

# La feuille de chou

Numéro 02 du 18 juillet 2008

## La distribution

Après sept semaines de distribution, l'organisation semble désormais bien rodée. Bien sûr, l'exercice sera facilité lorsque l'association disposera de l'attribution définitive d'une salle pour la distribution avec un espace de rangement qui permettra d'entreposer le matériel (balances, bâches, trousse de secours, ...) sans devoir le transporter chaque lundi.



Lors de la signature de notre contrat avec Xavier, chacun d'entre nous s'est engagé à assurer au moins deux distributions durant l'année. Si certains hésitent par peur de ne pas savoir s'y prendre, il faut savoir qu'il y a toujours un adhérent expérimenté présent pour guider les amapiens volontaires dans les différentes tâches à effectuer. Il existe également un « manuel du partage de la récolte » qui vous sera envoyé avant la distribution. Un calendrier d'inscription est disponible à l'entrée de la salle de distribution (à côté de la feuille d'émargement). Pensez-y !



Enfin, n'oubliez pas de prévoir le retrait de votre panier durant vos congés d'été.

**Bonnes vacances à tous !**

## Les échos de la ferme

Xavier Valet, notre agriculteur partenaire, a accepté de se présenter aux adhérents de l'AMAP. **Portrait :**

Xavier avait un arrière grand-père maraîcher « normal » comme il dit. En effet, c'était le début de l'usage des pesticides... Bien que personne n'ait repris l'activité, la famille a pu conserver une partie des terres. C'est donc à Meaux, sur les terres de son ancêtre, que Xavier a grandi.

Xavier a d'abord suivi une formation en hôtellerie – restauration. Il a travaillé 2 / 3 ans en cuisine. Puis, rattrapé par son histoire et son environnement, il a entrepris pendant 10 mois une formation de maraîchage biologique à Brie Comte-Robert (77). C'est grâce à l'un de ses collègues de formation que Xavier a découvert les AMAP.

La formation en poche, le plus dur restait encore à faire : trouver des terres à exploiter. En effet, les terrains familiaux ne suffisant pas, Xavier s'est lancé à la recherche de terres pour débiter son activité. Après trois années de recherches rythmées par de lourdes démarches administratives et des missions d'intérim, Xavier a trouvé d'anciennes terres céréalières qu'il loue à Chalifert.

Grâce à un contact transmis par son ancien maître de stage, Xavier a commencé son « activité AMAP » avec les consommateurs de Meaux. Aujourd'hui, il fournit également deux AMAP (Chelles et les Lapereaux du 14ème à Paris) et emploie une salariée depuis juin 2008.

A long terme, Xavier aimerait combiner ses savoir-faire pour ouvrir une ferme auberge.

## Appel aux bonnes volontés

Xavier a besoin d'aide pour désherber le terrain de Chalifert (lieu du pique-nique de mai). Si vous êtes volontaire, vous pouvez **le contacter lors des distributions ou le joindre par téléphone au 06 08 62 08 59.**

Il tient à vous préciser que grâce au principe de solidarité à l'origine des AMAP et à la régularité des revenus ainsi assurés, il va investir dans du matériel. Ce matériel lui permettra de moins vous solliciter pour ces travaux divers et d'accroître les rendements.

# La feuille de chou

## Produits laitiers

Noël Culmet, coordinateur du groupe Ferme, a rencontré Anne et Jean-Jacques Boudin. Ils sont producteurs laitiers en agriculture biologique en Seine et Marne et approvisionnent plusieurs AMAP sur Paris et la Banlieue. Ils seraient ravis de nous inclure dans leurs distributions. Ils fonctionnent avec des contrats AMAP personnalisés sur 3 mois, 6 mois ou l'année. Le panier laitier est composé librement par l'amapien parmi les différents produits proposés (Brie fermier, Coulommiers, fromage blanc, lait cru...). Le partage de produits laitiers sera possible à partir d'un montant minimum de 200€ à chaque distribution.



Une dégustation conviviale a été organisée lors de la distribution du lundi 23 juin 2008. Les personnes intéressées doivent remettre leur contrat à Noël Culmet le 25 août au plus tard. Les chèques quant à eux devront être remis pour le 01<sup>er</sup> septembre 2008.

Pour plus d'informations : [Nculmet@ac-creteil.fr](mailto:Nculmet@ac-creteil.fr)

## Idées lectures pour l'été

### **Pour les grands...**

*Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?* - Claire Lamine et Nathalie Perrot - éditions Yves Michel

*Idées d'été en Seine-et-Marne*, Seine & Marne Magazine Hors série - [www.seine-et-marne.fr](http://www.seine-et-marne.fr)

### **...et les petits**

*Petit chou* - Amélie Graux - Gallimard Jeunesse (et toute la collection Giboulées Mini potager)

*Petit pois* - Yaël Delalandre - Ecole des Loisirs

## A retenir

**Les 6 et 7 septembre**, notre association sera présente sur les stands des carrefours des associations de Chelles et Courtry. Nous aurons besoin de nombreux participants pour nous représenter... 2 amapiens par tranche de 2 heures... Le planning est d'ores et déjà disponible lors des distributions.

**Toujours en septembre**, une soirée diapo « apprendre à reconnaître les champignons » le 08/09 et une sortie en forêt le 14/09 pour mettre en application la théorie sont prévues avec la participation d'Alain Champagne, conférencier membre de la société mycologique de France.

**Concours de logo** : Vos créations graphiques pour le logo de l'AMAP Entre Dhuis & Marne sont à envoyer à [entre.dhuis.et.marne@gmail.com](mailto:entre.dhuis.et.marne@gmail.com) avant le 01<sup>er</sup> septembre avec en objet l'intitulé « logo pour Anje ».

## A table !

### **Tartines aux carottes fondantes et aux chèvres marinés**

Pour 4 personnes :

- 4 bonnes poignées de carottes râpées
- 6 petits chèvres frais (type Chèvrotines) marinés quelques temps (3 à 5 jours) dans une huile d'olive additionnée de thym et de laurier, ou bien 6 petits chèvres + 2 ou 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- un peu de lait de votre choix
- sel, poivre
- thym en branches
- noix
- 4 belles tranches épaisses d'un pain de campagne à la mie bien dense

Faire cuire les carottes râpées dans une casserole avec un petit peu d'eau et avec un couvercle, pendant 20 mn environ. Egoutter. Dans un grand bol, écraser les fromages de chèvre (éventuellement en ajoutant de l'huile s'ils n'ont pas marinés au préalable), et ajouter du lait jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse. Ajouter les carottes et bien mélanger. Saler, poivrer. Etaler le mélange sur les tartines. Décorer avec quelques branches de thym et des cerneaux de noix. Déposer les tartines dans un plat ou une plaque et passer au four pour une vingtaine de minutes à 200° environ, en surveillant. Le mélange aux carottes gonfle un peu, et le pain prend une belle couleur dorée. Servir tout chaud avec une salade verte ou une soupe, par exemple...

*Recette de Cléa extraite de son blog culinaire [www.cleacuisine.fr](http://www.cleacuisine.fr)*