

Dates à retenir

29 juin : nouvelle distribution de Vincent Dusaux pour les PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

29 juin toujours : distribution de Lucile Carrey pour le SAFRAN

les 11 et 12 juin, Festival Do It Yourself, MJC des 3 Maisons <http://diyfest.herbesfolles.org/> jusqu'au 4 septembre 2011, exposition temporaire au jardin du Montet à Nancy sur les plantes compagnes pour se vêtir, se nourrir, se guérir (<http://www.cjbn.uhp-nancy.fr/Francais/expoTemporaire.php4>)

Les Plantes Aromatiques et Médicinales de retour...

Le 25 mai, seconde distribution de plantes aromatiques et médicinales. L'ail des ours est dans tous ses états depuis le début de saison : frais, en pesto ou en câpres macérés. Surprenant et délicieux ! Au menu également, aromates (ortie ou plantain) sirops (acacia ou thym), tisanes (cassis, frêne, bouleau...), confitures... Vincent nous confie que la nature va vite cette année, très vite. Il doit concilier cela avec l'aménagement de son local, ses plantations, la cueillette sauvage, les transformations.... Pour les adhérents PAM, n'hésitez pas à lui faire des retours, pour les autres, n'hésitez pas à le rencontrer lors de la prochaine distribution du 29 juin. À noter, Vincent récupère les récipients des produits non gras que les adhérents ont reçus seulement et seulement si ces récipients ont été lavés à l'eau SANS aucun détergent. En effet, l'eau seule suffit à dissoudre le sucre du sirop ou de la confiture. Dernière chose, en parlant de confiture, les adhérents qui ont pris la cramaillette (confiture de pissenlits) ont pu constater qu'elle a cristallisé. N'hésitez pas à dissoudre les cristaux avec de l'eau, vous obtiendrez du sirop de pissenlit.

Fanes de...

Non, ce n'est pas un nouveau journal pour djeun's ! Souvent, en fin de distribution, j'ai remarqué que des amapien(ne)s ne prennent pas les fanes des légumes fournis par Fix et Pascal. Si vous tapez « recettes fanes <légumes> » (remplacez le mot <légumes> par navets, radis, betteraves, carottes nouvelles...) sur votre moteur de recherches favori, vous trouverez des recettes simplissimes pour accommoder les délicieuses feuilles ! (à titre d'exemple : faites revenir des fanes de betteraves dans un peu d'huile. Quand c'est prêt, ajoutez des pâtes cuites à l'eau al dente. Faites les revenir quelques minutes avec les fanes et servez. Délicieux, je vous dis ! D'ores et déjà, je pense réserver une caisse aux prochaines distrib pour récupérer les fanes délaissées...

Jeux : je barre les deux amaps intruses.

- l'amap du crapaud sonneur (légumes, pain)
- l'amap du soleil vert (viande)
- l'amap provençal (fruits, légumes, fromages, pain)
- l'amap du tipi (viande)
- l'amap de la carotte lumineuse (légumes)

La parole aux Amapiens : une remarque ? Mettez ce coupon dans la boîte à idées de la distrib...

Faites germer vos idées



Le journal du Crapaud Sonneur N°3 - juin 2011

Contact : journal@crapaud-sonneur.org

Le prochain CÔa de neuf sort le 13 juillet, ne le manquez pas !

Une agriculture locale pour une réflexion globale

Samedi matin 28 mai, à l'occasion de la fête des 10 ans des Amap, rencontre entre producteurs des Amap de Lorraine et le couple Vuillon, fondateurs de la première Amap en France, il y a 10 ans. Sur les terres de Pascal Chenot, à Lagney, face aux cultures, sous un soleil bienveillant, une trentaine de personnes, producteurs, amapiens et le couple Vuillon débattent du présent et de l'avenir des Amap. Des questions de fond apparaissent très rapidement, amenées par des petites phrases. Pascal Chenot : « Le pauvre, il n'est quand même pas riche ! » Et de se demander ensuite : « Aujourd'hui, comment croiser le producteur, le consommateur, le politique pour un vrai développement durable et PARTAGÉ, voire ÉQUITABLE ? » Ce à quoi répond en partie Daniel Vuillon en replaçant le rôle premier de l'Amap aujourd'hui : proposer un revenu décent au salarié le plus pauvre du monde économique : l'agriculteur. En effet, toute l'économie actuelle repose sur des salaires de très bas niveau pour exacerber la concurrence et vendre au plus bas prix. Ainsi s'enrichit la frange de la population la plus aisée. Et pourtant, loin de là, la tentation pour les producteurs des Amap de vouloir faire fortune. M. Vuillon rappelle : on ne fait pas fortune en produisant pour une Amap, on s'assure un salaire décent. Quarante paniers, c'est un emploi. C'est un moyen de maintenir de l'agriculture dans un pays qui a vu fondre le nombre d'agriculteurs au cours des dernières décennies (actuellement environ 500 000 exploitations agricoles alors qu'en 1955, on comptait 2 millions de fermes[1])

Et demain ? Là encore, les Vuillon nous apportent des éléments. Aux USA, où le phénomène Amap (CSA : Community Supported Agriculture) existe depuis plus longtemps (1982) [2], des consommateurs vont plus loin : ils prennent, À VIE, un contrat avec une ferme.

Un grand merci aux producteurs, à M. et Mme Vuillon et à Pascal Chenot pour l'accueil.

[1] <http://www.lafranceagricole.fr/decouvrez-l-agriculture/panorama-de-l-agriculture/exploitations-agricoles-19836.html#0>

[2] http://www.amap-aquitaine.org/index.php?option=com_content&task=view&id=67&Itemid=1

Une grande fête en Lorraine pour les 10 ans des AMAP !

C'est dès 13h30, le 28 juin, au Conseil Général de Meurthe et Moselle, que le public à pu assister à la conférence passionnante de Denise et Daniel Vuillon, qui ont partagé leur expérience de fondateurs de la première AMAP de France. Le couple Vuillon nous à également présenté un panorama de ces liens entre agriculteurs et consommateurs aujourd'hui dans le monde, modèles inspirés des TEKEI japonais apparus dans les années 1960.

Enfin, ils ont rassuré, encouragé, sur le devenir des AMAP et la nécessité d'essaimer le concept.

La journée fût aussi l'occasion de découvrir le dynamisme des AMAP en Lorraine et des acteurs du réseau solidaire à travers les nombreux stands présents. Les nouveaux liens entre producteurs et consom'acteurs ont été mis à l'honneur comme le spectacle BARBA TERRE et le sol pleureur, écrit et joué par les producteurs de la ferme du HASARD à GERBEPAL et tous ont pu partager, échanger, débattre, autour d'un casse croute paysan où boissons et produits locaux étaient proposés.

A travers cette journée, la jeune association LORAMAP a initié une partie de ses missions : rassembler, mutualiser, accompagner, les AMAPs de lorraine en vue de leur pérennisation et leur développement.

Un grand merci aux bénévoles qui ont contribué à la réussite de cette journée !

Lucile CARREY, pour LORAMAP

Pierre Rebout
Réfèrent relations
extérieures

Il fait le lien avec toutes les personnes extérieures à l'Amap (MJC, presse...)

Lucile Carrey et Nicolas Creusot
Réfèrents journal

Ils ont en charge de rédiger le journal de l'association, le CÔA de Neuf pour diffuser une information plurielle sur votre Amap en particulier, les Amaps plus généralement...

Réfèrent(e)s AMAP Producteurs
Aident le producteur à établir les contrats, les listes, organiser les distributions, faire le lien entre Amapien et producteur

Amap Pain
Sandrine Leinen et Sibel Kilerciyan

Amap Plantes Aromatiques et Médicinales
Christine Lagravère

Amap Fromage
Isabelle Perry

Amap Légumes
Sabine George et Agnès Doerler

Amap Safran
Joan Jakobowski

Lucile Carrey

Réfèrente réseau Loramap
Elle fait le lien entre notre Amap et la nouvelle Loramap, association qui rassemble les Amap de Lorraine.

Didier Bonhomme
Coordinateur

Assure la communication entre le comité et les adhérents.

Denis Crozier

Réfèrent adhésion et coordinateur
Il gère les adhésions au sein de l'Amap. En tant que coordinateur, il assure la communication entre le comité et les adhérents.

Le comité de votre Amap Qui fait quoi et pourquoi ?

Le comité de l'Amap est un rouage essentiel pour le bon fonctionnement de l'association. Tout cela tient en quelques mots : bénévolat, organisation, communication, le tout le plus souvent dans la bonne humeur. Il gère les affaires courantes de l'Amap, offre aux adhérents de participer à la vie de l'Amap et coordonne les différents référents et groupes de travail. Les membres du comité sont tenus de participer aux réunions et de préparer la réunion en amont pour être le plus efficace le jour venu, mais il est également ouvert à tous les adhérents de l'Amap. Le comité se réunit une fois par mois minimum avec ordre du jour communiqué 10 jours à l'avance à tous les adhérents. Ainsi, tous les adhérents sont tenus informés du travail du comité et tous les adhérents sont invités à participer aux réunions. Les adhérents sont en droit de demander le changement de l'ordre du jour du comité jusqu'à 5 jours avant la réunion. Chaque réunion fait l'objet d'un compte rendu, transmis à tous les adhérents de l'Amap.

Ainsi, vous pouvez retenir que les réunions du comité sont un lieu et un temps :

- de débats sur les questions de fonctionnement de l'Amap pour le bien de TOUS,
- de prises de décisions pour le bon fonctionnement de l'Amap dans l'intérêt de TOUS,

Etienne Cherrier
Réfèrent informatique

Il met en place une présence de l'Amap sur le web, sous une forme ou une autre (blog, site...). Actuellement, le site de l'Amap est en complète refonte.

Célia Tardot
Trésorière

Elle a la responsabilité de gérer le patrimoine financier de l'association. Elle effectue les paiements, encaisse les cotisations et les dons, prépare le compte de résultat et le bilan présentés à l'assemblée générale annuelle où elle rendra compte de sa mission. La trésorière se charge également de transmettre à Pascal CHENOT les règlements des contrats légumes selon le calendrier de paiement convenu entre ce dernier et chaque adhérent.

Émilie Héringuez et Ève Bonnard
Secrétaires

Elles notent les débats et décisions lors des réunions du comité. Elles en font ensuite un compte rendu envoyé à chaque adhérent.