

La feuille de chou

Numéro 7 du 15 janvier 2009

Bonne année 2009 à tous

L'agenda

Chers amapiens, voici le rappel de quelques dates à retenir :

- ❖ Le prochain Conseil d'Administration aura lieu le **2 février 2009** après la distribution.
- ❖ La dernière distribution aura lieu le **16 mars 2009**.
- ❖ L'Assemblée Générale Ordinaire est prévue **lundi 30 mars 2009** à 20h30.

Les échos de la ferme

Xavier a acquis une troisième serre. Le montage de cette dernière serre a eu lieu à Chalifert les 17 et 18 janvier 2009. Grâce à cette serre la première distribution de la saison 2009-2010 pourrait avoir lieu deux semaines plus tôt que pour la saison 2008-2009, soit le 18 mai 2009.

Au mois de mars 2009 Xavier envisage de planter une haie dans son champ à Chalifert

Un appel est à nouveau lancé à tous les amapiens pour aider à planter cette haie. Merci à tous ceux qui ne sont pas encore allés aider Xavier à la ferme de bien vouloir s'inscrire lors d'une distribution ou de contacter Noël Culmet :

nculmet@gmail.com

Important

La réévaluation du prix du panier à 17 €, décidée lors de l'assemblée générale extraordinaire du 24 novembre 2008, concerne les 16 distributions restantes à compter du 1^{er} décembre 2008.

Il faudra donc faire **un chèque de 32 € pour les grands paniers hebdomadaires, et 16 € pour les petits paniers et les grands paniers bi-hebdomadaires** à l'ordre de Xavier Valet dès que possible. **Date limite : 2 février 2009.**

Info sortie

Du 6 au 9 février 2009 se tient à Paris, porte de Pantin, **le salon de la BIO.**

Pour profiter de ces 4 jours de l'Agriculture Biologique, de l'Environnement et des Produits Naturels à la grande halle de la Villette, téléchargez des invitations gratuites à l'adresse suivante :

<http://www.vivez-nature.com/>

La feuille de chou

Montage de la 3^{ème} serre (18 janvier 2009)

Rendez-vous était donné à 9h à la ferme de Chalifert. Jean-Claude, Serge, Pierre, Noël, Xavier, Marie-Hélène et moi-même nous retrouvons donc sous le hangar de Xavier car une méchante averse nous prend en embuscade. Une équipe 100% chelloise pour ce dimanche, les autres AMAP ayant œuvré la veille. Après avoir un peu discuté du matériel, nous partons en convoi vers le champ.

Comme à l'habitude, nous nous garons près du pont et finissons à pieds, tandis que Xavier et sa mère apportent le matériel à l'aide du 4X4 et de la remorque. Le travail du jour consiste à finir le vissage des rails latéraux permettant de clipser les toiles de plastique, et de monter les portes latérales ainsi que différents renforts. Il faut tout décharger à la main car l'accès à l'intérieur du terrain est impossible (ornières à faire pâler Stéphane Peterhansel). L'exercice se révèle sportif car les chaussures « pèsent » rapidement quelques kilos de plus que la normale. Nous acheminons d'abord les pièces dans la grande serre déjà utilisée, et vidée pour l'hiver afin de réaliser tous les montages possibles sous abri (la pluie continue à s'inviter par épisodes plus ou moins marqués).

Un ragondin ayant eu la mauvaise idée de passer l'arme à gauche juste le long de la clôture, je me motive pour réaliser une sépulture à l'animal, et Marie-Hélène m'aide à enterrer le bestiau. Nous transportons alors les éléments pré assemblés vers la grande serre neuve et commençons le montage en présence d'un petit vent frais dont nos mains se souviennent encore. Cependant, la pluie semble nous accorder un répit. L'heure du déjeuner arrive vite et nous installons une petite table sous la première serre.

Serge nous annonce qu'il vient de fêter ses 50 ans la veille et sort une bouteille de Champagne venant s'ajouter aux bouteilles de vin rouge de Noël (consommées avec modération bien-sûr) !



Café dans la 1^{ère} serre vidée



Serge impressionné par l'enfilade des 2 serres



1 qui bosse, 3 qui regardent

La feuille de chou

Encore joyeux anniversaire, Serge ! Marie-Hélène a tout organisé comme à l'accoutumée, et prépare même un barbecue avec l'aide de son fils. Le repas est toujours un moment privilégié durant lequel nous pouvons discuter avec notre producteur de son activité en toute simplicité, et avec beaucoup de passion, tellement d'ailleurs que nous en oublions les merguez sur le feu, celles-ci s'étant transformées en beaux bouts de charbons (nous en sauverons quelques unes tout de même).



Le repas

La digestion nous appelle à une petite sieste sous la serre mais nous luttons et parvenons à relancer l'entrain de la matinée, le soleil faisant même une première apparition. Le travail n'avance pas très vite à nos yeux, car il s'agit de finitions demandant beaucoup de réglages et de tâtonnements. Cependant, nous parvenons à terminer avant la nuit la plupart des tâches escomptées. Nous commençons même à placer les sardines d'ancrages (situées tout les deux arceaux et servant à arrimer la structure en cas de vent). L'exercice est très énergivore et nous regrettons l'absence de Glenn qui aurait sûrement été plus efficace pour ce travail consistant à enfoncer dans le sol à 50 centimètres de profondeur des tiges filetées équipées d'ancrages, à l'aide d'un énorme tournevis en forme de T.



Un des n trajets...

Il est temps de ranger tout le matériel car le soleil rosit à l'horizon. Nous réalisons notre énième aller-retour dans les ornières pour charger les outils et 6 caisses de carottes dans la remorque (Marie-Hélène ne chôme pas pendant que l'on bricole). Nous rejoignons les voitures dans cette même remorque, fatigués, mais heureux d'avoir partagé cette journée avec notre producteur.

Il est 18h et nous décrotons nos chaussures avant le retour et une nuit qui s'annonce réparatrice.



Le retour dans la remorque

Texte et Photos : Fred LARCHEZ

La feuille de chou

A table !

Lasagnes aux poireaux et aux saumons

(pour 6 personnes)

- 3 pavés de saumon
- du saumon fumé
- 5 poireaux
- 50 cL de crème fraîche
- 2 œufs
- 50 g de parmesan
- des lasagnes
- sel et poivre
- thym

Emincer les poireaux et les cuire 5 mn à l'eau bouillante. Les faire revenir dans 30 cL de crème fraîche. Assaisonner.

Mélanger le reste de crème avec les 2 œufs, du sel et du poivre.

Etaler un peu de ce mélange au fond d'un grand plat puis alterner les couches : lasagnes, poireaux, saumon (coupé en cubes), saumon fumé (en lamelles), parmesan, thym et crème.

Déposer ensuite une deuxième couche de feuilles de lasagnes, puis à nouveau poireaux, saumons, parmesan, thym, et crème.

Pour finir, déposer une dernière couche de lasagnes. Verser la crème restante et enfin le parmesan restant. Réserver au frais, filmé pendant 2 heures.

Mettre au four thermostat 6 (180°C) pour 35 mn.

Si le dessus brunit trop vite, recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium pour la fin de la cuisson.

Pour finir... Servir chaud avec une salade verte et un vin blanc sec bien frais. On pourra arroser d'un jus de citron juste avant de servir.

On peut aussi remplacer les saumons par des lardons ou des lamelles de jambon, et les poireaux par des épinards.

Toasts aux endives,

pour un apéritif diététique :

- endives
- fromage à tartiner
- rillettes de poisson
- œufs durs
- œufs de lump
- guacamole
- tarama
- tzatziki
- olives
- citron
- mayonnaise
- saumon fumé
- crème fraîche
- ciboulette, aneth

Couper l'extrémité de l'endive et en détacher les feuilles une à une.

Se servir de ces feuilles comme des tranches de pain de mie à toast, en tartinant ce qui fait plaisir.

Des mélanges qui plaisent :

- ✓ mélange roquefort écrasé et crème avec une noix en décor
- ✓ petits morceaux d'œuf dur avec mayonnaise
- ✓ fromage à tartiner avec ciboulette
- ✓ œufs de lump arrosés de jus de citron
- ✓ saumon fumé sur crème avec aneth
- ✓ rillettes de poisson avec olive

...