



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

AU GIRALDÈS

« Pour l'instant, la vie se déroule ici sans problèmes particuliers. La douceur de l'hiver nous a permis de travailler sans le stress lié au grand froid : matériel plus difficile à démarrer, voire gazoil gelé. abreuvoirs parfois gelés; dépenses de plus de calories pour lutter contre le grand froid. Il est vrai que la nature a besoin d'un temps de froid pour permettre le cycle de la vie, mais en deçà de -15°C, c'est dur ! Pas de problème particulier pour les animaux. Tout se passe bien pour l'instant. Les travaux de printemps ont débuté : lisier et compost à épandre sur les terres, semences de printemps, clôtures à vérifier ou à refaire, encore quelques cailloux à enlever sur les terres défrichées, sans oublier la vente directe qui occupe environ trois jours par mois. La filière viande bio semble se développer. Jusqu'à présent, excepté la vente directe, et la vente d'animaux adultes, il n'y avait pas d'autres possibilités. Les éleveurs en bio devaient vendre leurs jeunes bovins sur le marché traditionnel, car il n'y avait pas de filière bio en exportation. Aujourd'hui, le groupement de producteur COBEVIAL et LOZERE VIANDE ont mis en place une filière veaux rosés bio. Il s'agit d'animaux de moins de huit mois (pour avoir légalement l'appellation veau) nourris au lait maternel, au foin et aux céréales. Ce marché semble en forte croissance. Mais rien ne peut remplacer la vente directe ! Si notre main tend une caisse de viande à une autre main, pour nous cette main a un nom, un prénom. Elle vit avec nous d'autres relations que celle de l'argent.

J'en appelle à tous ceux qui, à travers l'AMAPP, vivent ces relations privilégiées entre producteurs et consommateurs.

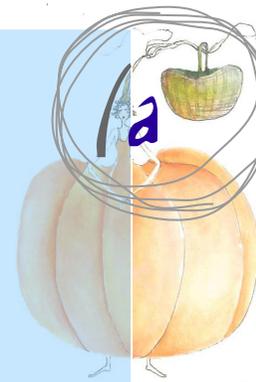
Tenez bon, même si en Lozère, du fait de peu de population, il est difficile de se motiver. Je comprends que ce n'est pas toujours facile de passer commande, de composer avec l'horaire pas forcément idéal pour tout le monde. Mais il y a ce côté humain qu'aucune autre structure ne peut remplacer.

Il y a pour vous, consommateurs, l'assurance de manger des produits sains. Il y a aussi cette réalité, vous participez au maintien d'une vie rurale, un peu comme vous la souhaitez.

Il y a pour nous producteurs, cette réalité : notre façon de travailler et de vivre sert à nourrir sainement des personnes que l'on connaît, que l'on apprécie, et qui deviennent des amis. La confiance et le devoir de bien faire remplacent toutes les normes. De plus, nous ne sommes plus isolés dans notre coin perdu, mais en relation avec des personnes si différentes, et pourtant si proches.

En tant que membre du conseil d'administration de l'AMAPP, je voudrais aussi dire tout simplement aux producteurs que ce serait bien de vous voir un peu plus souvent aux diverses manifestations de l'association. La journée Equinoxe chez Martine était super. Ce sont des moments forts pour la vie de l'AMAPP. Ce sont souvent les mêmes qui représentent l'AMAPP. L'AMAPP, c'est aussi la vôtre. Un petit effort de tous serait bien. Je dis cela en toute simplicité pour une marche de l'association plus sereine. Bonne continuité à tous et à l'AMAPP »

Alexis



la main au panier
Le petit bulletin de l'Amapp du Gévaudan " n°19 " avril 2014

Sous la main ce mois-ci :

Des nouvelles de tous nos paysans !

Alors, place à eux ! Et à vous de tout lire !

GRANDE POTAGÈRE !

« Me voilà, Hélène, nouvelle venue parmi vous, prétendue maraîchère, moi je me qualifie plus modestement de "grande potagère" : petite structure très artisanale, 100% naturelle, avec tous les aléas et perte de temps que cela implique. Par exemple, 3 jours pour retrouver et faire respirer mes fraisiers noyés sous les "mauvaises" herbes, autant pour libérer les petits fruits ayant survécu au passage de mes ânes l'an passé, encore plus pour mes aromates, ou, moins drôle, quasi toutes mes tomates foutues l'an passé à cause d'un mildiou fulgurant...

Alors, je ne me démoralise jamais, je bosse à fond, (que du bonheur, si, si ! bon, moins quand il me faut passer des heures à ramasser les cailloux), je m'attaque à préparer toutes les bordures jamais exploitées (pioche indispensable) pour gagner un max de places, pour espérer vous satisfaire. Mais, franchement, je vous l'avoue bien humblement, je flippe complet à l'idée de ne pas y arriver !! Sur ce, j'y retourne. à bientôt ! »

Notre future maraîchère des Salelles **Hélène**

... et pendant ce temps là, notre autre future maraîchère farfouille ses petits radis et chicorées amères sous sa serre ! N'est-ce pas **Séverine** ?

Au GAEC de Pin, Martine et Pascal installent les clôtures, sèment les semis de céréales et de prairie. On programme tous les marchés et les foires à venir. Et on s'occupe des 28 vaches laitières, des quelques vaches allaitantes, des tous jeunes petits veaux...

Prochain marché

grand marché avec tous les paysans : mercredi 21 mai 2014

Pache : samedi 26 avril à Mende, l'AMAPP y tiendra un stand !

« Avec le printemps qui pointe le bout du nez, le temps s'accélère : défrichage, désherbage... et tout plein d'autres choses. Un peu de stress. Je reste, malgré tout, optimiste. C'est un tel privilège de vivre dans ce coin de Margeride. Je débute bientôt la cueillette du bourgeon de pin. Suivront, les fleurs de pissenlit, la primevère, l'ortie, le lamier blanc, l'aubépine... Je vous dis au mois de Mai. »

Valérie Chausse

Les herbes de Margeride

SAMEDI 26 AVRIL, ON FILE UN COUP DE MAIN à VALÉRIE, DÉFRICHAGE DES CASSISSIERS

Valérie sera présente sur le marché du mercredi 21 mai.

Sa fiche de commande est disponible sur le site de l'AMAPP

Les abeilles de **Muriel** ne lui laissent aucun répit. Elle débroussaille les ruchers, posent des hausses... et finit ses journées... au dodo ! Courage Mumu !!

« Après un hiver doux et pluvieux voici le printemps et le soleil . Les agnelages sont terminés , cette année il y a eu moins d'agneaux que d'habitude . Les poulets sont de retour dans leur parc . Les vaches piaffent d'envie de brouter l'herbe verte. Le printemps et jusqu'au mois de juin nous vous proposons de l'agneau de lait, c'est un agneau de 1,5 à 2 mois d'environ 9kg de carcasse. Son alimentation est en grande partie le lait de sa mère et en complément du foin et un peu d'aliment bio. Sa viande est blanche, très tendre et savoureuse. Cet hiver nous avons aussi fabriqué les pâtés et les plats cuisinés (pas loin de 2000 pots) alors n'hésitez pas, commandez, sinon je vais me vexer ! (non je plaisante !!!) »

Bruno

En ce moment, un peu comme pour tout le monde, tout s'excite ! Cette semaine de beau temps nous propulse sur le toit de la grange, alors que nous devrions être au jardin... double chevronnage et isolation, laine de bois au programme.

Heureusement quelques amis sont au rendez-vous pour donner la main ! Les enduits terre de la boulange sont faits, reste à passer la cire d'abeilles pour être dans les normes de "lessivabilité" que nous impose l'hygiène. Le moulin tourne plein pot et du bon pain sort régulièrement du nouveau four qui nous donne toute satisfaction ; nous espérons faire l'inauguration le samedi 14 juin... à confirmer (ou alors le 8).

J'ai en principe trouvé des terres pour les céréales... mais du côté de Montpellier ! Pas très local tout ça !

Marie part bientôt dans les Alpes avec deux chevaux et retourne en estive pour la saison.

L'Amapp et nous, ça commence à être une histoire de longue date, malheureusement les commandes ont bien baissé ces derniers temps et je ne sais pas trop si je pourrai continuer à fournir dans l'état actuel des choses... faire 80 km A/R pour 15 kg de pain, ce n'est plus vraiment écolo et pas très rentable... je vous tiendrai au courant en fonction du temps disponible et du nombre de commandes.

Voilà, il me reste à vous souhaiter un beau printemps et plein de bonheur !

Jérémie

AVOIR DES CONVICTIONS ET AGIR

« L'entraide et la solidarité existe en Lozère. Un véritable partenariat entre producteur et consommateurs s'est déroulé en toute discrétion, le 31 mars dernier au laboratoire de FLORAC pour transformer les escargots.

D'abord GUY AOUT qui a posé une journée de congé puis RACHEL HARRAULT qui a délaissé sa petite famille le temps d'une journée complète pour me donner un coup de main sur le décoquillage, le parage et le comptage en douzaines des 6500 escargots. Un vrai travail de patience et de rigueur. Pour moi c'est plus qu'une satisfaction de travail efficace de regroupement, c'est un soutien aux producteurs.

Et du côté des petites mains amappiennes...

« Avec Gladys Langlois notre productrice AMAPP d'escargots, ce lundi nous avons rejoint Florac pour lui prêter main forte. Nous avons pris place dans les salles "productions froides" de l'atelier agro-alimentaire du CFA. Nous avons ainsi mis en bocal 3600 escargots frais et environ 3000 escargots congelés.

C'est avec nos habits de circonstances, coiffes, blouses et bottes blanches, une mise en condition hygiénique de base et des soins sanitaires répétés que nous avons préparé nos gastéropodes. Les locaux sont spacieux et le matériel à disposition est plutôt de grandes contenances par rapport aux usuels ustensiles domestiques. Notre tâche consistait à réaliser toutes les étapes traditionnelles en matière de conserverie : Sortir les escargots des coquilles, retirer l'appendice terminal, trier selon les formats. Les escargots frais sont ainsi passés vivants à l'eau bouillante avec sel et vinaigre. En sortie d'étuve ils sont décoquillés, triés. Après un passage en chambre froide ils sont répartis en bocal, assaisonnés. C'est avec un passage de deux heures en autoclave à 115 degrés que les bocal sont stérilisés.

Avec Rachel Harrault, nous étions les aides de l'AMAPP et sommes très heureux d'avoir pu participer et par la même découvert les bases de la conserverie.

Merci encore Gladys pour cette journée. »

Guy Aout

C'est aussi la preuve de la transparence d'utilisation de produits sains dans la constitution du court bouillon : légumes du jardin pour la plupart et sans colorant, sans conservateur ainsi qu'une technique respectant le plan de maîtrise sanitaire et de traçabilité.

Le plus important dans notre métier de producteur, c'est encore d'avoir

la possibilité de créer du lien pour éviter la solitude. La pause du midi nous a permis de laisser du temps à la discussion de question de fond et de partager de bons produits autour d'une table .

Je tiens à remercier tous ceux qui contribuent à la mise en place de mon exploitation. Et particulièrement à Rachel et Guy. »

Terra d'hélice Gladys Langlois