

Des dates à mettre dans vos agendas

Vous pourrez rencontrer Lucile Carrey, productrice de l'AMAP de safran à Lucey à ces manifestations :

le 16 juin : marché du développement durable à la MJC Bazin

les 23 et 24 juin : Dombasle en fête médiévale

les 07 et 08 juillet : festival Renaissance à Bar le Duc

Un pain de côté (notre boulange) sera présent le 16 juin à la MJC Bazin pour le marché du développement durable.

Amap VIANDE

Le projet d'une amap viande se concrétise. Les trois prochaines distribs seront l'occasion d'en prendre connaissance. Les 13, 20 et 27 juin, une permanence pour expliquer le fonctionnement de l'AMAP viande se tiendra sur le lieu de la distrib. Venez nombreux avec vos questions.

Échange de paniers

L'été arrive, vos vacances également. Pour gérer au mieux vos paniers, n'hésitez pas du tableau d'échange de paniers avec les autres amapien(ne)s. Exemple ci-dessous.

AMAP du Crapaud-Sonneur

Distribution Légumes 2017-2012 / Trois-Valson



TABLEAU D'ÉCHANGE EXEMPLE

Échange
panier



pour cet échange n°1, Vincent cède son panier à Ninon le 4 juillet (Ninon repart donc avec 2 paniers ce jour là). En échange, Ninon cède son panier à Vincent le 1 août (Vincent repart également avec 2 paniers)

Attention : les paniers échangés n'auront probablement pas la même valeur

échange n°	NOM Prénom (n° panier)	Absent le	NOM Prénom (n° panier)	Absent le (date obligatoirement différente des dates notées dans la 3ème colonne)
	adresse mail + tél	autres absences	adresse mail + tél	
1	Vincent (6) Vincent@mail.fr	04/07/11 11/07 - 18/07	Ninon (13) Ninon@mail.fr	01/08/11
2	Vincent (6) Vincent@mail.fr	11/07/11 04/07 - 18/07	Ninon (13) Ninon@mail.fr	08/08/11
3	Vincent (6) Vincent@mail.fr	18/07/11 04/07 - 11/07	Éric (22) Eric@mail.fr	01/08/11
4				
5				

Tu dois bien vérifier que Ninon n'est pas absente le 04/07 mais également que Vincent est présent le 01/08 : c'est pour cette raison qu'il faut indiquer les « autres absences » de Vincent

Cet échange n°3, qui respecte la consigne « date obligatoirement différente des dates notées dans la 3ème colonne », fonctionne mais Vincent va récupérer 2 paniers en plus du sien le 01/08 : celui de Ninon et celui d'Éric. Tu peux remédier au problème - qui n'en est pas forcément un - en vérifiant que les dates de cette colonne sont différentes pour le même amapien

Le journal du Crapaud Sonneur N°11 - juin 2012

Contact : journal@crapaud-sonneur.org

Le prochain CÔA de Neuf sort en août/septembre !

CÔA de Neuf !

Quelques rappels pour bien débuter l'été

en page quatre, le modèle du document pour les échanges de panier lors de vos vacances. Demandez-le aux tables de distrib.

Lors de la constitution des paniers, respectez les quantités ! La distribution du 6 juin a vu 12 paniers au moins privés de haricots mange-tout, et pourtant Fix avait prévu un peu de rab. Quelques conseils : n'oubliez pas de tarer les balances si besoin, ne dépassez pas les quantités, pour un demi-panier, pesez le panier entier et séparez en deux ensuite...

24 juin 2012

Visite de l'exploitation des légumes de Pascal Chenot. RdV à 10h30 devant la mairie de Lagney. Repas tiré du sac le midi, en salle de la mairie si mauvais temps.

N'hésitez pas à co-voiturer, un formulaire est dispo lors des distribs pour savoir qui propose d'emmener des amapien(ne)s. Si vous êtes perdu(e)s sur le site, deux solutions : prenez le plan ci-dessous, ou contactez Carole au 06 76 41 88 63.



L'après-midi, vous aurez la possibilité de vous promener dans la région, à travers les vignes...

Vous êtes donc toutes et tous cordialement attendu(e)s ce :

dimanche 24 juin,
réservez cette journée !

Information Amap légumes
de Pascal Chenot – producteur à Lagney

Cela fait maintenant environ deux mois que les distributions de légumes ont repris. Comme tous les printemps la production prend hélas son temps et la diversité attendue se fait attendre.

Au début de mars je vous avais parlé de mes craintes d'un déficit en eau, problème récurrent ces dernières années, craintes liées à un hiver particulièrement sec. Il n'en est plus rien, nous avons été comblés avec les averses, pluies, orages...

Je n'oserai employer le mot exubérance, certainement très légèrement exagéré. Il n'en est pas moins vrai que les légumes, plantes, herbes folles, mauvaises herbes et autres habitants de notre jardin en profitent à l'extrême. Les cultures implantées sont belles et prometteuses; belles pommes de terre, belles courges, belles salades, beaux choux, échalotes...

Mais vous savez, un maraîcher c'est quand même un paysan et un paysan c'est du genre à n'être jamais entièrement satisfait.

Des soucis nous en avons eu pas mal ce printemps avec ses "sautes de températures" et son lot de conséquences pas forcément agréables. Nous avons eu et avons encore un phénomène appelé "fonte de semis". Explication scientifique : des champignons présents dans le sol ou le terreau se développent et vont parasiter la jeune plante au niveau du collet (liaison entre la tige et la racine) et de ce fait faire mourir le futur légume dès son plus jeune âge. Nous avons remédié à ces attaques en refaisant des semis. La situation est redevenue normale pour tout sauf pour les pois à écosser : nous avons resemé la parcelle où les pois avaient "pourri", ce qui a donné une belle levée et une satisfaction éphémère. Les corbeaux ont découvert ces jeunes pousses et ont ravagé le semis.

Autre inconvénient de ces temps orageux dans nos sols, les oignons de semis en particulier les oignons blancs sont attaqués par le pied chaud, champignon qui fait pourrir la partie de la plante qui est dans le sol

Mais à part cela les maraîchers sont plutôt contents et optimistes. Qu'on se le dise et qu'on vienne voir ce vingt-quatre juin si ce qui est écrit est vrai.

Information Amap pain
Crapaudins, Crapaudines !

Quelques nouvelles et évolutions de notre Boulange:

- Vincent est désormais autonome en fabrication, ce qui nous permet de nous libérer pour chaque distribution les mercredis et être présents et disponibles pour échanger avec vous.

- Maryse vient de changer les recettes de pain pour les adapter aux grosses chaleurs d'été: moins de levain, plus d'eau, plus de temps de pointage (levée de la pâte) qui développe les saveurs et le rend plus souple, plus aéré.

- Avec l'aide du CGA 54 (Centre des groupements des Agrobiologistes de lorraine), 6 boulangers et/ou paysans boulangers se sont regroupés pour rechercher des graines locales. Actuellement, la plupart proviennent de Chine; ce qui pose quelques problèmes et questionnements: certification du bio chinois ? Impact écologique de graines qui voyagent sur 10000km ! et enfin social si le plus faible coût des graines chinoises est dû à des travailleurs voire des enfants sous payés...

Nous avons déjà trouvé du lin en Haute-Marne, prochainement du tournesol du 54, que nous devons envoyer en région parisienne pour le décortilage.

Pour les graines de courge, c'est plus difficile: peut-être en Europe... on continue les recherches.

Auparavant, nous achetions notre beurre bio en supermarché, la provenance étant inconnue ou de toute l'U.E.. Nous avons trouvé une fromagerie bio à Is en Bassigny (Haute -Marne) qui fabrique un très bon produit pour un prix identique.

Le chocolat bio professionnel pour une toute petite entreprise est très difficile à trouver: trop petite quantité, frais de livraison élevé). Nous négocions âprement avec une chocolaterie en Isère.

Seule ombre à ce tableau prometteur de satisfaction pour tous: une fissure dans notre four (qui n'a qu'1 an et 1/2) qui ne nous empêche pas de produire pour le moment. Nous réfléchissons aux conditions de réparation.

Voilà, on rappelle à tous les amapiens que le fournil est visitable, qu'on peut venir juste regarder ou bien mettre la main à la pâte.

Et enfin le week-end du 14 juillet, c'est le très grand nettoyage du fournil; les coups de main sont toujours appréciés.

Maryse et Vincent