

## Dates

5, 12 et 19 décembre, donnez vos intentions d'inscription pour l'année prochaine, formulaire à la table des légumes.

19 décembre : Amapéritif, apportez de la grignotte !!!

26 décembre : PAS de distribution ce jour.

du 22 décembre au 06 janvier : PAS de distribution amap Pain

2 janvier : reprise des distributions

9 janvier 2013 : prochaine réunion de comité

9 février 2013 : Assemblée Générale de votre Amap : réservez votre samedi !!

Une info à demander, une info à faire passer ? Adressez-vous aux bonnes personnes !

[adhesion@crapaud-sonneur.org](mailto:adhesion@crapaud-sonneur.org) (adhésion/réadhésion/liste attente)

[coordination@crapaud-sonneur.org](mailto:coordination@crapaud-sonneur.org) (fonctionnement de l'Amap)

[distribution@crapaud-sonneur.org](mailto:distribution@crapaud-sonneur.org) (l'organisation des distributions, comment tenir une distribution)

[ferme@crapaud-sonneur.org](mailto:ferme@crapaud-sonneur.org) (visites chez les producteurs)

[journal@crapaud-sonneur.org](mailto:journal@crapaud-sonneur.org) (contacter le journal pour diffuser une info)

[informatique@crapaud-sonneur.org](mailto:informatique@crapaud-sonneur.org) (site internet/listes de diffusion)

[relations@crapaud-sonneur.org](mailto:relations@crapaud-sonneur.org) (activités du Crapaud Sonneur en tant qu'AMAP)

[tresorerie@crapaud-sonneur.org](mailto:tresorerie@crapaud-sonneur.org) (paiement et trésorerie)

Pour toute question relative à l'une des AMAPs, vous pouvez contacter le/la référent-e à l'une des adresses suivantes :

[legumes@crapaud-sonneur.org](mailto:legumes@crapaud-sonneur.org)

[fromages@crapaud-sonneur.org](mailto:fromages@crapaud-sonneur.org)

[pain@crapaud-sonneur.org](mailto:pain@crapaud-sonneur.org)

[pam@crapaud-sonneur.org](mailto:pam@crapaud-sonneur.org)

[safran@crapaud-sonneur.org](mailto:safran@crapaud-sonneur.org)

Vous retrouverez ces adresses mail sur notre site :

<http://amap.crapaud-sonneur.org>

Toute l'équipe du comité vous souhaite de  
bonnes fêtes de fin d'année.



# Le journal du Crapaud Sonneur N°12 – décembre 2012

Contact : [journal@crapaud-sonneur.org](mailto:journal@crapaud-sonneur.org)



## Prochaine réunion du comité

9 Janvier à la MJC à 20H15

Ces réunions sont ouvertes à tous les adhérents, venez nombreux pour débattre.  
Ordre du jour : préparation de l'AG de votre Amap et discussion autour de l'Amap fruits entre autres.



## Le Coa de Neuf des boulangers de Un pain de Côté

Quelques nouveautés en essai sur l'an  
du succès auprès de vous.

- le roulé à l'ail des ours
- la fougasse aux tomates séchées
- les chaussons aux pommes
- le pain amandes-raisins-noisettes
- le brioché aux dattes
- la brioche pur beurre
- les casse-dents



es ont

Et surtout, après une longue recherche et une mise en commun avec les boulangers BIO de Lorraine, l'approvisionnement de graines françaises à la place des chinoises. Le lin est semé à Queudes en Haute-Marne à la ferme Devalance, le tournesol viendra du centre de la France (à préciser), les graines de courge de la ferme Bel Air en Moselle.

Paradoxalement, l'origine de la provenance engendre une augmentation du coût que nous pensons assumer en partie, étant donné que c'est un choix éthique. Nous souhaitons également demander une participation à l'ensemble des amapiens. Et bien sûr aussi aux autres clients : sur les marchés et cantines que nous livrons. Ce qui se traduirait simplement par une hausse de 5 à 7% des produits.

D'autre part, nous sommes très satisfaits de la progression considérable du nombre d'adhérents.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous de bien profiter de ces périodes festives et de repos.

Maryse et Vincent

Pascal Chenot, notre producteur de légumes, nous évoque tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'endive sans jamais penser à le demander...

L'endive a deux privilèges. Le premier, c'est qu'il ne faut pas se tromper de nom. Vous semez de la chicorée endive, vous obtenez de la salade appelée frisée.

Il vous faut donc semer de la chicorée sauvage, attention, ne pas se tromper de sauvage, sinon vous obtenez de la pain de sucre ou de la chioggia.

Pour obtenir de l'endive, il faut évidemment semer de la chicorée sauvage de Bruxelles ou si vous préférez, son vieux nom : de la witloof.

L'autre privilège, c'est qu'elle pousse deux fois, cette fameuse endive. La première fois, elle pousse en terre comme les autres légumes, on sème, on entretient, on récolte, mais, car il y a un mais : on ne vous la livre pas le mercredi telle quelle (si on vous la livrait, la recette proposée serait de la torréfier et vous auriez une boisson pleine de bienfaits.)

Mais pourquoi vous parler de l'endive ? Tout simplement parce que c'est le dernier légume qu'on récolte et c'est à peu près fini. Ouf ! Tous les légumes sont rentrés en cave pour la plupart. Notre cave contenair-maritime est pleine de carottes, céleris, navets, betteraves, racines d'endives, etc... marchés »

Les courges sont à l'abri dans un tunnel et la plupart des choux sont rapés et entrés en fermentation pour devenir choucroute.

IL manque à l'appel beaucoup de pommes de terre, récolte très faible. Idem avec les oignons et échalotes, mais il me semble vous en avoir parlé dans le dernier Coa de neuf.

Les tunnels, eux se portent bien, pourpier, cresson, mâche ont progressivement remplacés les aubergine, tomates et poivrons. Le dernier d'octobre nous a beaucoup aidé dans nos décisions à prendre vis à vis des tomates encore en production.

Et déjà, le printemps pointe son nez timidement : les premières salades (la batavia) se portent pour le moment plutôt bien. les oignons bien de printemps nous laissent dubitatifs, mais attendons... le mois de mai.

À propos des endives, vous aurez réponse avant mai. Ne l'oubliez pas, l'endive a le privilège de pousser deux fois et il me semble m'être arrêté à la première. C'est normal, la deuxième c'est maintenant, cela s'appelle le forçage. On sort les racines de la cave contenair-maritime, on les installe au chaud, le pieds dans le terreau, bien humide, au chaud dans une cave qui n'est pas contenair-maritime mais une cave normale et assez tiède (12 à 16°) et là, la racine reprend vie et le fameux chicon se développe (il faut de 4 à 12 semaines selon la température) et seulement là, l'endive sera présentée le mercredi soir.

Pour conclure, je n'ai pas trouvé mieux que de citer un grand maître à penser des jardiniers, Henry L. de Vilmorin (écrit de 1890) : « La culture du witloof, facile en tous pays, est de celles qu'on peut particulièrement recommander pour les potagers des châteaux et maisons de campagne éloignés des marchés.

Pascal Chenot

