



Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 63 - Octobre 2011

La Fermette

Bonjour,

Dans un souci d'efficacité et de mise aux normes par rapport au travail de la viande, il devenait nécessaire d'investir dans une salle de découpe à la Fermette.

Le coût de l'opération est de 25000 €. Le subventionnement doit intervenir à hauteur de 30 % environ.

Le bureau de l'Amap m'a proposé de monter un **prêt-relais solidaire** dans l'attente du versement de ces subventions pour éviter des agios sur le retard de trésorerie.

Ce prêt serait alimenté par des ama-

piens volontaires sous forme de contrat d'une durée d'un an. Vous trouverez en pièce-jointe les modalités.

Vous pourrez souscrire dès maintenant en m'envoyant votre participation par courrier ou lors d'une distribution.

N'hésitez pas à m'en parler à la prochaine distribution.

Je vous remercie par avance de votre participation à l'amélioration et au bon fonctionnement de la ferme.

Matthieu Bordage

103 Fouchifol

88650 Entre-Deux-Eaux

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)

Co-paniérage

Pour ceux qui souhaitent organiser le co-paniérage de leur colis de viande, voici les villes et villages dans lesquels habitent les Amapiens de la Fermette, avec à chaque fois le nombre de familles y résidant.

Les familles sont réparties sur 3 groupes A, B et C, qui ne reçoivent pas leur panier le même jour mais nous avons regroupé au maximum les personnes venant d'un même secteur dans le même groupe.

Saint-Dié-des Vosges – 20 familles

Entre-Deux-Eaux – 7 familles

Saint-Michel/Meurthe – 5 familles

Mandray – 4 familles

Provençères – 3 familles

Etival-Clairefontaine – 3 familles

Saint-Léonard – 2 familles

Aydoilles – 2 familles

Raon l'Etape – 1 famille

La Chapelle – 1 famille

Moyenmoutier – 1 famille

La Petite Raon – 1 famille

Saulcy/Meurthe – 1 famille

Taintrux – 1 famille

Nayemont les Fosses – 1 famille

Ban de Sapt – 1 famille

La Voivre – 1 famille

La Bourgonce – 1 famille

Bains-les-Bains – 1 famille

**Si vous souhaitez obtenir
les coordonnées d'un
amapien près de chez vous,
contactez Eliane Duchamp :**

03 29 51 31 74

ou

eliane.duchamp@orange.fr

La Ferme de Capucine

Nous sommes en pleine récolte de pommes, noix et noisettes. La nature est très abondante de ce côté là.

Mardi 27 septembre, nous venons de voir en avant première et dans le cadre du procès des faucheurs OGM à Colmar le film "Tous au Larzac". Ce film sortira officiellement dans deux mois et nous vous conseillons d'aller le voir. Il relate d'une manière très intéressante toute l'histoire de la lutte du Larzac.

Nous allons passer quelque temps avec les faucheurs à Colmar malgré un lourd travail à la ferme.

Mais enfin les choses avancent puisque nous venons de construire une dalle qui va nous permettre de mettre les chevaux à l'abri pour l'hiver.

Coté accueil social cette fois-ci Margot est partie, elle à un logement à Saint-Dié et est en apprentissage pour un B.P. fleuriste à Midi Fleurs (Saint-Dié).

Jeanine Pascal

Une petite réflexion de Pascal...

Une analyse d'un cabinet d'expert Carbone 4 rappelle que les Français émettent toujours plus de CO2. Encore un bon moyen de culpabiliser le citoyen.

Mais ce week-end nous allons vivre le rallye de France avec qu'elle consommation d'énergie et quelles émissions de CO2 ???

Que fait-on pour l'amélioration des transports en commun ???

A côté de Nantes c'est le projet d'un super-aéroport, et 10 000 hectares de très bonne terre qui doivent disparaître.

Heureusement la lutte est bien organisée.

Et de plus en plus de camion sur nos routes ...

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

La Lorraine fête les 10 ans des AMAP

Côté cuisine..

Le 28 mai avait lieu à Nancy une journée d'anniversaire particulière : les AMAP y fêtaient leurs 10 années d'existence...

Que de chemin parcouru depuis 2001 lorsque 2 maraîchers du Var, Denise et Daniel Vuillon (présents à Nancy pour cette occasion) décidaient de mettre en place une nouvelle relation entre producteurs et consommateurs : la promesse d'achat contractualisée en échange de produits sains et d'une information claire sur le fonctionnement de l'exploitation.

Cette journée, démarrée à 13h30 et terminée fort tard, préparée de longue date par différents représentants d'AMAP de Lorraine (dont ceux de Capucine) avait pour cadre les locaux du Conseil Général de Meurthe et Moselle. Cette assemblée avait en effet mis à disposition plusieurs salles et son restaurant pour cette occasion.

De nombreux exposants du monde agricole, social ou solidaire étaient représentés à cet anniversaire : de nombreuses AMAP bien entendu (dont les très remarquées AMAP du Gras Double, AMAP du Chien de Garde, AMAP du Tipi, ...), mais aussi Terre de Liens (mise à disposition de terrain pour de jeunes paysans sans terre qui souhaitent s'installer), la NEF, Nature et Progrès, le Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement (CCFD), le CGA (Centre des Groupements des Agrobiologistes de Lorraine), Artisans du Monde, les organismes de formation : Courcelles Chaussy et IUT de NANCY Brabois ...

Plusieurs exposés, table ronde, interventions ont animé l'après-midi sur l'historique des AMAP, la mutation du monde agricole, la nécessité de changer notre manière de consommer, ... Une

contribution pratique était permise à tous les participants puisque le repas (bio bien entendu)



avait été élaboré avec des produits provenant exclusivement des exploitations amapiennes : jus de pomme de Matthieu Bordage, légumes de S. Bonnafé (AMAP de Candide, Anould), fromages, pain, viandes, ...

Les plus impliqués ont ensuite pu éliminer les calories amassées au cours d'un bal folk !

L'AMAP de Capucine s'est lourdement impliquée pour l'organisation et la réussite de cette journée : Joëlle Brault, Eliane Duchamp et Matthieu Bordage ont participé aux réunions de préparation à Nancy, Matthieu a introduit la rencontre en duo avec Etienne Rozé, de l'AMAP du Tipi, Pascal Thibault témoignait lors de la table ronde, Joëlle Maire et Eliane Duchamp ont œuvré vaillamment en cuisine pour la préparation du repas et les commandes de produits, etc... Au total, près de 10 amapiens de Capucine étaient présents toute la journée, ce qui a également permis de « tenir » le stand de l'AMAP pour renseigner curieux, visiteurs engagés ou amapiens d'autres associations sur notre AMAP.

Eliane Duchamp

Tarte à la Moutarde (recette facile)

Ingrédients pour 8 personnes

- 250 g de pâte brisée
- 2 cuil. à soupe de moutarde
- 150 g de gruyère en lamelles
- 4 tomates en tranches épaisses (ou pas !)
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Herbes de provence

Cuisson : 35 à 40 min

Étalez la pâte et garnissez-en le moule. Piquez légèrement le fond à la fourchette.

Étalez la moutarde sur le fond et les bords, disposez les lamelles de gruyère, recouvrez des tranches de tomates.

Salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence.

Dégustez chaud, tiède ou froid !

Le 5 juin dernier, l'Amap de Capucine a tenté de se faire connaître en tenant un stand aux puces d'Entre-Deux-Eaux !

Trois familles y vidaient leur grenier en portant haut les couleurs de l'Amap. Nous avons installé les panneaux, préparé des plaquettes à donner aux personnes intéressées, étions tous prêts à partager notre expérience et pensions rentrer avec une liste d'attente regonflée pour la saison prochaine. Mais nos espoirs se sont soldés par une seule discussion avec une famille ! Nous sommes rentrés avec les coffres un peu moins remplis et des coups de soleil mais une liste d'attente vierge. Ne perdons pas espoir, le prochain lieu de communication sera sûrement bien plus fructueux et n'oublions pas le bouche à oreille, c'est ce qui s'avère être le plus porteur quand il s'agit de projets solidaires, rien ne remplace l'expérience de personnes proches.

Eliane Duchamp

