

La Goutte d'eau

Feuille mensuelle de liaison des adhérents de l'AMAP de la Goutte d'Eau

AMAP de la Goutte d'eau
Maison des Associations
49124 Le Plessis Grammoire
amap.lagoutteeau@laposte.net

N° 2 – Mai / Juin 2006

AMAP
de
la
Goutte d'Eau

Association pour le
Maintien d'une
Agriculture
Paysanne



L'Agenda

Jeudi 1 juin : Grand Marché de l'AMAP

Les légumes nouveaux arrivent. Préparez panier ou cagette pour faire votre marché amapien . Tous les autres producteurs seront là aussi. Vite à vos agendas pour voir si vous n'avez pas un petit poulet, un quart de bœuf ou un boisseau de farine à y prendre
Distribution chez François Touchet à la Périnelle
Rue Grande Maison à Brain/l'Authion

Sur place, n'oubliez pas :

- de vous inscrire pour participer à la distribution (aider Nicolas à installer et ranger son étalage)
-d'émarger la liste de consommateurs pain ou légumes quand vous êtes servis (cela permet au responsable distribution de savoir où il en est !)
Les tableaux sont affichés sur place.

Edito de la Présidente

L'AMAP, un engagement mutuel : tout le monde s'y retrouve

Fin mai, nous voici à 38 adhérents, quelle aventure ! Au fil des discussions, j'ai entendu comme l'Amap peut bouleverser les habitudes de consommation, les attitudes et regards de chacun sur les produits et producteurs. Pour certains points, cela ne va pas sans mal ! Un aspect qui fait débat : les vacances de l'amapien(ne) et son engagement pendant cette période. Certains sont tentés par une « pause estivale » dans leur contrat. Or, s'engager pour 6 mois ou plus fait partie des contraintes de fonctionnement à accepter dès le départ. L'amap est fondée sur un engagement mutuel entre un groupe de consommateurs et un producteur. Nous, consommateurs, nous engageons à lui acheter, une saison à l'avance, une partie de sa production. Nous le soutenons donc pendant cette période et il compte sur nous. En échange, le producteur, prévoit ses quantités en fonction de nos commandes et s'engage à nous fournir des produits de qualité (biologique, pour ce qui nous concerne) et d'une grande diversité.

Pour les vacances d'été, à chacun de nous de s'organiser pour « placer » son panier ou son pain. C'est le moment ou jamais de nouer des liens entre amapiens, voisins, copains... : échangez, offrez, revendez, troquez....inventez, innovez à votre convenance .

Prochaines visites de ferme

Rappel : Chez Josette Lieuvin
(productrice de volailles et agneaux) le 18 juin à 15heures.

Chez Bertrand Godebout
(producteur de pommes et jus de pommes)



Le dimanche 3 septembre à 15 heures . Apportez un goûter à partager !

Chez Maria, un jour de juillet quand les blés seront d'or



F. Garcia-Lorca : *L'enfant muet*

"L'enfant cherche sa voix. C'est le roi des grillons qui l'a,
Dans une goutte d'eau, l'enfant cherchait sa voix.
Je ne la veux pas pour parler, j'en ferai une bague
Que mon silence portera à son plus petit doigt.
Dans une goutte d'eau l'enfant cherchait sa voix"
(La voix captive, loin de là, met un costume de grillon).

Une fête imprévue ? Ca tombe bien, il reste du bœuf et du veau chez François. Livraison le 1er juin. Passez vite commande

Cotisation annuelle : 5 € à l'ordre de Amap de la Goutte d'eau. L'adhésion est renouvelable chaque année.
Après l'adhésion, on s'engage pour une saison. Pour des raisons pratiques, la première adhésion couvrira la période d'avril à décembre 2006.
Les contrats seront effectifs jusqu'en décembre 2006.



INFOS ASSOC'

*La municipalité du Plessis Grammoire, qui nous offre déjà le gîte (salle des associations pour nos réunions) vient de nous octroyer un crédit de 200 photocopies pour faciliter notre fonctionnement de l'année.
** Nous serons présents à la fête de la Cerise, au Plessis Grammoire le 11 juin, pour nous faire connaître . Merci de nous contacter si vous pouvez tenir le stand pendant un moment de cette journée

Petites astuces amapiennes :

Chaque semaine, votre pain est emballé dans un joli papier kraft. Cela lui évite, pendant que vous discutez avec d'autres amapiens(nes), prenez des nouvelles des uns et des autres, que sa croûte ne durcisse au vent, que la poussière ne s'y colle, que ses arômes ne s'échappent. Il est drôlement important ce sac en papier ! Alors, la semaine suivante, pensez à le rapporter pour emballer votre nouveau pain et éviter un gaspillage inutile.

Du côté des pommiers,

Devinette : à quelle heure Bertrand broie-t-il ses branches ?
Réponses dans le prochain numéro.
Joli mois de mai, pommiers en fleurs, les gens qui passent à côté de chez Bertrand s'arrêtent et lui demandent à se faire prendre en photo dans ses vergers. C'est que c'est beau !!!



Dicton du mois :
Brouillard de mai,
chaleur de juin,
amènent la moisson à point

Pain, à chacun ses humeurs* !

Petit changement par rapport au contrat prévu. Nous étions partis sur l'idée de pains moulés dans le souci de simplifier les commandes. Or, il s'avère que « techniquement », Maria ne peut pas cuire dans une même fournée uniquement des pains moulés. En conséquence, vous trouverez dorénavant dans ses paniers des pains moulés ou non moulés. Vous pourrez donc choisir chaque semaine entre l'une ou l'autre forme, selon votre humeur !
(*Vous savez que le pain spécial varie chaque semaine selon l'humeur de Maria, notre paysanne-boulangère)



Les producteurs

5 Producteurs, tous en culture biologique :

François Touchet, producteur de farine, de viande de bœuf et de veau.

Nicolas Oran, producteur de légumes

Maria Irazoqui, productrice de pain

Josette Lieuvin, productrice de volailles et agneau

Bertrand Godebout, producteur de pommes et jus

RECETTE DU MOIS



des betteraves

Betterave rouge à la bulgare (4 pers)

1 betterave crue de taille moyenne

1 oignon doux

1 œuf cuit dur

1 citron

1 yaourt maigre

1 c à s d'huile de sésame (ou tournesol)

1 c à c de moutarde

1 c à s de persil

1 gousse d'ail

sel

Râper la betterave, couper l'oignon en fines lamelles et l'œuf en rondelles. Préparez la sauce avec tous les ingrédients.

Bien mélanger les betteraves, l'oignon et la sauce,

Décorer avec des rondelles d'œuf et le persil hâché, servir frais.

(« La nouvelle cuisine familiale », de Brigitte Fichaux, Ed GabriAndre)

Cultivez la diversité dans votre assiette :

Betterave *Beta vulgaris* (chénopodiacées)

Les betteraves, ainsi que les bettes et les betteraves fourragères, sont issues de la bête maritime



originaires des régions littorales d'Afrique du Nord et d'Europe du Sud.

Ce sont les Romains qui les auraient introduites dans le reste de l'Europe, où elles s'adaptèrent bien au climat froid

Beaucoup de recettes traditionnelles proviennent d'Allemagne, de Scandinavie et d'Europe de l'Est.
(« Légumes d'aujourd'hui, cultivez la diversité dans votre jardin », de Sue Stickland – Ed Terre Vivante)

