

Accord TAFTA et alimentation

Négocié depuis le mois de juillet 2013, TAFTA, l'accord commercial trans-atlantique ou Trans-Atlantic Free Trade Agreement (aussi connu sous le nom de TTIP, ou Partenariat Transatlantique de Commerce et d'Investissement) est un projet d'accord commercial entre l'Union européenne et les États-Unis. Il concerne des domaines aussi variés que l'accès aux médicaments, la sécurité alimentaire ou le règlement des différends privés-publics. Les négociations, menées par un petit groupe de fonctionnaires non élus, sont censées durer au moins jusqu'à fin 2014.

La mobilisation citoyenne avait permis d'empêcher un accord de libre-échange multilatéral à l'Organisation Mondiale du Commerce, notamment pour les produits agricoles. En réaction, l'Union Européenne négocie ces accords de libre-échange bilatéraux tous azimuts. Elle présente ces négociations comme nécessaires pour faire face à la crise. Selon elle, ces accords conduiraient à une augmentation du PIB et de l'emploi, ce qu'aucune étude sérieuse, y compris de Bruxelles, ne vient confirmer. D'autres accords, dont celui entre l'Amérique du Nord et le Mexique (l'Alena), ont déjà montré les conséquences désastreuses en termes d'emploi, de démocratie ou d'environnement.

Concernant l'Europe, on retiendra principalement les risques de :

- Destruction de l'emploi salarié et paysan
- Suppression des protections douanières
- Remise en cause de l'accès à la souveraineté alimentaire
- Renforcement des normes industrielle et des droits de Propriété Intellectuelle
- Fin des politiques publiques, notamment agricoles
- Mise en péril des « appellations d'origine » et des signes de qualité.

Informations complémentaires : Collectif Stop-Tafta (site internet)

Idée recette

Salade d'automne à la chicorée

Il vous faut : une salade « pain de sucre », une ou deux pommes, quelques cerneaux de noix, du fromage (Comté de préférence).

→ Couper la salade en lanière, les pommes en tranche et le fromage en dés ; mélanger le tout avec les cerneaux, une bonne vinaigrette à l'huile de noix, et le tour est joué ! Bonne dégustation !

Prochaine réunion des Comités : le 7 janvier 2015 à 20h00

Le journal du Crapaud Sonneur N°3 – décembre 2014

Côa D'Neuf

Contact : journal@crapaud-sonneur.org



Choses promises, chose dues ! Et oui, un si beau et si chaud printemps devait bien cacher quelque chose : les orages redoutés n'ont pas tardé à faire leur apparition dans notre ciel lorrain, dès le mois de juillet. Le ton presque prémonitoire de notre précédent numéro aurait-il précipité les choses ? Les caprices du ciel ont pourtant permis à nos maraîchers de fournir de magnifiques paniers tout au long de l'été, et de présenter de splendides spécimens lors de l'événement « Jardins de ville-Jardins de vie ». Notons d'ailleurs que cet événement aura tout autant réussi à nos boulangers, grâce au soutien très matinal de quelques-uns d'entre nous!

La deuxième promesse avait quant à elle pour ambition de compléter notre apport protéique, si important pour affronter avec vaillance la rude période hivernale : à consommer sans modération, les oeufs bio d'Anne ont ainsi fait leur apparition sur un coin de table de la MJC au mois de novembre. Les poulets ne tarderont d'ailleurs pas à suivre...

En attendant, la rédaction de Côa d'Neuf vous souhaite à tous et toutes de très belles fêtes de fin d'année!

Des nouvelles du champs...

Nos maraîchers nous indiquent que tout se passe pour le mieux dans les champs. L'automne est désormais bien installé et, à la faveur du raccourcissement des journées, la nature se prépare à l'hiver et ses premières gelées, qui tardent à venir...

A venir dans les paniers : Pommes de terre, carotte, céleris, navet, betterave, différentes variétés de courges et de choux (de toutes sortes), radis noir, panais, oignon, échalotes, mâche, pourpier, cresson, endives...

Projet contrat Oeufs/Volailles

Voici les premiers éléments disponibles, pour les amapien(nes) intéressé(e)

- **Visite de la ferme** (15 septembre 2014) :

L'exploitation se situe à Manonviller, petit village près de Lunéville.

La productrice, Anne Ney, démarre son élevage de poules pondeuses et de poulets fermiers.

Les poussins, nés fin août / début septembre, sont élevés dans la grange puis transférés dans les poulaillers mobiles où ils finissent de grandir, puis sont sortis dans deux grands champs au bout d'un mois, où ils peuvent gratter le sol et picorer.

Les deux premiers poulaillers sont déjà remplis et les poules ont suffisamment d'espace. De la paille est répandue à même le sol et les volailles disposent de perchoirs et de pondoirs.

Les poules sont nourries avec les graines achetées chez Probiolor, à Roville-devant-Bayon.

L'installation paraît sérieuse et l'exploitante mérite notre confiance. Les conditions ont donc semblé réunies pour démarrer la collaboration avec notre amap.

- **Livraisons des œufs**

Comme vous avez pu le constater, les premières livraisons du « contrat découverte » vient d'avoir lieu. Les 2 autres livraisons auront lieu (sous réserve de confirmation) 07/01 et 21/01.

Ensuite un contrat classique pourra être mis en place.

Le prix de la douzaine d'œufs bio est fixé à 3,30€ (soit 1,65€ les 6).

Remarque : Il est normal que les œufs, au début, soient plutôt petits, les poules pondeuses étant encore jeunes.

- **Livraisons des poulets de chair**

La première livraison pourrait se faire en janvier (à confirmer), avec au début une seule livraison par mois.

Les poulets pourront être livrés sous vide si souhaité.

Prix : 9€ le kilo (9,50€ sous vide).

Les poulets seront abattus le lundi à l'abattoir de Courbesseaux (54), et transportés à la ferme dans des caissons frigorifiques, faits pour tenir 3h sans être ouverts.

Une fois à la ferme, ils seront mis dans une chambre froide jusqu'au mercredi pour la livraison.

Les poulets mis sous vide se conservent 20 jours dans le frigo ou peuvent être mis au congélateur directement.

Charte des AMAP 2014

Conformément aux engagements pris lors des Assises et afin de respecter le processus de construction collectif, la nouvelle charte des AMAP a été proposée pour validation formelle à l'Assemblée Générale du MIRAMAP. Elle a été adoptée à l'unanimité par l'Assemblée Générale du MIRAMAP, le 15 mars 2014.

Débuté en janvier 2012, le travail de ré-écriture participative inter-régionale de la charte des AMAP a permis de redéfinir ensemble les enjeux, valeurs, principes et règles qui concourent à faire de l'AMAP une alternative concrète pour soutenir une agriculture vivante sur les territoires.

A la suite de ce processus, qui a permis à plusieurs centaines d'AMAP de contribuer (paysans et amapiens), les Assises nationales pour la nouvelle charte ont conduit à l'élaboration d'un texte clair, ouvert et politiquement plus solide.

Les notions de souveraineté alimentaire, de co-producteurs, d'éducation populaire, d'évaluation participative, de rupture avec l'agro-chimie, de refus de l'appropriation mercantile du vivant, de défense des semences paysannes et d'invitation à disséminer "l'esprit AMAP" notamment, marquent une prise en compte des évolutions sociétales intervenues depuis la rédaction de la première charte des AMAP en 2003.

P.S. : le texte de la charte est disponible sur <http://miramap.org> , mais également auprès de Pierre Reboud.

Alias des responsables Comité

Suite à des problèmes de communication, nous avons dû changer de serveur, ce qui nous oblige à changer les adresses de contact avec vos référents.

Voici la liste des nouvelles adresses :

adhesion@crapaudsonneur.lautre.net

coordination@crapaudsonneur.lautre.net

fromage@crapaudsonneur.lautre.net

fruits@crapaudsonneur.lautre.net

informatique@crapaudsonneur.lautre.net

journal@crapaudsonneur.lautre.net

legumes@crapaudsonneur.lautre.net

livraison@crapaudsonneur.lautre.net (nouveau nom de « distribution »)

pain@crapaudsonneur.lautre.net

relations@crapaudsonneur.lautre.net

trésorerie@crapaudsonneur.lautre.net

volaille@crapaudsonneur.lautre.net

Vous pouvez donc supprimer les anciennes adresses et de les remplacer par celles-ci.