

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du DURBION

Qu'est-ce qu'une AMAP ? - Une AMAP a pour objectifs de préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité, dans une logique d'agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine; de permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits. L'AMAP est portée par un réseau local qui s'engage durablement en participant au fonctionnement de l'association. L'AMAP favorise la filière bio.

L'EPISODE

Le RETOUR...
• Veuillez nous excuser
pour cette interruption
momentanée... de plus
d'un an, de plus de
2 ans en fait...

Communiqué de LORAMAP sur la situation climatique

Suite aux intempéries qui ont touché plus particulièrement le monde agricole et par la même occasion les amap, Loramap (le réseau des amap de Lorraine) a donc tenu à soutenir ces dernières:

«LORAMAP, le réseau des AMAP de Lorraine, souhaite porter votre attention sur la situation climatique de ce début de saison qui a des conséquences notables sur les cultures.

Même si la météo fait partie du métier de paysan, elle pourrait cette année avoir un impact non négligeable sur la pérennité des fermes. Beaucoup de producteurs auront non seulement une baisse de production mais aussi une augmentation de leurs charges pour éviter une baisse trop importante de leur production, et donc un coût de production plus élevé que prévu. Toute la profession est durement touchée par cette météo catastrophique. Les maraîchers subissent déjà les conditions météorologiques (manque de lumière, températures basses, pluviométrie élevée) sur leurs cultures de printemps et voient leurs productions d'été et de conservation

- fortement compromises.
- Certains ont même dû interrompre leurs ventes pendant quelques semaines.

La floraison des arbres fruitiers n'a pas non plus bénéficié d'un climat optimum pour la fécondation et la production s'annonce tout aussi mauvaise.

Les éleveurs ont pour beaucoup d'entre eux gardé leurs bêtes en bâtiment, utilisant les stocks. Ceci pourrait entraîner un besoin d'achat de fourrage supplémentaire. Certains ont laissé les bêtes à la pâture par manque de fourrage et constatent une forte dégradation de celles-ci (piétinement, herbes souillées...) ainsi que du piétin (maladie de peau affectant ovins, bovins et caprins). Les mamelles souillées risquent d'entraîner des difficultés pour la traite et une explosion des problèmes sanitaires sur le lait.

Quant aux apiculteurs, il n'y a aucune production de miel de printemps et pas d'essaimage. Nombreux sont ceux qui, ayant dû renouveler une bonne partie de leur cheptel suite à de la mortalité hivernale, nourrissent encore des colonies.

Les AMAP tissent un partenariat solidaire qui nous permet de discuter entre consommateurs et producteurs des soucis de production que ces derniers peuvent rencontrer. Nous devons manifester notre soutien psychologique auprès des producteurs et faire preuve de pédagogie vis-à-vis de l'ensemble des adhérents sur les problèmes rencontrés cette saison. Car si les AMAP reconnaissent,

2

AOÛT 2013

par leur contrat, l'aléa climatique, il est important aussi que les consommateurs continuent à soutenir les producteurs sur le long terme en renouvelant leurs contrats les années prochaines...»

Pour LORAMAP
Guillaume Boitel

Le nouveau bureau et les référents

Président: Jean-Christophe ETIENNE

Trésorier: Christophe BROCARD

Secrétaire: Mylène LANCON

Secrétaire adjointe: Mireille GEHIN

Membres:

Laurent LAHEURTE, référent porc,

Nicole CHARNOTET, référente légumes,

Frédérique FRINGS, référente farine et pâtes,

Marie CLERC, référente produits laitiers,

Blandine LECLERE, référente oeufs,

Christine ROYER, référente steaks & petits fruits



Rencontre avec Jérôme-Balland, notre maraîcher, sur son exploitation à fremifontaine

par Jean.Christophe Etienne

Petit retour sur 2012 et 2013 avec un hiver capricieux l'an dernier et une absence de printemps cette année:

La saison 2012 s'est bien passée. Il y a eu de très bons retours sur les questionnaires de Nicole. Je suis satisfait du soutien des adhérents qui sont toujours plus que prévu pour la préparation des paniers. Le calendrier 2012 a été complet...J'espère que celui de 2013 le sera aussi. Il y a une bonne ambiance et la météo a été favorable...Ce qui n'est absolument pas le cas cette année

Le gel permanent en février 2012 a été une année test pour moi : cela m'a permis de voir comment les épinards, la mâche, la laitue se comportent. J'ai pu tester

la résistance sous serre avec ces conditions extrêmes. Il n'y a pas eu trop de mal. Une couche de voile d'hivernage et les légumes ont tenu.

Le test dans le champ avec les choux de Bruxelles n'a par contre pas été concluant.

Les poireaux sont semés normalement ici, vers le 10 février, ils ont dû être semés plus tard. Mais il n'y a pas eu de souci en particulier : observer et analyser les conditions extrêmes m'a servi pour mes expériences futures.

Les conditions de 2013 sont différentes pour les cultures. Tout le monde s'en rend compte au quotidien : chauffer son intérieur en avril et en mai a des conséquences. Les températures négatives ont détruit des semis en extérieur et ont retardé les semis sous serre.

C'est assez catastrophique pour l'ensemble de la profession. Le peu d'ensoleillement et la pluie continue ont bouleversé toute l'organisation...

Heureusement que mes terres sont en grande partie en pente. Cela diminue les pertes.

Il y a quand même toujours du soleil quand on vient chez toi

Je l'ai dit il y a un bon relationnel avec l'Amap. Les adhérents apprécient la diversité des légumes proposés et semblent contents de cuisiner des légumes qu'ils ont moins l'habitude de manger : panais, navet, choucroute de navet...

Je suis également satisfait de la réactivité d'adhérents « steacks » et d'adhérents « œufs » qui ne connaissent pas mes produits et qui ont répondu présent à ma grosse production d'été l'an dernier comme pour la vente supplémentaire de haricots.

Certains adhérents ne savaient pas qu'ils pouvaient acheter occasionnellement des légumes pendant cette période estivale. Je remercie Nicole d'avoir diffusé l'information.

Suite aux dégâts de grêle de l'an dernier, comment se portent tes serres ?

Je vais peut-être remplacer une toile de serre car le contact de l'eau sur les feuilles apporte le mildiou. Les impacts sur les serres n'ont pas trop évolué avec le gel intense de février 2012. Il faudra certainement changer les toiles d'ici 4 à 5 ans au lieu des 10 ans prévus car elles vieilliront plus vite.

Il y a pas mal de nouveautés pour cette saison 2013-2014...

Cette année, la grande nouveauté a été le lancement d'un petit prolongement de la saison hiver. Aux contrats habituels s'est ajoutée une contractualisation en janvier 2013. J'avais monté une cinquième serre de 250 m².

Je vais également créer une pièce isolée pour le stockage des légumes en 2014 pour la commercialisation et la préparation des paniers.

J'ai moins de crainte d'accepter un peu plus d'adhérents, j'ai plus d'expérience mais ce n'est pas une solution de vouloir avancer trop vite.

Deux autres changements sont en cours...

Oui, même si tout est en bio depuis le début de l'aventure, je suis en conversion officielle bio par Ecocert depuis fin décembre 2011. Il y a deux années de conversion, donc l'appellation est pour la fin d'année. Il y a un contrôle à l'année sur les factures, les semences, des prélèvements sur le sol et les légumes, un diagnostic sur le fonctionnement général bien entendu avec la consultation du planning de cultures. Des contrôles sont effectués dont certains inopinés.

Je vais aussi changer de statut : je vais passer du statut de «cotisant de solidarité» à celui de «chef d'exploitation agricole», je serai donc reconnu et couvert par la MSA pour mon activité. Je pourrai enfin bénéficier d'un régime de protection sociale.



Portrait d'une amapienne: Camille par Marie-Reine Simon

Paris, Nancy, Fremi, tel est le parcours de Camille et de son mari. C'est une citadine pur jus, installée depuis décembre 2012 à Fremifontaine.

Citadine, certes, mais en constante recherche de produits alimentaires de qualité. A Nancy où elle a habité 20 ans, elle a adhéré à «l'ortie», une association combinant bons légumes et réinsertion, à la manière du réseau des jardins de cognac. En parallèle, elle côtoyait les magasins bio. Puis par le biais d'un ami adhérent à une amap, elle en a découvert le principe. C'est donc avec bonheur qu'elle apprend que là où son mari et elle vont vivre, il y a un maraîcher, qui plus est, producteur pour une amap.

Elle a déjà participé deux fois à la confection des paniers et y trouve une ambiance conviviale, moins anonyme qu'en ville (lorsqu'il faut compléter son panier soi-même).

Déjà experte en légumes en tous genres, la voilà qui tente d'extraire la substantifique moëlle des moindres fanes (Simon Duthoit appelle cela des «femmes», des «femmes de carottes»...). C'est donc tout naturellement qu'elle a mis en valeur la généreuse fane de carotte dont voici une recette:

LA SOUPE AUX FANES DE CAROTTES

Retirer les grosses tiges des fanes et les laver. Les faire fondre dans une casserole sur fond de matière grasse. Débiter quelques pommes de terre et/ou courgettes, la quantité dépend des goûts. Ajouter un peu d'ail, d'échalote et d'oignon et cuire le tout dans de l'eau. Quand c'est cuit, ajouter du sel, du poivre, mixer et ajouter de la crème fraîche.

Pas besoin de la cuisiner beaucoup, Camille... En discutant, nous avons dégusté ses fameux petits gâteaux. Elle en connaissait la recette par coeur:

Mélanger au fur et à mesure 125g de noix concassées, 1 pincée de sel, 100g de sucre, 1/2 cuill à soupe de farine et environ 1 cuill à soupe d'eau. Étaler la pâte sur un fond de moule à tarte sur environ 5mm d'épaisseur. Faire cuire 25mn à 150°.

A la sortie du four, couper la pâte en morceaux, mais ne les casser qu'une fois la pâte refroidie.

Et comme on dit, jamais 2 sans 3, voici une recette de gaspacho au concombre... que son mari a adoré:

Débiter un concombre en petits dés en prenant soin d'enlever les pépins. Ajouter 1 pot de yaourt nature (de l'amap) et un peu de lait (de l'amap), du sel, du poivre et un peu de tabasco. Mettre au frais et au moment de servir, ajouter quelques ciselures de basilic.

N'oubliez
PAS DE RAMENER
LES CAGETTES, LES
BOITES A OEUFS ET
PANIERS A YAOURTS.
MERCI



Tarte au fromage blanc pour 10 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte :

1 OEUUF, 200 g de beurre, 150 g de FARINE, 1 pincée de sel

Pour la garniture :

250 g de FROMAGE BLANC, 250 g de CREME FRAICHE, 4 OEUFS, 150 g de FARINE, 2 sachets de sucre vanille, 250 g de sucre

Préparation:

Mélanger l'oeuf, le beurre, le sel et la farine pour avoir une pâte. Laisser reposer 1 heure au frigo. Séparer les 4 blancs des jaunes d'oeufs. Mélanger la crème, le fromage blanc, le sucre, la farine, les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé. Monter les blancs en neige et les mélanger délicatement à la préparation. Beurrer un moule, versez la pâte et y verser le mélange au fromage blanc. Enfourner pendant 20 min. Laisser refroidir.

Moussaka.

Ingrédients

400 g d'AUBERGINES, 1 OIGNON, 200 g de STEAK HACHE, 200 g de TOMATES concassées, 250 ml de LAIT, 10 g de Maïzena, 20 g de gruyère râpé, Sel, poivre, muscade

Préparation:

Cuire les aubergines pelées et taillées en gros dés, soit à la vapeur ou à couvert dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'eau. Une fois cuites, les saler et les mettre à égoutter (environ 1h).

Dans une poêle, faire dorer le steak haché et le gratter avec une fourchette au fur et à mesure de sa cuisson pour l'émietter puis rajouter l'oignon finement haché. Rajouter les tomates. Saler, poivrer et laisser mijoter doucement.

Confectionner une sauce béchamel allégée:

1- Délayer la maïzena avec une petite partie du lait froid.

2- Chauffer le reste du lait.

3- Quand le lait est très chaud, verser la maïzena délayée et remuer sans cesse jusqu'à un léger épaississement. Arrêter le feu aux premiers bouillons. Saler, poivrer, et mettre un peu de muscade. Dans un plat allant au four, disposer une couche de bolognaise, une couche de béchamel, les aubergines, une couche de béchamel et une couche de bolognaise.

Saupoudrer de gruyère râpé et mettre à gratiner (5 à 10 mn).

Les Recettes...

Flash back... 2012

Il y a un peu plus d'un an, au printemps dernier, nous avons été conviés à une journée à la ferme de Vincent & Sylvie FEBVRE, producteurs d'œufs pour l'AMAP, à Badménil aux Bois (route de Domèvre, 88330). Après une bonne visite, le repas sorti des sacs, les jeux de Plasso'jeux, nous étions allés, confortablement assis sur des bottes de paille disposées sur une remorque, découvrir le sentier botanique des 6 frères non loin de là. Voici quelques photos de cette belle journée entre les gouttes.



Photo Vosges Matin



AMAP du Durbion,
5 route de Padoux
88700 Bult
amap.durbion@gmail.com
amap.du.durbion.blog.free.fr

LES PRODUCTEURS

Jérôme BALLAND, légumes,
9 rue de la bonne dame
88600 FREMIFONTAINE
jerome88.balland@laposte.net

Gaëc du Durbion, steaks hachés surgelés
et produits laitiers,
Jean-Pierre & Dominique SIMON, Adeline
PIERROT, Véronique & Pascal PIERROT
4 chemin houillon
88600 DOMPIERRE

Bertand DUTHOIT, bluets, petits fruits,
41 route du Tholy
88640 GRANGES SUR VOLOGNE

Sarah & Fabrice FELTEN, farine, pâtes
361 route d'Hareville
88800 VALLEROY LE SEC



Photo Vosges Matin