

La feuille de chou

Numéro 08 du 28 février 2009

L'actu

Une AMAP à COURTRY?

Voici des nouvelles fraîches d'une éventuelle AMAP à COURTRY, qui semble être sur une bonne voie.

Des terrains agricoles sont en friche à Courtry. La municipalité souhaiterait y installer un maraîcher en agriculture biologique, mais ces terrains appartiennent à des propriétaires privés peu enclins à vendre...

Le maire de Courtry a rencontré notre association au printemps 2008 : il souhaite créer une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Lors du forum des associations de Courtry auquel notre association a participé le 06/09/2008, 15 familles se sont montrées intéressées par ce projet. *(suite ->)*

Depuis cette date, **45 familles** sont inscrites sur la liste de diffusion. Notre but est double :

- créer une association en regroupant des familles de Courtry, du quartier des Coudreaux à Chelles, de Montfermeil, le Pin, ...
- **proposer une alternative à nos adhérents en liste d'attente.**

Une réunion d'information est organisée à Courtry, ESPACE ROBERT JACOBSEN, rue Charles Van Wyngène, salle Cotto, **le mercredi 25 mars 2009 de 20h30 à 22h.**

Si l'acquisition d'un panier vous tente, c'est le moment de venir, car la liste d'attente pourrait ensuite s'allonger rapidement.

Haie de printemps

La plantation de la haie aura lieu **le 29 Mars** avec un pique-nique sur le terrain de Xavier. Cette journée sera l'occasion de nous réunir sur le terrain de Xavier afin de fêter le printemps.

Chacun pourra apporter et partager ces réalisations culinaires. Enfin, nous vous conseillons comme toujours de vous organiser dès à présent pour le covoiturage.

L'une des façons de participer est de souscrire à l'achat d'un arbre à 1€ qui sera étiqueté à votre nom. Dès la prochaine distribution, vous pourrez adhérer à cette souscription, auprès de Noël Culmet.

Enquête

Pensez à remplir l'enquête de satisfaction à nous retourner renseignée lors d'une des deux prochaines distributions (il vous est aussi possible de répondre à cette enquête sur place - des exemplaires vierges étant à votre disposition).

Nous attirons votre attention sur l'importance de participer à ce sondage, et ce afin d'en tirer le maximum d'enseignements pour la prochaine saison.

La feuille de chou

Une fantaisie (par Serge BIBAUD)

Pour commencer l'année dans la fantaisie, je vous envoie le petit texte qui suit, que j'ai rédigé pour faire une promo de l'Amap dans le bulletin municipal. Comme ce texte est trop long pour être accepté dans le bulletin, je leur ai proposé une version plus courte et je vous livre la primeur (sans jeu de mot) du texte complet. Il s'agit d'un petit dialogue "à la manière de" Marcel Pagnol, avec accent, cigales et embruns chargé de lavande et herbes aromatiques en prime...

Respirez, fermez les yeux, vous êtes en provence...

Kssssss kssssss kssssss kssssss kssssss
Kssssss kssssss kssssss kssssss kssssss

- Oh César, c'est toi ? D'où reviens-tu avec ce magnifique panier de légumes ?

- Eh bien, Panisse tu ne sais pas ? Je viens de l'amap où j'ai pris ma provision de la semaine.

- Comment tu dis ? L'amope ? Qu'est-ce que c'est que cette chose-là ? un nouveau magasin ?

- Amap ! A.M.A.P., bougre d'anchois ignorant ! L'amap c'est comme qui dirait une sorte d'association de gens qui se mettent d'accord avec un paysan pour lui acheter d'avance ce qu'il va faire pousser.

- Aaah très bien, très bien, mais dis moi, César, c'est intéressant, ça comme façon d'acheter des légumes ?

- Pas seulement des légumes, Panisse, pas seulement : regardes, j'ai aussi des fruits, mais je pourrais avoir aussi du fromage, de la viande, du miel, du vin, ça dépend des

(suite ->)

producteurs qui marchent avec l'amap, l'important c'est que les produits soient bons.

- Bien sûr, mais chez bouteclerc l'épicier, ils sont bons, aussi.

- Oui, bon aussi mais pas aussi bon.

J'esssplique : Avec toutes les cochonneries chimiques qu'il a dans ses légumes ce brave Bouteclerc, eh bien, bientôt, tu verras qu'on sera tout fondu de l'intérieur et que les enfants naîtront tout cornus et tout poilus..

- C'est vrai César, je l'ai entendu à la télévision pas plus tard qu'hier, ça me fait peur, et tes légumes, ils font pas ça ?

- Eh non, bécasse, le père Esquirole, c'est lui qui travaille pour l'amap, eh bien, il ne met plus de produit ni pour empêcher les herbes folles de pousser, ni pour empêcher les caracoles ou les limaces de se promener dans son champ. Du bio, qu'ils appellent ça, les gens de la ville.

- Oh, oh, oh ! Alors, les gens de la ville, ils ne doivent manger que des trognons de chou et des carottes pleines de trous. Oh, oh, oh ! Excuse-moi, César, c'est trop drôle !

- Peuchère, quel fada ce Panisse. Mais non, bougre d'âne ignorant : regardes mon panier : est-ce que j'ai l'air de transporter des trognons et des carottes à trou ?

- Ma foi non, César, c'est vrai, quel est ce mystère ?

- Eh bien, pour les herbes, on se mobilise à tout de rôle pour aider le père Esquirole à les arracher et pour les limaces et les caracoles, il a un truc comme qui dirait naturel pour les éloigner proprement.

(suite page suivante)

La feuille de chou

- Avé le pipeau peut-être ? Je vois : Eh bien, va pour la musique qui éloigne les limaces, mais pour ce qui est d'arracher les liserons. Pffft... au moins, le père Bouteclerc, il ne me fait pas balayer la boutique ni porter les cageots.
- Oh, pôvre, mais tu n'es pas obligé de faire de la binette dans le champ avec ta misérable carcasse, je te vois guère, tu peux aider autrement : distribuer les légumes de temps en temps par exemple, ou bien faire le comptable.
- Ah, je préfère. Mais dis-moi, César, avec la belle mine qu'ils ont, ils doivent être un peu chers, tes légumes, non ?
- Voilà bien le grippe-sou que je reconnais : Oui, ils sont un peu plus chers : juste ce qu'il faut pour faire vivre ce malheureux père Esquirolé, et même que si la grêle, la tempête ou un mauvais champignon ruine son potager, on s'est tous engagé à ne pas réclamer les sous qu'on lui a donné d'avance et qu'il a aussitôt utilisé pour acheter les meilleures semences.
- Eh bé, voilà qui est bien brave, mais...
- Attends, je continue : suppose, qu'un jour, avec tes légumes de boutique que tu as mangé toute ta vie, tu te retrouve allongé sur ton lit, les yeux jaunes comme une coucourde de printemps à regarder ton pauvre ventre se gondoler de l'intérieur.
- Aïe, eh bien...
- Eh bien justement, Mòssieur le calculateur, ne regretteras tu pas, dans ton lit de douleur les quelques malheureuses pièces que tu auras économisées en faisant tes courses ?
- Si fait, César, si fait, je crois que je regrette déjà. Dis-moi où je dois signer pour m'épargner une fin si horrible ?
- Ah mais, ce que ce n'est pas si simple : il faut s'inscrire sur la liste d'attente et nous verrons si nous pouvons t'accorder l'insigne honneur de te faire signer un contrat.
- Ah, tu es bien bon, mon brave César, tu pourras me recommander ?
- J'y songerai, mon ami.
- Alors, comme tu me l'as essspliqué si gentiment et si poliment, je te dis : vive la moppe...euh, l'ipape...enfin...
- A-ma-peu, répète donc, bougre d'anchois des Carpates, A-ma-peu..., avant que je te botte l'arrière train...
- Aïe...Amap, amap, aïe, aïe, arrête César ! amap, amap, amap...



(suite ->)

La feuille de chou

Appel du réseau des AMAP en Ile de France

Les AMAP font toutes références à la charte des AMAP. Elles développent des initiatives, élaborent des outils, expérimentent des modes de fonctionnement qui apportent une richesse au mouvement des AMAP.

A l'échelle régionale, ces pratiques sont souvent mises en commun et ces outils mutualisés. Le partage de cette diversité d'expériences à un niveau national, la mise en place d'une plateforme de communication et la mise en œuvre de campagnes nationales permettraient à la fois de donner une meilleure lisibilité nationale aux AMAP et de créer une force de mobilisation et de propositions percutante pour faire avancer les thématiques qui nous semblent primordiales (foncier agricole, installation des agriculteurs, pesticides, OGM et biodiversité, éducation et sensibilisation des citoyens à la consommation responsable, équitable et solidaire). Plus qu'une simple coordination interrégionale, il s'agit bien d'un mouvement rassemblant tous les réseaux des AMAP, les AMAP, leurs producteurs et leurs consommateurs autour des valeurs communes portées par la charte des AMAP.

Les réseaux régionaux, à l'initiative de ce regroupement, souhaitent le baptiser sous le nom de **Mouvement InterRégional des AMAP représenté par le sigle MIRAMAP**. Le Mouvement InterRégional des AMAP prendra définitivement corps à Paris avec l'arrivée du printemps :

- **une conférence de presse est prévue le vendredi 20 mars 2009,**
- **deux journées de travail et d'échange** autour de différents thèmes lanceront le Printemps des AMAP, **les samedi 21 et dimanche 22 mars 2009.**

Le Réseau des Amap en Ile-de-France a souhaité avoir un rôle moteur dès le départ et coordonne de ce fait la participation aux différents travaux du collectif. Afin de faciliter la participation de toutes les régions, le Réseau des AMAP en Ile-de-France a proposé d'accueillir cet événement à Paris. **Il fait appel à nous pour l'accueil et l'hébergement des participants sur la durée du week-end des 21 et 22 mars 2009.**

Plus d'information sur :
<http://www.miramap.org>

Contact : **Jacques LAMBERT**, groupe "Relations extérieures", lors des distributions ou à l'adresse mail de l'association "Entre Dhuis et Marne".

La feuille de chou

A table !

Voici la recette d'un plat qui a été goûté lors des portes ouvertes de l'année dernière sur le terrain de Xavier Valet :

Feuilleté aux épinards :

Pour 40 feuilletés environ (congélation possible). Préparation : 2 heures

2 pâtes feuilletées (ou 500g de feuilles filo),
500 g d'épinards frais (ou 350 g d'épinards congelés),
150 g de feta,
80 g de parmesan râpé,
3 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 oignon,
2 œufs + 1 jaune d'œuf,
Une pincée de noix de muscade,
Sel, poivre.

Equeutez les épinards, Lavez les à plusieurs eaux. Mettez les dans une casserole avec très peu d'eau et faites les cuire 8 minutes. Égouttez-les.

Ecrasez à la fourchette la feta. Battez les œufs en omelette. Mélanger les œufs et les deux fromages. Salez, poivrez, parfumez à la noix de muscade.

Faites blondir l'oignon haché dans l'huile d'olive. Hachez les épinards. Mettez-les dans la poêle avec l'oignon et cuisez à tout petit feu 5 minutes de plus en remuant le mélange. Salez et poivrez.

Amalgamez les épinards et la préparation aux fromages.

Etalez la préparation sur la première pâte (sur un plat). Recouvrez avec la seconde pâte. Fermez les bords. Badigeonnez la pâte de dessus avec un jaune d'œuf. Mettez le tout au four 35 minutes.

Bonne dégustation...
Delphine BERDAGUE.

Liens

L'**ADEME**, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie, édite des guides pratiques pour passer à l'action et adopter de bons réflexes, changer certaines de vos habitudes tenaces et tendre vers un cadre de vie à la fois agréable et plus respectueux de l'environnement.

Le lien direct sur les guides (téléchargeables au format PDF) :

<http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=96&m=3&catid=14288>

Anniversaire



10 bougies cette année pour **Kokopelli**, l'association française qui distribue des semences issues de l'agriculture biologique et biodynamique.

Kokopelli est basée à Alès, dans le Gard, compte 5000 adhérents et propose aux jardiniers amateurs ou institutionnels plus de 2000 variétés de semences de plantes et variétés potagères à cultiver et à préserver de la disparition (semences de nombreuses variétés anciennes).

L'association a édité un volumineux ouvrage "Semences de Kokopelli" (8ème édition), présentant pour chaque plante potagère, condimentaire ou à grain, différentes rubriques générales : classification botanique, histoire, nutrition, conseils de jardinage.

Son site internet : www.kokopelli.asso.fr