

Au jardin de Séverine, préparations automnales par Séverine

Les feuilles tombent... enfin ! il est temps de préparer la terre et la maraîchère au repos bien mérité. La fatigue de la saison et la durée du jour font que la cadence de travail diminue. Le photopériodisme (rapport entre la durée du jour et la durée de la nuit) provoque un ralentissement de la vie, la mise en dormance. Le sol aussi va se reposer. Il faut lui apporter chaleur et nourriture en semant des engrais verts et en le couvrant de pailles, de végétaux, pour qu'il puisse redémarrer au printemps dans de bonnes conditions. Les légumes ont été très gourmands pendant la saison, ils attendent d'être récoltés. Un voile d'hivernage les protège des grosses gelées.

Sous les serres, on recule d'un mois environ, on est début octobre. Les légumes d'hiver remplacent progressivement les légumes d'été. Les choux, les épinards, la mâche... sont semés. Ils se développeront plus au moins vite pour arriver à maturité entre janvier et avril de l'année prochaine. Une des deux serres a été semé en engrais verts, sera "débâchée" d'ici un mois environ et "rebâchée" au printemps. Sa terre verra le jour, la pluie, la neige; la dernière fois, c'était il y a 6 ans !

On tourne dans les cycles du vivant sans vraiment s'arrêter. Le cycle du travail physique diminue pour laisser la place aux réflexions, à la préparation du printemps, à la mise en place des rotations.

CHEZ BÉNÉDICTE LE 30 OCTOBRE



CUEILLETTE DU SAFRAN
LORS DE LA VISITE CHEZ BÉNÉDICTE

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



n°25 - novembre 2016
Sous la main ce mois-ci :

**Les chèvres, Sophie,
Sébastien et cie**
temps calme

Au jardin d'Hélène
des limaces, des épines
Valérie et les herbes
les SIMPLES

Au jardin de Séverine
préparations automnales

Histoires des paysans amappiens et des mangeurs éveillés en terre de Lozère

Les chèvres, Sophie, Sébastien et cie, temps calme

Par Sophie

Un petit mot pour vous souhaiter une belle fin d'année à tous. Ça y est, c'est la période plus calme pour nous, et nous sommes contents de prendre ce repos hivernal. Nous tarissons les chèvres mi-novembre, pour les laisser se reposer les trois derniers mois de la gestation (en tout 5 mois). Les mises-bas sont prévues pour le mois de février. Nous laissons les petits sous les mères pendant 1 mois et demi, puis nous commençons à séparer la nuit les petits dont les mères ont beaucoup de lait, pour commencer la traite le matin. La journée, les petits sortent avec leurs mères dans la montagne.

Nous nous reverrons alors au printemps, ou avant pour l'Assemblée Générale de l'AMAPP.

Nous vous souhaitons à tous un bel hiver, et prenez bien soin de vous. À bientôt...

Note d'une rédactrice amappienne gourmande...

Connaissez-vous le chevreau de lait ?

Le chevreau de lait désigne le petit de la chèvre, âgé de 6 à 8 semaines et nourri exclusivement avec le lait de sa mère. La viande de chevreau de lait demeure ainsi très claire. Sa chair est plus fondante que celle du chevreau âgé de plus de 3 mois, aussi appelé « cabri ». Le chevreau sevré et nourri à l'herbe voit la saveur de sa chair s'affirmer et sa couleur passer du blanc au rose. Le chevreau de lait est essentiellement élevé dans la région Poitou-Charentes.

Le chevreau de lait se fait rare sur les étals. Il est disponible au printemps, essentiellement durant la période de Pâques. Comptez un demi-chevreau pour une tablée de 10 à 12 personnes. Une épaule ou selle de chevreau réglera environ 6 personnes.

Contrairement à la chèvre, le chevreau de lait ne gagne pas à être mariné, afin de ne pas masquer sa délicate saveur lactée. Il se sert de préférence avec une sauce légère, au vin blanc ou à la crème par exemple.

La viande de chevreau doit toujours être bien cuite ou à point, jamais saignante ou rosée. Le gigot, l'épaule ou de la selle peuvent être rôtis au four ou bien cuits en cocotte.

Au jardin d'Hélène, des limaces, des épines

par Hélène

À tous les non-rassasiés de courgettes, à tous les frustrés du jeu du "juste-poids-pile-poil-de-la-courgette", j'adresse mes plus plates excuses. Je plaide coupable : La pénurie de courgettes dans vos paniers, c'était moi...

Début Octobre, n'étant pas à une expérience inutile près, misant sur une belle arrière-saison (l'espoir fait vivre, paraît-il), je tente une pollinisation artificielle des fleurs de mes misérables pieds (de courgette, il faut suivre) ... Et là, surprise, rage, désespoir et révélation : de coupable, me voilà victime.... de ces satanées limaces !!! Encore elles !! Ce n'est pas faute d'en avoir décapité sur les feuilles, les fruits (ben oui, j'en ai eu un peu quand même...), jamais je n'avais regardé au cœur de la fleur ! Et elles étaient là, à s'en régaler. Castrées, stérilisées, je comprends mieux, les lois de dame Nature étant ce qu'elles sont, qu'il y ait eu si peu de courgettes...

Je vous épargne cette fois la liste de leurs gargantuesques repas au jardin au détriment de nos papilles... Je les hais donc toujours autant, et entends bien les éradiquer, histoire d'arrêter de bosser pour la gloire.

Sinon, je déteste aussi lier, masquer le cardon argenté de plainpalais...

Le récolter, une horreur ; le débarrasser de ses épines pour protéger vos mimines, un cauchemar...

Alors, j'espère que vous l'aurez apprécié car aucune plainte ne sera tolérée. Non mais !

Le cardon épineux argenté de Plainpalais, un des plus anciens légumes

Le cardon fut exporté en Suisse vers 1685 par des émigrés protestants qui fuyaient l'Edit de Nantes. S'installant à Plainpalais à proximité de Genève, ils développèrent la culture du cardon épineux. Aujourd'hui les terres genevoises continuent à offrir au cardon le terrain dont il a besoin pour s'épanouir... et les maraîchers ont appris à manipuler cette plante dont les piquants redoutables ont vite fait de décourager ceux qui ne connaissent pas la finesse du cardon épineux argenté de Plainpalais.

La Haute-Savoie et le Lyonnais étaient et sont restés de vrais pays de cardons. C'est un légume qui était privilégié dans les menus festifs, dès 1660. C'était, c'est un légume précieux que l'on servait, que l'on sert généralement dans les repas de Noël.

Valérie et les herbes, LES SIMPLES

par Valérie

Voici les premiers engagements des producteurs simples dont je fais partie (cahier des charges SIMPLES) :

Cueillir les plantes dans le respect des sites naturels, loin de toute source de pollution

Mener une agriculture à échelle humaine respectant l'intégrité de la plante, la vie de la terre, les rythmes naturels et excluant tout produit chimique de synthèse à tout stade de production et de transformation

Pour protéger les sites naturels et éviter les cueillettes sauvages trop intensives, mettre en culture les plantes sensibles en tenant compte de leurs exigences naturelles

S'assurer de la qualité de l'environnement autour de la ferme et autour des lieux de cueillette

Respecter la biodiversité

La suite lors de la prochaine main au panier...

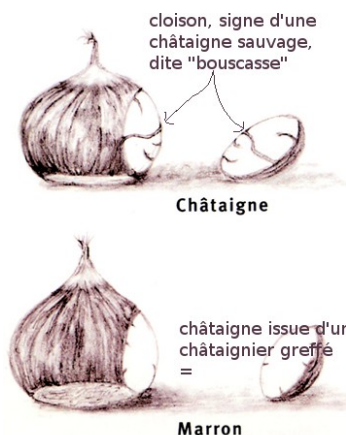
La prochaine Fête des Simples aura lieu les 30 septembre et 1er octobre 2017 à Rosans dans les Hautes Alpes (05).

Le thème sera "Plantes libres : quel espace de liberté pour produire, vendre et utiliser les plantes aromatiques et médicinales ?"

Dans ce cadre, le syndicat SIMPLES vous propose une participation citoyenne à son financement, pour témoigner de l'intérêt grandissant pour des plantes locales de qualité.

Rendez vous sur le site SIMPLES pour en savoir plus et effectuer un don ou bien adressez un chèque au siège des Simples : 17 rue de la liberté - 12100 MILLAU

Merci de votre soutien !



CHEZ BÉNÉDICTE LE 30 OCTOBRE

Lors de la visite aux Fouzes, chez Bénédicte, Christian (son époux) nous a appris à reconnaître une châtaigne greffée (dite marron) d'une châtaigne sauvage (dite « bouscasse ») : la châtaigne greffée est issue d'un châtaignier sauvage sur lequel on a greffé un rameau d'un arbre de qualité. Lorsque l'on coupe la châtaigne en deux, il n'y a pas de peau intérieure qui cloisonne le fruit. Les fruits sont plus faciles à éplucher, sont plus sucrés et les plus beaux sont sélectionnés pour les confiseurs afin de réaliser les fameux marrons glacés