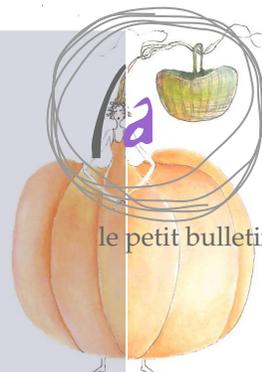




Amapp du Gévaudan
http://www.mappemende.org
amapp-gevaudan@mappemende.org



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.
Abaissier 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
soudier 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 vèlages 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

paysans boulangers

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 boulangerie, 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 SIMPLÉS 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.