

Dates à retenir

- 15 octobre : jardins pédagogiques et vergers, de 10h à 18h, dans le parc du château de Madame de Graffigny, à Villers les Nancy.
- Marché 100 % bio chaque mercredi à 16 h au parc du château de Madame de Graffigny, devant le restaurant scolaire, à Villers les Nancy.
- 16ème Foire Bio de la Cussignière à Gorcy -54, samedi 15 octobre 2011 de 12h à 20h et dimanche 16 octobre 2011 de 10h à 18h, 1 jour : 4 € - 2 jours : 6 €. L'entrée donne accès à toutes les conférences, l'animation enfants et l'animation musicale.

Info distributions

La prochaine distribution PAM aura lieu après les premières gelées. Amap Pain : pas de distribution le mercredi 26 octobre 2011 : vacances des boulangers prévues dans le contrat.

IMPORTANT : infos contrats PAIN

Infos sur les prochains contrats-pain : La dernière distribution aura lieu le mercredi 16 novembre (fin du contrat 2011).

Pour s'aligner sur les dates des autres producteurs (décision du comité), Un Pain de Côté propose un contrat du 23 novembre 2011 au 28 mars 2012 à signer les mercredis 02 novembre et 09 novembre 2011.

Bien réfléchir au contenu de son panier, les changements en cours sont compliqués et source d'erreur. Penser aux chéquiers.

Le contrat suivant débutera le mercredi 04 avril 2011 jusqu' au 27 mars 2013.

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°6 – octobre 2011

Contact : journal@crapaud-sonneur.org

Le prochain CÔA de neuf sort le 9 novembre, ne le manquez pas !

CÔA de neuf !



Beau temps le 24 septembre pour ce Forum Social Local 2011 au parc de Vandœuvre. L'ambiance était plutôt bon enfant, entre Greenpeace, la conférence sur le nucléaire civil et militaire de Jean-Marie Muller, le pôle éducation avec la présence de la nouvelle école Montessori de Villers les Nancy, le stand LDN (Lorraine Data Network, un FAI local), la buvette avec la bière artisanale et, au pôle environnement, Fix qui représentait les Amaps. Les discussions étaient entre amateurs, des personnes déjà au fait du fonctionnement des amaps. Fix reste cependant très attentif aux nouvelles têtes pour expliquer le fonctionnement d'une amap. Merci à Fix pour sa patience, son écoute, ses explications souvent très pédagogiques.

Il en profite pour me glisser que c'est toujours l'été, il y a un mois d'avance sur le prévisionnel financier...

Le même week-end, Jarville accueillait Jardins de Ville, Jardins de Vie dans le cadre très champêtre du parc du château de Montaigu. Artisans de Lorraine, de Champagne... étaient présents pour montrer des produits souvent bio, toujours faits avec beaucoup de passion et d'amour du métier. Maryse notre boulangère tenait son stand. J'y suis passé le dimanche après-midi, promettant à mes filles et ma femme de délicieux pains... et PAF ! Rupture de stock vers 15H00, Maryse avait déjà tout vendu, 80 kg de pain de toutes sortes. Nous arrachâmes aux enchères les plus disputées un ultime pain brioché nature. Ouf, les filles avaient quand même leur goûter !!

En parlant de Maryse... ça y est, c'est officiel, Vincent Cocagne, le compagnon de Maryse, barbotte joyeusement dans le pétrin de Un pain de Côté, ainsi que nous l'apprenons dans l'article de l'Est Républicain du 3 octobre. Longue vie aux acteurs du Pain de Côté, à leur délicieux pains au levain et autre spécialités à venir. D'ailleurs, chaque Amapien est le bienvenu au fournil sur RdV (un jour/nuit) pour écouter, regarder, sentir, goûter, toucher... À savoir que les ventes au fournil le vendredi se font sur commandes avant la mardi matin. La vente directe sans commande a lieu au marché d'Haussonville à partir de 14h00 jusqu'à rupture du stock les vendredis après-midi. Pour passer commande : http://unpaindecote.free.fr/Un_Pain_De_Cote/Contact.html



Tout, vous saurez tout sur le safran, tellement elle en est baba (de safran !!), Lucile Carrey, productrice de safran à Lucey !

Tout commence par la mise en culture de... 36 000 (oui ce n'est pas une erreur, trente-six MILLE) bulbes de *Crocus Sativus* en juillet 2010. Le bulbe se plante assez profondément pour le protéger.

Le *Crocus sativus* est une plante à floraison inversée. Le bulbe est en dormance l'été et se réveille avec les pluies de fin d'été. La plante fleurit... en octobre normalement et cette année... en septembre tellement la nature est en avance ! Un mois d'avance pile en 2011 par rapport à 2010, première fleur récoltée en 2010 : 12 septembre, 12 octobre pour cette année.



Baba de Safran

D'une année à l'autre, dans la terre, le bulbe principal se reproduit en bulbilles (environs huit pour un bulbe) puis se dessèche et meurt, laissant la place aux bulbilles pour assurer le renouveau de la plante. Les bulbilles n'auront pas tous la même vitesse de croissance. Les bulbes sont à surveiller. Ils sont principalement menacés par les mulots. Le *Crocus*, lui, se fait croquer en surface par les limaces et escargots par temps humide.



Quelques données pour finir : 36 000 fleurs donneront 150 g de safran. Il faut environ 150 à 200 fleurs pour produire un gramme de safran.

Pour de belles photos, n'hésitez pas à visiter le compte facebook de Lucile



Baba de Safran



Ça fleurit ! 36 000 fleurs éclosent sur une période de 45 jours. Tous les matins, il faut ramasser les fleurs à la main. Certains matins, il y en a 100, d'autres matins, il y en a 10 000 (dix mille).

Ensuite tout doit aller très vite, dans la journée même de la récolte. La cueillette du matin fait place à un travail de Titan : l'émondage, qui consiste à retirer les pistils de la fleur. Ensuite les pistils seront séchés pendant environ 48 heures, enfin la pesée.

Le séchage, puis la maturation pendant un à trois mois vont révéler les propriétés du safran.

