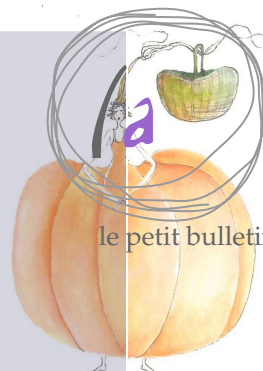




Amapp du Gévaudan
http://www.mappemende.org
amapp-gevaudan@mappemende.org



la main au panier

le petit bulletin de liaison de l' Amapp du Gévaudan « n°17 » septembre 2013

P E T I T E S A N N O N C E S

Message pour les paysans :

réunion prévue le mercredi 16 octobre 2013 après le marché, salle municipale, place du foirail

RECETTE

Des bouchées au chèvre de Malhaussette

2 fromages de chèvre frais
200 g de farine T80
70 g d'huile
60 g d'eau
Du sel
Des herbes au choix
1 oeuf
poivre

La pâte :

Mélanger tous les ingrédients de la pâte. Abaisser à une épaisseur de 3 mm environ. Découpez des ronds de 6 cm de diamètre (emporte-pièce, verre)

La farce :

Écraser le fromage à la fourchette avec les herbes, du poivre.

La bouchée :

Mettre une petite cuillère de la farce au milieu de la rondelle de pâte, rabattre et souder les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonner avec l'oeuf battu.

Mettre à cuire au four préchauffé à 210 °c 10 mn environ. Les bouchées sont alors légèrement dorées sur les bords

Depuis l'accident de Stéphane, notre producteur d'oeufs, les oeufs livrés à l'amapp proviennent d'amis de Stéphane. Etant donné ses douleurs, Stéphane n'a toujours pas repris son activité. Il va se rendre dans un centre de rééducation. A la fin de son séjour, il décidera de la continuité ou non de sa vie de paysan. Le CA de l'Amapp avisera selon les nouvelles.

Au Giraldès, la saison des partages

Par Alexis

« Au Giraldès, l'été s'est bien déroulé, malgré un départ difficile. La fenaison était en retard, mais la récolte est bonne.

La journée Porte-Ouverte du 16 juillet nous a laissé un agréable souvenir de rencontres et de dialogues. Merci aux nombreux Amappiens qui étaient présents. C'est une force importante, c'est un temps de partage, cela donne du courage pour avancer, pour continuer notre travail, pour toujours aimer et continuer à faire partager notre métier et nos passions, pour créer des passerelles, des ponts, et pour peut-être s'apercevoir qu'on travaille dans le même sens pour une société où l'argent n'est plus roi.

À présent les moissons ne sont pas encore terminées. Il y a aussi du retard. La pluie de ce samedi 7 permettra à la nature de se refaire une beauté.

Les vêlages d'automne ont démarré début septembre. Une quinzaine de petits veaux courent dans les près avec leur mère. Encore à peine deux mois de liberté avant de réintégrer les étables. Avec septembre, la vente directe reprend sur l'Amapp, mais aussi dans tout le Sud de la France (Avignon, Nîmes, Montpellier...). Tout se passe bien.

Les pommes de terre avaient bien démarré. Mais, en juillet, une

Sous la main ce mois-ci :

Au giraldès

Du courage

Le pain de Marie et Jérémie

Nouveau four

Les herbes de Margeides

Des nouvelles de Valérie

Les moissons du futur

Un livre de Marie-Monique Robin

grande chasse.... aux Doryphores était lancée, vu l'envahissement de ces bêtes. Nous en sommes arrivés à bout avec les conseils de Jean-Noël, et des petites mains, qui ont cueilli quelques centaines de petits insectes. Les petites mains s'appelaient surtout Françoise, Alexis (7 ans), Théo (5 ans), Lucile (3 ans).

La récolte se fera fin septembre ou début octobre, en fonction du climat. On vous tiendra au courant pour les pommes de terre des resto. Bonne continuation à tous. »

DE BOUCHE à OREILLE de Jean-No, maraîcher à l'Amapp

comme souvent, il ne sert à rien de s'inquiéter, la nature a su rattrapper le temps, le jardin est beau, malgré une saison qui a tardé à démarrer

Prochains marchés

pour les légumes : tous les mercredis

pour le lait+fromage de vache, les oeufs : le mercredi 2 octobre

grand marché avec tous les paysans : le mercredi 16 octobre

Le nouveau four de Fraissinet

par Marie et Jérémie

« Un grand pas au fournil de Fraissinet, le four nouveau est arrivé ! Il est en service depuis le quinze juin (départ de Marie, bergère dans les Alpes). Il a répondu à toutes nos attentes cet été et nous a épargné beaucoup de fatigue. On enfourne maintenant 65 kg de pain dans ce four de 2m10 de diamètre ! Si certains d'entre vous sont intéressés pour le visiter, le fournil est ouvert le mardi et le mercredi, bien que toujours en chantier (aménagement boulange, réfection toiture). Terminé la traversée du village sous la neige avec les pattons ! »

C'est dorénavant Marie qui reprend la barre pour les temps à venir, avec enthousiasme !!! Sinon, nous sommes toujours en recherche de terre, malgré une farine composée d'une dizaine de variétés de blé qui nous donne toute satisfaction. Par contre, les commandes en pain de l'Amapp ont nettement baissé et remettent en cause nos allers retour sur Mende. N'hésitez pas à congeler notre pain si vous l'aimez, il ressort pratiquement comme frais ! Bonne rentrée à vous tous et à bientôt ! »

Les Herbes de Margeride

Des nouvelles de Valérie

Valérie a réintégré le presbytère de Chams où des travaux ont été effectués : elle est contente de se retrouver dans cette maison ! Les habitants du hameau, la famille, le syndicat des SIMPLES la soutiennent et l'aident là où ils peuvent.

Cet été les activités ont été débordantes. Valérie a donc fait l'impasse sur la commercialisation. Elle n'a gardé que le marché de Grandrieu. La cueillette des plantes a été effectuée, Valérie est prête pour l'hiver !

Après réflexion elle a décidé de garder les ruches dont Claude s'occupait.

Elle a demandé à son beau-père de la former aux travaux des champs, à conduire le tracteur ! Elle réfléchit aussi à des essais de culture de plantes. Cet automne, elle aimerait s'occuper des cassissiers et de la menthe poivrée : désherbage des cassis et dépierrage pour la menthe. Amappiens, tenez-vous prêts à monter dans le grand nord pour mettre la main... à la terre !

Comme vous pouvez le lire, Valérie a le moral, avec des hauts et des bas bien sûr. Elle continue donc l'activité des Herbes, avec entrain et sérénité.

Valérie sera présente
sur le grand marché
du 20 novembre



Lecture
d'amappien

« Les moissons du futur »

Par Laurent N.



« Après 2 enquêtes majeures dénonçant les dérives de l'agriculture intensive (*Le monde selon Monsanto* en 2008, et *Notre poison quotidien* en 2011), la journaliste et réalisatrice Marie-Monique Robin nous propose dans son dernier ouvrage – assorti d'un film documentaire déjà diffusé sur Arte – une vision plus positive du monde agricole. La raison d'être de ce livre est de prouver qu'il est possible de produire l'alimentation de la planète sans recours aux pesticides. D'où son sous-titre évocateur : « comment l'agroécologie peut nourrir le monde ».

L'agroécologie, à la croisée du savoir traditionnel paysan et des connaissances scientifiques modernes, est l'antithèse de l'agriculture industrielle : elle n'est pas fondée sur des intrants (engrais, pesticides...), mais sur l'optimisation de processus naturels (interactions entre les plantes, les arbres et les animaux, insectes pollinisateurs, microorganismes, insectes bénéfiques qui contrôlent les ravageurs, etc.). Ainsi, Marie-Monique Robin parcourt le monde à la recherche de systèmes

agroécologiques en place et qui font leurs preuves. De l'Allemagne au Kenya, en passant par le Mexique, le Malawi, ou le Sénégal, les paysans sont fiers d'expliquer leurs pratiques à la fois productives et bénéfiques pour l'environnement : agroforesterie, système milpa, techniques culturales simplifiées ou "push-pull" pour citer quelques exemples. Des démarches validées et appuyées par des scientifiques et des techniciens agronomes. Sont également évoqués les teikei japonais, à l'origine de nos AMAP ! »



Les moissons du futur, de Marie-Monique Robin.
La Découverte, Arte éditions, 2012.

Pour les personnes intéressées, vous pouvez emprunter le livre à Laurent N.