



Édito du mois

Je ne sais pas vous, mais depuis que je suis engagé dans l'AMAP, mon regard sur la météo n'est plus le même. Il se fait plus local sans ignorer pour autant le fameux changement climatique - le terme de réchauffement faisant problème... mais ça c'est un autre sujet. Après un hiver rigoureux et bien long, Xynthia est venue mettre à terre les serres de Pascal et Fix, une partie de leurs espoirs en la nouvelle saison aussi. Participant avec plusieurs Amapiens à la restauration des serres, j'avoue avoir ne pas vraiment su mesurer à temps l'enjeu de ce phénomène exceptionnel et dévastateur. Difficile de l'avouer cependant quand on se dit engagé dans une AMAP, proche du monde paysan, etc.

Maintenant, c'est encore autre chose, un printemps peu généreux en soleil et en température appauvrit les récoltes, notamment celles de Samuel, visiblement dépité par l'écart entre ce qu'il prévoyait et ce qui nous attend pour les prochains mercredi. Et cet été, la canicule ? les orages ?... Quoi qu'il en soit, ces derniers épisodes nous conduisent à voir Lagny, sa terre, ses arbres entre les nuages, à s'associer davantage à la lecture météorologique de nos paysans, de façon à venir en aide dans la mesure du possible et du nécessaire.

Dans ce contexte, le journal peut jouer un rôle dans la réflexion quant aux quelques engagements qui nous lient à Fix, Pascal et Samuel. c'est pourquoi je me permets de nous rappeler quelques fondamentaux de l'AMAP (source Alliance Provence) pour nourrir le questionnement et surtout apporter une réponse apaisante pour Samuel qui commence une deuxième saison difficile à tous les niveaux.

Les référents du Coâ de neuf et tant d'autres entendent voir en ce journal la diversité des regards et points de vues d'un grand nombre d'entre vous, la richesse de notre association. Ne pouvant porter seul l'élaboration de ce recto-verso, Vincent et moi-même renouvelons notre invitation à prendre part au prochain Coâ de neuf ? à paraître pour le 07 juillet.

Bruno

18 principes fondateurs des AMAP

1. La référence à la charte de l'agriculture paysanne (cf. annexe) pour chaque producteur
2. Une production de dimension humaine adaptée aux types de culture et d'élevage
3. Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal : développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais chimiques de synthèse ni pesticides, gestion économique de l'eau ...
4. Une bonne qualité des produits : gustative, sanitaire, environnementale
5. L'appui à l'agriculture paysanne locale
6. La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux oeuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire
7. Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire
8. La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles
9. L'accompagnement du producteur à l'autonomie, c'est-à-dire la capacité à être maître de ses choix
10. La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs
11. Une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs
12. La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateurs et producteurs
13. Aucun intermédiaire entre producteur et consommateurs, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs
14. La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateurs
15. Une information fréquente du consommateur sur les produits
16. La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production
17. Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents
18. Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne

Un mot de la boulangère...

Aujourd'hui 38 contrats-pains sont signés !
Bravo et merci à vous tous.

J'espère que tout le monde apprécie encore et toujours le pain.
N'hésitez pas à me faire part de vos remarques ou nouvelles idées lors des distributions.

Il faudra attendre l'automne pour avoir du pain aux noix, je le remplace momentanément par du pain aux graines de lin.

Je fais une nouvelle commande d'abricots secs et raisins secs pour vos briochés garnis (avec le Moulin du Petit Poucet pour réduire les frais de livraisons): soyez patients, pépites de chocolat pour l'instant .

Quant aux croissants : une sacrée galère !
Figurez-vous que les vaches bio ne produisent pas le même lait en été qu'en hiver, donc pas le même beurre (plus « mou » en été). Donc le feuilletage en pâtit ! Il faut une certaine dextérité pour parvenir à quelque chose de bon et présentable. Les températures extérieures n'aident pas non plus.

Je vais peut-être me mettre à la margarine industrielle « spéciale feuilletage » si couramment utilisée en boulangerie... et si pratique !

Trêve de plaisanterie, les prochaines vacances de la boulangère :
du 14 juillet au 15 août inclus .

Maryse / **Un PAIN de Côté** Le film à voir et à écouter

SOLUTIONS GLOBALES POUR DÉSORDRE GLOBAL de Coline Serreau

Synopsis

« Les films d'alertes et catastrophistes ont été tournés, ils ont eu leur utilité, mais maintenant il faut montrer qu'il existe des solutions, faire entendre les réflexions des paysans, des philosophes et économistes qui, tout en expliquant pourquoi notre modèle de société s'est embourbé dans la crise écologique, financière et politique que nous connaissons, inventent et expérimentent des alternatives. »

Coline Serreau

Encore quelques séances en Lorraine, sionon le site délivre l'essentiel et permet de mesurer l'ampleur d'un chantier agricole mondial (-isé, souvent...et malheureusement).

du Mercredi 9 au Mardi 15 Juin Bar le Duc / Le Colisée
du Mercredi 16 au Mardi 22 Juin Verdun / Le Majestic

Nuggets party !

Nuggets de poulet « faits maison » :

Ingrédients pour la garniture :

2 blancs de poulet
1 oignon
1 œuf
1 c. à soupe de ketchup ou sauce barbecue (facultatif)
sel, poivre, persil

Ingrédients pour la panure :

farine
un peu de lait
chapelure (ou quelques biscottes mixées)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Mixer finement les blancs de poulet ainsi que l'oignon et un peu de persil. Mettre le tout dans un saladier et ajouter l'œuf entier, du sel, du poivre et le ketchup (ou la sauce barbecue). Bien mélanger à la cuillère.

Former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Les rouler dans la farine, puis les tremper rapidement dans le lait et enfin, les rouler dans la chapelure.

Les faire cuire à feu doux à la poêle avec un peu d'huile.

C'est fait maison et on sait ce qu'il y a dedans !
Mon fils de 4 ans en raffole !

