

La voi(e)(x) des producteurs

Bertrand et ses pommes

Chez moi, les pommiers rentrent nus pour l'hiver et je vais commencer à les rajeunir , à les tailler quoi.

Sinon , grosse perte de reine des reinettes due au climat doux d'octobre et novembre mais bon, la philosophie dit que, heureusement, il y a les autres variétés qui se conservent mieux.

Le pommiculteur commence tout juste à se reposer vive l'hiver.

Bertrand GODEBOUT

Fromage de brebis

Chez les Buret, il ne se passe rien, me dit Yoann, sans rire... !

Bon en réalité, entre octobre et décembre c'est effectivement la quasi hibernation. La ferme reprend des forces pour l'année qui arrive. Le travail quotidien « se limite » à nourrir le troupeau et et à recharger les batteries.

Bergerie la Violaie Cécile & Yohann BURET

Chez François et Thomas

L'hiver est là, arrivé lentement, il nous rappelle le rythme de la nature, cycle toujours semblable mais jamais identique..

Le troupeau est rentré et chaque lot d'animaux est sous la surveillance quotidienne des éleveurs, François et Thomas. Les premiers vêlages ont eu lieu, 11 naissances, 9 mâles et 2 femelles (où est la parité ?) en espérant que la suite sera plus équilibrée ; ils s'étaleront jusqu'en avril.

L'hiver, c'est le tri du blé pour la mouture ,l'ensachage, les livraisons de farine, mais également, l'entretien du matériel, des bâtiments, des clôtures et aussi la prévision de nouveaux projets..en attendant l'arrivée du printemps.

Bonne année 2014

François TOUCHET

Etrange manège entre Ste Gemmes et Brain !

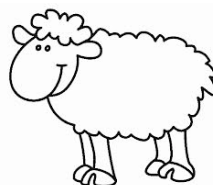
Depuis septembre, nos fins limiers de la Gazette observent une bande de louches individus qui se livrent à un trafic de drôles de caisses blanches. Cela commence un vendredi soir, dans un coin du lycée du Fresne, avec l'arrivée d'un camion frigo immatriculé dans le 85. Rapidement chargées dans des voitures, nos caisses blanches disparaissent laissant derrière elles un léger fumet. On retrouve l'une de ces voitures dans une cour de ferme à Brain, où 22 membres de cette bande arrivent, équipés de sac poubelle et de gants caoutchouc. Vraiment bizarre ! Les caisses changent à nouveau de mains, et après quelques palabres se volatilisent à nouveau. Le fumet se précise : ça sent la marée !

Le flair de nos enquêteurs n'a rien à envier à ceux de la NSA. Le passage au scanner de nos fameuses caisses a révélé la présence de maquereaux, merlus, merluchons, merlans, lieux jaunes, maigres (bien gros d'ailleurs), soles et autres dorades grises, le tout d'une fraîcheur remarquable. Ce trafic prend forme à Port Joinville sur l'île d'Yeu autour d'un bateau nommé « Petit Gaël » , patron Eric, de Yannick, mareyeur en criée et de Marco, le livreur. 129 caisses sont ainsi réparties, une fois par mois, entre différentes AMAP du 49. La qualité a un prix (non pas les moins de 10€ le kg de marchandise, mais plutôt celui du petit personnel affecté à la préparation avant congélation) : il faut y mettre les mains !!!!

Mais pourquoi ces maudits poissons sont-ils livrés entiers, parfois non vidés ?

Mais pourquoi ces maudits poissons ne sont-ils pas tous carrés et sans arêtes ?

Nos enquêteurs sont sur la piste.



Les recettes du mois...



Confiture de clémentines facile et divine

Pour 4 pots : 1 kg de clémentines, 1 kg de sucre, des épices (cannelle, ou gingembre...)

Mettre les clémentines entières, donc avec la peau, dans une casserole et recouvrir d'eau. Amener à ébullition et faire bouillir 15 mn. Retirer les clémentines, attendre qu'elles refroidissent et les détailler en très fines tranches (étape fastidieuse, quand je n'ai pas le temps je mixe ! Bon... au goût c'est pareil mais à l'œil c'est moins joli!)

Réserver 0,8L d'eau de cuisson pour faire un sirop avec le sucre (le sirop est prêt lorsqu'il fait des (grosses bulles »).

Puis mélanger avec les clémentines, ajouter les épices (pour moi c'est définitivement la cannelle), et continuer la cuisson.

Mettre en pot.



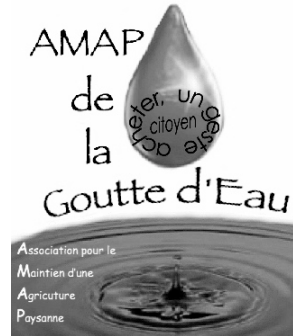
Cake aux agrumes confits

250g de farine, 100g de sucre, 125g de beurre, 35g d'agrumes confits*, 50g de raisins secs, 3 oeufs, 8g de levure, 2cL de rhum.

Travailler le beurre et le sucre en crème. Ajouter les oeufs un à un. Mettre la farine et mélanger énergiquement. Incorporer les fruits coupés et macérés dans le rhum, les raisins lavés et la levure. Verser dans un moule et faire cuire à feu doux, puis chaud pendant 45 minutes

*Les recettes pour confire les agrumes sur le site d'Aliméa : <http://www.alimea.fr/recettes.html>

Une info, un article, une astuce, une recette à partager, le bureau des suggestions c'est ici : eric.boito@wanadoo.fr



La Goutte d'Eau

Gazette nouvelle formule

Janvier 2014 - n°19

Un été mitigé ...

Vous me direz, c'est quoi cet édito ?

- Et bien, c'est un témoignage de vie avec une AMAP.
- Certains savent, d'autres pas. Début octobre, un de nos garçons a eu un problème de santé mentale : quelque chose qui n'avertit pas, pas de signe avant-coureur ! Une sorte de tempête, une bourrasque dans la tranquillité de la vie familiale.
- Quand on travaille sur une ferme, on est seul du matin au soir. Nous nous penchons sur le labeur. Le paysan est souvent habitué à gérer les aléas mais quand cela touche l'intime, c'est beaucoup plus difficile.
- L'AMAP a été une chance pour nous, nous le savons depuis le début car elle nous a aidés à sauver la ferme économiquement. Aujourd'hui elle nous a été d'un grand soutien dans cette période.
- En cette fin d'année, on parle souvent de solidarité, ce mot n'est pas vain en AMAP. Un clin d'œil, un sourire, un mot, un e-mail, une douceur à partager en famille, un conseil, un renseignement, un coup de main pour nous remplacer à la distribution, tout cela fut d'un réconfort inestimable.
- Cela nous a portés dans les moments où la difficulté nous envahissait.
- Un grand merci à tous et bonnes fêtes de fin d'année. Que la paix et la sérénité combent votre famille !
- PS. Notre fils va mieux, il est à la maison. Cela demandera du temps pour la reconstruction mais l'espérance est là.

Christine et Jean-Luc Durand, producteurs de laits et oeufs

Agenda :

- L'INTER AMAP : le 22 janvier à 20h30, salle de l'Orangerie au Plessis, l'occasion pour les Amapiens de la GDE d'y participer !
- Réunions de CA à tous les 2 mois, le 3^e jeudi du mois.

Neige de janvier vaut fumier.