



Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 54 - Juin 2010

La Ferme de Capucine

Beaucoup d'évènements à la ferme de Capucine...

Tout d'abord la naissance d'Eureka mis au monde par Doucette.

L'arrivée d'Eclair jeune bouc Lorrain qui s'occupera de ces demoiselles.

La naissance de nombreux lapereaux.

La fin des travaux de terrassement qui va nous permettre d'avancer dans l'aménagement des abords de la ferme.

Les premières sorties en calèche avec les chevaux qui sont très formatrices.

L'arrivée de 10 agneaux qui viennent de chez Bruno Chabrier qui est aussi à Nature et Progrès. Ceux désirant un agneau ou 1/2 agneau à l'automne sont invités à se faire connaître.

Et l'évènement le plus important, l'arrivée de Claire et Thibaud, jeunes ingénieurs agronomes, qui veulent devenir paysans et viennent découvrir le métier à la ferme de Capucine. S'ils se sentent à l'aise, ils créeront petit à petit leur activité et d'ici quelques années quand l'âge de la retraite sonnera pour les vétérans de la ferme, ils

pourront reprendre le manche pour continuer à développer la ferme de Capucine avec leur créativité et leur dynamisme.

Avec l'arrivée de Claire et Thibaud nous avons aussi créé l'association des amis de la ferme de Capucine qui va être animée par les jeunes pour surtout développer le côté culturel autour de la ferme et les animations avec les chevaux à l'extérieur. Un aller retour rapide en Bretagne pour chercher une calèche benne afin de travailler avec les chevaux, transport du fumier, du bois, etc...

Autrement nous attendons le beau temps pour faire les foin.

Pascal

La Fermette

Des paniers sont encore disponibles pour la saison prochaine !

Bœuf, agneau, veau, en alternance d'octobre 2010 à mars 2011, renseignez-vous, inscrivez-vous auprès d'Eliane Duchamp (03-29-51-31-74)

CONTACTS

Le site de l'AMAP de Capucine :
<http://amap.de.capucine.free.fr>

Coordinateur Ferme de Capucine :
philippe.desmartin@free.fr

Coordinateur La Fermette :
eliane.duchamp@orange.fr



Le Jardin de Sotrés

Des nouvelles...

Bonjour à tous ! La saison 2009 a été particulièrement difficile pour la production de légumes. Il a fallu jongler entre les cultures et ma grossesse puis l'arrivée de la petite Eloïse courant juillet. Le travail dans les



champs ne s'est pas fait comme il aurait fallu, les récoltes n'ont pas suivi non plus et l'arrêt des paniers de légumes faisant place à la vente directe fut bien dur à gérer... Compte tenu de la difficulté de gérer

seule mon exploitation et assurer l'éducation de ma petite fille, j'ai courant janvier accepté un poste d'encadrant technique sur un Jardin de Cocagne dans la Vienne. C'est un peu loin, c'est dommage, mais ce poste me permet de continuer à vivre du métier que j'aime et ainsi concilier travail et vie de famille.

J'encadre une équipe de 13 jardiniers, nous produisons des légumes sur 2 hectares et préparons 100 paniers par semaine. Le travail est passionnant et très enrichissant.

Je ne préparerai donc pas de paniers cette année « pour les vosgiens ». Je réfléchis tout de même à une solution qui me permette à l'avenir de continuer à faire vivre « Le Jardin de Sotrés », qui a nécessité jusqu'à présent beaucoup d'investissements, notamment humain et matériel... Voilà pour les nouvelles. Je vous souhaite à tous un joyeux printemps. A bientôt.

Karine

La Grange à Gaudon - 86500 Saulgé

A toi le paysan résistant

Il y a déjà eu la grippe aviaire, il fallait enfermer les poules ou mieux les tuer. Ce qui a relativement bien fonctionné puisque bon nombre de particuliers et de professionnels ont abattu leurs volatiles... Heureusement de hauts responsables aux Etats Unis avaient la solution, un poulet génétiquement modifié était prêt et ils estimaient qu'une année seulement suffirait à faire remplacer l'intégralité des différentes espèces de volailles de la planète par ce poulet résistant à cette terrible grippe (petite parenthèse pour faire remarquer que nous avons tout de même la chance d'avoir de bons dirigeants capables de nous sauver de tous les maux possibles et inimaginables !). Un important attentat a eu lieu à ce moment là et la grippe aviaire a été magiquement éradiquée. Ouf ! Merci les extrémistes, on a bien cru que tous les oiseaux de la planète allaient mourir et nous avec !

Décidément le sort s'acharne... Voilà qu'une épidémie sévit sur la planète : la grippe A ! Heureusement le vaccin est prêt, avant même l'épidémie. On n'arrête pas le progrès ! On s'active dans les laboratoires, l'enjeu est de taille, il faut sauver la population mondiale. Ouf, Johnny Hallyday tombe malade, il est hospitalisé. Accalmie, le virus a presque disparu. Mais non, Johnny va mieux et n'accapare plus les médias et la grippe A revient, et en force, car les stocks de vaccins sont encore importants... Madame Bachelot passe la vitesse supérieure et par ses mots bien choisis réussit à mettre le trouble dans la tête

des résistants au vaccin miracle. On vient en foule se faire injecter ce superbe cocktail. Puis la grippe est oubliée, et oui, car les haïtiens viennent de subir un dramatique séisme... De toute façon ça tombe bien, une grande partie des stocks a été injectée dans le fessier des français, le but est atteint.

Et le vaccin contre la Fièvre Catarrhale Ovine ? Pourquoi aucun événement ne vient le faire oublier ? Sûrement parce qu'un grand nombre de paysans ont la peau dure et qu'ils refusent à juste titre ce vaccin qui affaiblit leurs animaux et qui n'est qu'une façon d'enrichir les laboratoires en dilapidant les deniers publics. En effet, les stocks ne s'épuisent pas vite...

Mais aujourd'hui un paysan-résistant est mort. Jean-Luc Tournaire, paysan dans l'Aude s'est suicidé. On l'a menacé de ne pouvoir emmener son cheptel en estive pour faute de vaccins non faits. Il a payé cher son refus de vacciner et sa résistance.

En 2010, on ne fusille plus les résistants, ça fait pas propre, ce serait mal vu et politiquement incorrect. Par contre, on les empêche de gagner leur croûte, ce qui revient quelque part au même. C'est juste un peu plus vicieux...

Dans ce monde où le profit règne et est maître, je voulais faire un hommage à cet homme de bon sens qui rejoint le monde des nombreux résistants et défenseurs d'un monde meilleur.

Pensées paysannes à toi Jean-Luc...

Karine Huguenot,
Le Jardin de Sotrés

Côté cuisine..

Terrine de porc à l'oseille

Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de porc maigre
- 50 g de chapelure
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- 3 poignées d'oseille

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 30 min

Faire revenir les 350 g de porc coupé en dés avec du beurre ou de l'huile.

Mélangez cette viande avec la chapelure, l'oignon, l'ail le sel et le poivre.

Disposez dans un moule à cake beurré, le fond avec une partie de la viande. Une couche avec l'oseille. Disposez en alternant le mélange viande et l'oseille en tassant bien.

Cuire au bain-marie pendant 1 h 30 à 190°.

contact AMAP de Capucine :
guyobrault@club-internet.fr