

AMAP de Capucine

2505 route de Saint-Dié, 88470 Saint-Michel-sur-Meurthe :

Présidente : Joëlle BRAULT,
2505 route de Saint-Dié, 88470 Saint-Michel-sur-Meurthe
Tél : 03-29-58-37-51 / guyobrault@club-internet.fr

Coordinateur « La Fermette » : Eliane DUCHAMP
Tél : 03 29 51 31 74 / eliane.duchamp@orange.fr

Rubrique « Côté cuisine » : Claudine LAUNAY JAMIN

Mise en page et impression bulletin : Philippe SPONNE

Coordination bulletin : Emmanuel BOYÉ / emmanuel.boyé@wanadoo.fr



La Fermette

DERNIER ARTICLE : FIN DE (LA) SÉRIE !

Ce n'est pas avec trop d'émotions que j'écris ces quelques lignes, mais quand même, ça clôt une année de distribution, on reprend en mai, ça viendra vite ! Alors qu'est-ce que je vous raconte cette fois-ci ? Tellement de choses que je ne sais pas par où commencer.

Complètement déconnecté de la réalité de la ferme - même si l'on pourrait faire un rapprochement avec la confection de boudin - avec mon boulot d'éleveur ou carrément moi-même, je voudrais faire passer ce petit message simplement citoyen : **DONNEZ VOTRE SANG !** Je suis stupéfait du nombre de personnes qui donnent leur sang : 7 % ! et des besoins énormes. Bien sûr personne n'aime aller à l'hôpital, mais si vous étiez dans le besoin...

Pour revenir à mes activités, à la vie de la ferme, sachez que la formation vétérinaire qui a eu lieu le mois dernier s'est bien passée : le vétérinaire du GIE zone verte était très intéressant et nous, très intéressés : n'étant pas représentant et n'ayant aucun intérêt autre que la réussite de nos élevages, il nous a surpris en nous indiquant quelques recettes simples permettant de diminuer les risques sanitaires de nos élevages : par exemple quelques millilitres de vinaigre de cidre suffisent à prévenir la coccidiose (diarrhée) des agneaux : mieux que le loto, c'est pas cher et ça peut rapporter gros !

La restauration de la dépendance devant la ferme avance à petits pas et même si elle génère des heures de travail supplémentaires, celles-ci sont, malgré les intempéries, agréables ! Dans ces moments, on se réjouit de ce métier : un peu de temps libre en hiver pour

faire d'autres choses : c'est chouette, régénérant.

Toujours pour joindre l'utile à l'agréable : je passe entre deux giboulées sur un petit parc en friche non loin de la ferme et mon apprenti s'amuse à arracher des noisetiers avec le tracteur que je débite : ceux-ci constitueront non seulement une réserve de bois de chauffage, mais leur absence servira en plus à augmenter la strate herbacée. Et puis, cette période plus calme, hors distributions, me permet d'organiser les futures animations : déjà des contacts pour des classes, des anniversaires, un projet sur le cycle de l'eau (histoire que tout le monde admire ma fontaine !) D'ailleurs, j'en profite pour vous inviter aussi à faire un petit tour sur la ferme - et pas en salle de découpe cette fois ! - passez un petit coup de fil, ou à l'improviste, et venez voir gratuitement ! Les nouveaux agneaux nés...

Vous avez certainement entendu parler du scandale « Findus » : c'est déprimant ! Bien sûr, je pense prêcher des convaincus, mais tout de même, n'est-ce pas affligeant de voir comment de traders peu scrupuleux, des intermédiaires véreux et des transformateurs faussaires déjouaient les services vétérinaires pour gagner encore plus de fric en prenant encore les consommateurs pour des c... ? « Moi, président », j'enverrai ces malotrus au bain ou, mieux encore, les ferai travailler dans ces pauvres petites fermes roumaines d'où vient cette viande de cheval à un euro le kg ! Remarquez, ce genre d'affaires nous fait de la publicité, nous circuits courts. Nous, producteurs, en face à face avec les consommateurs, nous qui n'inventons rien, mais qui devons toutefois nous battre pour raviver une éthique commerciale ancestrale...



ici et ailleurs...

Acte de naissance : l'AMAP des mirabelliers

Bonjour, je suis née le 16 octobre 2012 !

En ce moment, mes arbres, vos arbres sont en repos. Mais pas le producteur, j'espère !, qui doit me les tailler.

Ma raison d'être est de mettre à disposition des mirabelliers (et) des quetsches dans ce verger en 3e année de conversion à l'agriculture biologique où Frédéric (l'arboriculteur !) est présent avec l'assistance de son matériel pour rendre le ramassage facile et agréable aux amapiens (chez moi, ce sont des ramass-acteurs).

Je peux vous donner régulièrement des nouvelles de ma vie de verger, vous recevoir lors d'après-midi démonstration de taille, faire mon tour... à la floraison, accueillir les brebis... qui viennent pâturer mon herbe et enfin en vue du grand jour, présenter, préparer l'organisation de la récolte. Vous pouvez m'appeler, m'envoyer des messages pour toutes vos questions ou demandes,

« il » est à votre disposition pour y répondre.

À bientôt.



Association pour le Maintien d'une Agriculture
paysanne des Mirabelliers

Chez Frédéric HIROUX,

4 grande rue, 54129 Magnières - Tél. : 06 34 65 09 11

Courriel : amap.des.mirabelliers@gmail.com

Plus d'infos sur : <http://dev.nivalys.fr/demo/Mortagne/images/contenu/informations%20amap%20des%20mirabelliers.pdf>

Le principe : réserver ses arbres (au moins 2) et s'engager à venir au verger en assurant la récolte quand les fruits sont à maturité. Un engagement avant le 15 mars 2013 donne accès à un prix plus intéressant ! Le contrat est visible ici : <http://dev.nivalys.fr/demo/Mortagne/images/contenu/contrat%20amap%20des%20mirabelliers%202013.pdf>

Conférence-débat

organisée par LORAMAP,
le réseau des AMAP de Lorraine

crypte du château de Lunéville
Lundi 18 février 2013 à 20h30

« De la graine à l'assiette : »

Quels impacts de nos choix en matière de consommation et de production ?

avec Pierre Besse, ingénieur agronome et
maraîcher dans l'Aude depuis plus de 20 ans,
partenaire à 100 % en AMAP et
coauteur du livre
« La Bio entre business et projet de société »



POUR EN SAVOIR PLUS...

Une étape majeure avant de retrouver votre viande en sachet est celle de l'abattage voici donc le détail d'une facture concernant 2 veaux (249 kilos) :

Abattoir Coopératif - 88700 RAMBERVILLERS - Tarif 2011

Ramassage forfaitaire aller à l'abattoir	1 x 30,00 €	=	30,00 €
Ramassage 2 veaux	2 x 7,00 €	=	14,00 €
Abattage triperie taxe équarissage	249 kg x 0,60 cents	=	149,40 €
Redevance sanitaire abattage	1 x 3,78 €	=	3,78 €
Cotisation INTERBEV, contribution élevage	1 x 6,98 €	=	6,98 €
TOTAL hors taxes		=	204,16 €
T.V.A 5,5%		=	11,22 €
TOTAL T.T.C		=	215,38 €

Cela revient donc à 1,16 € du kilo auquel il faut rajouter les frais du transport pour le retour des carcasses ainsi que la rémunération du boucher pour la découpe.



La photo fait partie de ma collection : c'est une devanture de boucherie (début 1900) où les Normes sanitaires étaient inexistantes, à la plus grande joie de la gent canone.

La recette de Claudine Tajine d'agneau aux pommes de terre

Pour 6 personnes

Temps de préparation et cuisson : 1h

Ingrédients

- 1 kg de gigot
- 1 citron
- 14 pommes de terre
- 3 tomates
- 1 oignon
- 1 bouquet de coriandre
- ½ cc de curcuma
- 1 cc de gingembre
- 1 cc de piment
- 5 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Recette

1. Coupez le gigot en morceaux et rincez-le. Épluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en 4. Lavez et pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Épluchez les gousses d'ail et l'oignon, coupez-les en lamelles.
2. Dans une marmite, versez l'huile et faites dorer les oignons coupés pendant 5 minutes. Ajoutez les tomates et l'ail. Mélangez bien pour éviter que le fond ne colle et versez la viande. Ajouter les épices excepté le cumin et recouvrez d'eau froide. Couvrez la marmite et laissez cuire pendant 20 minutes à feu moyen.
3. Ajoutez les pommes de terre et faites mijoter pendant 20 minutes à feu doux.
4. Versez le jus de citron, saupoudrez avec le cumin et la coriandre ciselée et laissez cuire 5 minutes. Disposez la viande dans le plat de service, entourez-la avec les pommes de terre et nappez avec la sauce. Servez chaud.