



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



main au panier

le petit bulletin de liaison de l' Amapp du Gévaudan « n°15 » novembre 2012

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

Recherche responsables de distribution pour le marché du mercredi 12 décembre. Envoyez un mail à l'amapp ou faites-vous connaître auprès d'un membre du CA. Ne soyez pas timides !

RECETTE

COUSCOUS AUX LÉGUMES D'HIVER

utiliser les panais, topinambours, courges, céleris, chou-rave, choux... Tous les légumes de saison font le régal des pois chiches, agneau, poulet, bœuf, sans oublier les épices traditionnels, cumin, cannelle, coriandre, curcuma...

” Si le glanage est d'un autre âge,
le geste est inchangé dans notre
société
qui mange à satiété
glaneurs agricoles ou urbains
ils se baissent pour ramasser
y'a pas de honte,
y'a du tracas
du désarroi
Se baisser
mais heureusement pas s'abaisser
(...)”

Rap de récup - extrait du film *Les glaneurs et la glaneuse* d'Agnès Varda

DE BOUCHE À OREILLE (une citation en langue d'oc)

En tot, cal saber veire la fin, en tout il faut savoir voir la fin

Au fournil du Fraissinet

par Marie et Jérémie

« Marie est rentrée des alpages et retrouve avec plaisir la farine, la pâte à pétrir, le feu dans le four en granite, qui tourne encore en attendant la construction du nouveau. »

Jérémie, ayant fait le pain depuis quatre mois - aidé de temps en temps de Tiphaine (15 ans) et Osanah Louve (1 an), ses filles - va pouvoir se consacrer à la réalisation du four.

C'est donc, selon les périodes, des petites mains différentes qui pétrissent votre pain. Ce relais permet des projets personnels enrichissants.

« Le nouveau fournil sera finalement dans la grange face à la maison : cela mettra moins de temps et sera économiquement plus viable que de construire sur la zone artisanale de Fraissinet, comme nous l'avions prévu. »

Sous la main ce mois-ci :

Le fournil du Fraissinet

... le four

La clé des champs

loup

Au giraldès

Belle saison

Les patates et les restos

Comme un film d'Agnès Varda

Jérémie cherche quel sera le four le mieux adapté à leurs besoins : four à gueulard, foyer latéral ou chauffe directe ?

Il espère réaliser ce four dans l'hiver. Il faudra ensuite aménager le fournil et refaire les 100m² de toiture en lauzes de la grange, qui pour le moment, est bâchée.

« Nous allons peut-être pouvoir acheter des terres sur Fraissinet. Elles ne seront pas cultivables, elles pourraient nous rendre autonomes pour les chevaux. Nous cherchons donc toujours des terres cultivables, en prêt, location ou achat, afin d'y voir pousser d'anciennes variétés de blé... En attendant, nous espérons que vous vous régalez toujours de notre pain pétri passionnément. »

Prochains marchés

pour les légumes : tous les mercredis

pour le lait+fromage de vache, les oeufs : le mercredi 28 novembre

grand marché avec tous les paysans : le mercredi 12 décembre

La Clé des Champs et le loup

par Bruno

La présence de loups sur le causse Méjean a fait beaucoup parler depuis le printemps. Pour nous, éleveurs d'ovins, cette présence n'est pas une bonne nouvelle. Nos troupeaux sont des proies idéales pour ce prédateur. Durant cette période, une dizaine d'exploitations ont été touchées par des attaques. Personnellement, nous avons eu une seule attaque avec une brebis blessée. Dès le début de l'été, nous avons utilisé les mesures de protection mise à notre disposition par le Parc et la DDT : parc de nuit cerbère, aide berger. Nous avons donc rentré tous les soirs les brebis dans le parc de nuit, ce qui est très compliqué car l'été, quand il fait chaud, elles mangent uniquement la nuit et donc elles ne veulent pas coopérer.

Au Girdaldès

Par la famille Amarger

L'automne est arrivé. Voici une année qui se termine avec moins de tracas sur le plan de la météo. Nous avons enfin eu une année normale et pouvons attaquer l'hiver avec des réserves suffisantes. Les céréales ont donné des 'rendements' satisfaisants. Merci encore aux amappiens pour le ramassage des cailloux ! Céréales et prairies ont été semées et récoltées. Les naissances sont bien en cours. Au hasard d'une promenade au Girdaldès, vous pouvez les voir gambader dans les prés au côté de leur mère. La saison estivale a été bonne aussi : elle se prolonge relativement bien, avec le beau temps. La récolte des pommes de terre pour les Restos du Cœur a mobilisé un nombre important de personnes. Des initiatives de ce genre nous semblent importantes et nous sommes prêts à renouveler l'expérience. Peut-être pouvons-nous trouver une façon différente de travailler ensemble entre paysans et consom'acteurs, un moyen d'échange pour que le paysan ne soit pas toujours demandeur...

Soit 1 à 2 heures de travail supplémentaire en pleine période déjà très chargée. Mais le plus pénible est de vivre dans l'angoisse, la peur d'une attaque. Mon point de vue est qu'aujourd'hui le loup n'est pas une espèce en danger en Europe, et qu'elle ne doit donc pas être prioritaire sur des territoires où l'élevage ovin, lui, est primordial pour la biodiversité. Il y a un grand nombre d'études qui mettent en avant cette importance de l'élevage ovin. De plus, les mesures de protections qui existent aujourd'hui, même si elles diminuent les risques d'attaques, ne protègent pas complètement. Enfin le parc national des Cévennes a, lui, donné la priorité aux éleveurs, et je m'en réjoui. Ce n'est pas être contre la biodiversité que de prendre une telle position, bien au contraire.

Des patates pour les restos du cœur

Par Caroline

Des semis réalisés au printemps chez deux producteurs de l'Amapp du Gévaudan ont permis un don de 500 kilos de pommes de terre.

Chaque année, l'Amapp du Gévaudan, qui met en lien mensuellement pour des produits divers et hebdomadairement pour le maraîchage, des producteurs lozériens et des consommateurs a priori militants, réalise des opérations de solidarité.

Opération de solidarité envers les producteurs

Les premières, et les plus évidentes, en direction de ses producteurs qui auraient besoin d'un coup de main, une deuxième vers une autre association du département. Ainsi, pendant deux ans, à la veille de Noël, l'Amapp a organisé lors de son marché de décembre, une collecte pour Réseau éducation sans frontière Lozère.

Des semis achetés bio

Cette fois, lors de son assemblée générale de début d'année, les adhérents avaient accepté la proposition du bureau de planter des pommes de terre pour les Restos du cœur. Des semis bio ont donc été achetés par l'Amapp et plantés, au printemps, par les petites mains bénévoles dans les champs de Laurent Savajol à Balsièges et d'Alexis Amarger à Arzenc-de-Randon.

Récolte courant octobre

Courant octobre, deux nouveaux groupes de volontaires sont allés récolter les patates. À Balsièges, ils ont reçu la visite des responsables du centre des approvisionnements des Restos, Annie & Jean-Claude Michel, et à Arzenc, le coup de main de quatre bénévoles.

Répartition des sacs dans les centres

Dernièrement, à Mende, alors que les sacs de pommes de terre allaient être répartis entre les différents centres des Restos dans le département, une rencontre amicale a réuni les responsables de l'Amapp et des Restos.

"La générosité locale ne diminue pas"

"La saison va démarrer et le PEAD (Programme européen d'aide aux plus démunis) est de plus en plus sur la sellette avec une diminution de 25 %, explique Éliane Chaze, présidente départementale des Restos. Avec quelque 1 000 bénéficiaires l'an passé et 77 000 repas servis, nous sommes dans l'inquiétude pour cette année. Heureusement, la générosité locale ne diminue pas. On nous aide beaucoup." Déjà, l'Amapp a mis de côté un sac de petites pommes de terre pour les semis prochains. L'opération pourrait donc être reconduite si ses adhérents le souhaitent.

Article paru
Dans le Midi Libre
Du 8 novembre 2012

