande de la Fermette, et ils attendent avec impatience la prochaine coupe des genêts sur le chaume de Lubine... et son défilé de merguez et de saucisses !

Favorable à un engagement participatif des AMAPIENS, pour le rapprochement du monde agricole avec le consommateur, nous prenons part à la vie de l'association dans la mesure de nos possibilités et de nos moyens.

Emmanuel Boyé

Le site de l'AMAP version 3 va être mis en ligne !



Nous espérons que vous apprécierez les améliorations apportées grâce au travail d'Emmanuel. Outre l'organisation des boutons, la page d'accueil, la page contact, la situation géographique des fermes ont été revus. Les bulletins ont été reclassés avec mise en évidence de leurs sommaires. Les recettes sont désormais classées et illustrées, avec un affichage qui permet l'impression. Et le Jardin de Sotrés a enfin sa page !

Il reste à figoler l'espace membres et la nouvelle page Photos. Vous trouverez à partir des prochaines saisons de distribution de viande un tableau avec la signification des codes couleur, ainsi que le tableau de répartition des viandes pour la Fermette. Nous vous tiendrons au courant des changements.

Votre participation pour alimenter la base de recettes est toujours la bienvenue ! On peut facilement trouver des recettes sur Internet ou dans les livres mais ce qui nous intéresse c'est de faire connaître celles que vous avez testées, imaginées, améliorées et qui ont du succès chez vous.

Côté cuisine ...

Emmanuel et Valérie Boyé nous recommandent cette variante très digeste de la fondue savoyarde. Le vin blanc y est remplacé par du jus de pomme. On peut aussi utiliser d'autres fromages à fondue (abondance, beaufort, etc... à l'envie de chacun)

Fondue sobre à la tomme, au comté et à la pomme

Ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 200 g de tomme râpée
- 200 g de comté râpé
- 130 ml de jus de pomme
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à table de jus de pomme
- Poivre, cannelle et muscade (au goût)
- 1 belle baguette bien croûtée coupée en cubes (le pain de la veille est parfait pour cet usage)

Préparation

Frottez le caquelon avec la gousse d'ail
Versez le jus de pomme dans le caquelon et amenez-le à ébullition
Réduisez à feu doux et ajoutez le fromage peu à peu, en brassant constamment, sans jamais laisser bouillir
Ajoutez le jus de citron, délayez la fécule de maïs dans le jus de pomme et ajoutez aussi au mélange de fromages
Assaisonner de poivre, de cannelle et de muscade et servez !