

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'ÉPISODE

L'AMAP du DURBION devient : AMAP des CARABES !

Et bien oui, afin d'éviter la confusion avec le GAEC du même nom et parce que les amapiens de cette amap ne sont plus forcément répartis autour de ce cours d'eau, il a été décidé de lui attribuer un nouveau sobriquet.

Mais qu'est-ce qu'un carabe ? Les carabes vivent dans les haies, sous les branchages et sous les pierres, en particulier sur les sols argileux et limoneux. À l'occasion, ils grimpent dans les arbres. On le trouve en jardins et cultures, mais aussi en forêt.

C'est un organisme auxiliaire en protection des cultures, ami du jardinier, car il consomme les parasites tels que limaces, escargots, carpocapse des pommes et des poires, les doryphores, les chrysomèles rayées du concombre mais également les vers de terre.



La race "chèvre de Lorraine" vient d'être reconnue.

L'arrêté du journal officiel du 21 juin 2013 stipule que dans les races caprines, il y a une race 'de Lorraine'. C'est une race locale et à faible effectif.

Stefan Jurjanz est l'homme grâce à qui cette petite chèvre de chez nous revient sur le devant de la scène.

Enseignant chercheur à l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaire à Nancy, il a découvert cette discrète présence caprine dans plusieurs jardins de la région.

Réduite à quelques dizaines d'individus, la race était sur le point de s'éteindre. Depuis 2007, l'association des Amis de la Chèvre de Lorraine dont il fait partie contribue à la réhabilitation de cette petite espèce rustique. Cette association compte aujourd'hui 73 adhérents. Elle a recensé près de 60 éleveurs.

Un article France 3 Lorraine.

Une chèvre de Lorraine, c'est :

- Un animal avec un lien génétique avec la population originelle de chèvres de Lorraine,
- Un phénotype dominant caractérisé par une robe grise herminée et la présence de poils allongés,
- Une morphologie et une physiologie permettant de valoriser une large gamme de fourrages, et d'être élevée en plein air.

Vous pouvez rejoindre

«l'Association des amis de la chèvre de Lorraine» ou aller en rencontrer chez Damien et Magali BABEL, 25

3

Février 2014



chemin du faing Janel à Tendon. Profitez-en pour visiter l'atelier de Magali, ou réserver un casse-croûte, une visite ou une nuitée en gîte.

La Recette - Quiche à la choucroute

4 personnes - 20 minutes de prép

Pour la pâte sablée :

300 g farine, 125 g beurre, 1 oeuf, 10 cl d'eau tiède, 1 pincée de sel, 1 pincée de cumin en poudre.

Pour la garniture :

2 oeufs, 1 jaune d'oeuf, 35 cl de crème fraîche liquide, 10 cl lait, sel, poivre, cumin en poudre

Mélanger la farine, le sel, le beurre fondu, l'eau, l'oeuf et la pincée de cumin. Abaisser la pâte, la piquer.

Faire revenir 250g de lardons. Hors du feu, mélanger les lardons avec 600g de choucroute cuite, répartir sur la pâte.

Mélanger la crème, le lait, les oeufs, le sel, le poivre et une pincée de cumin.

Verser sur le mélange précédent.

Cuire 1 heure à 180°C

En périphérie...



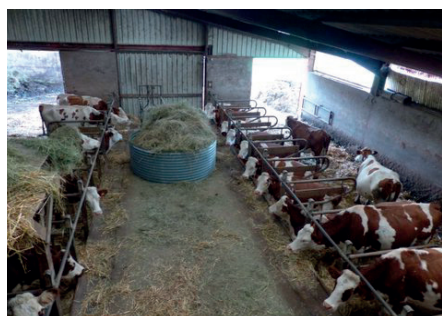
Le séchage en grange, vous connaissez ? A Cheniménil, un couple d'agriculteurs a mis en place un système de séchage du foin adapté à leur exploitation. Il nous a semblé intéressant d'en parler même, si les époux Chevalley ne font pas partie de nos producteurs. Mais, là aussi on peut faire autrement ! L'exploitation est de taille modeste, 35 vaches laitières montbéliardes et environ 20 jeunes bêtes pour assurer le renouvellement sur 50 hectares de terres situées autour de la ferme. Production laitière, de veaux et de vaches de réforme. En agriculture bio depuis 2011.

La technique du séchage en grange est peu développée en France, on la rencontre surtout en Franche Comté car l'AOC Comté n'accepte pas le lait produit par les vaches nourries à l'ensilage.

L'herbe est fauchée à maturité, fânée une fois, puis emmenée au bâtiment avec une auto-chargeuse. Le foin termine son séchage dans la grange où il est disposé dans des cellules à l'aide d'une griffe installée sur un rail. La chaleur récupérée sous le toit est envoyée vers les cellules de stockage grâce à 2 ventilateurs. L'implantation du bâtiment doit être faite en fonction de l'exposition au soleil.

Le système de griffe permet de reprendre le foin et de le distribuer aux animaux, il permet aussi de déplacer le fumier et de l'aérer.

Le bâtiment a été construit 2012 et était opérationnel pour la récolte 2013.



Michel, comment vous est-il venu ce projet ?

J'ai travaillé dans pas mal d'exploitations ce qui m'a permis d'avoir un regard critique. Avant, pour faire du foin, il fallait faire vite et il me fallait 4 jours de beau. La qualité ne me convenait pas, le foin était trop pressé, trop cassé et toutes les feuilles des graminées et légumineuses restaient au sol. Et puis c'était trop aléatoire, trop risqué par rapport à la météo et surtout nous étions dépendant d'une entreprise.

Et surtout j'ai fait un stage pendant lequel j'ai rencontré 2 personnes dont un vétérinaire du groupement Zone Verte qui m'ont convaincu que c'était la solution. C'était le moyen de faire du bon foin en prenant beaucoup moins de risque avec la météo et aussi d'avoir la possibilité d'étaler la récolte. Je suis passé en dix ans d'un système d'exploitation Maïs + herbe à un système totalement herbe ce qui m'a permis de prendre mon autonomie.

Lorsque l'on voit le bâtiment et surtout les 2 ventilateurs, on se pose la question de la dépense énergétique.

Faire tourner les ventilateurs ou passer la pirouette, presser, charger dans les champs en incluant tous les déplacements, le bilan n'est pas plus consommateur. Et sur le plan des déchets, fini les plastiques d'enrubannage, les ficelles et les bâches d'ensilage.

Après une saison de fonctionnement, votre installation correspond-elle à votre attente ?

Faire le point sur une année serait plus juste, aujourd'hui je ne regrette pas. Le foin est plus appétent, la qualité est là, on ne peut pas mieux c'est le top du top, je ne suis pas déçu. En plus tout est plus facile à gérer.

Arrivez-vous à valoriser votre lait à la hauteur de la qualité de votre foin ?

Non, malheureusement, le lait est payé un peu plus cher mais nous avons au mieux deux tournées par mois en Bio, les autres fois notre lait est mélangé avec celui du conventionnel.

Toutefois ce foin de qualité me permet de bien nourrir mes bêtes et d'éviter les problèmes, les déjections des animaux donnent un fumier de qualité qui nourrit correctement les sols.

L'autonomie de votre exploitation est importante pour vous ?

C'est essentiel, et je crois que j'y suis arrivé, je n'achète aujourd'hui que de la paille et de la chaux.

J'utilise mon fumier comme amendement. Je n'ai quasiment pas de frais de vétérinaire, mes bêtes sont en bonne santé. Contrairement aux exploitations conventionnelles, j'ai un faible taux de renouvellement car j'ai peu de pertes. Nous avons des vaches qui ont dix ans et qui se portent à merveille !

Pas de frais de vétérinaire, pas ou peu de perte de veaux, Michel fait figure de martien parmi les agriculteurs du secteur. Sa façon de faire témoigne de l'importance de l'alimentation pour les animaux mais bien évidemment aussi pour les hommes.

Pourtant c'est le vrai métier de paysan qu'il exerce, il observe beaucoup, garde son indépendance, sa lucidité.

L'exploitation est viable et assure un revenu correct à la famille.

Alors si la curiosité vous pousse d'aller faire un tour du côté de Chne*, n'hésitez pas l'accueil est chaleureux.

Propos recueillis par Laurent Laheurte
*Cheniménil



**AMAP DES CARABES
5 ROUTE DE PADOUX
88700 BULT**

LES PRODUCTEURS:

JÉRÔME BALLAND, LÉGUMES,
5 RUE DE LA BONNE DAME
88600 FREMIFONTAINE

GAEC DU DURBION, STEAKS HACHÉS SURGELÉS ET PRODUITS LAITIERS,
JEAN-PIERRE & DOMINIQUE SIMON, ADELINE PIERROT, YÉRONIQUE & PASCAL PIERROT
4 CHEMIN HOULLON
88600 DOMPIERRE

BERTRAND DUTHOIT, BLUETS, PETITS FRUITS,
41 ROUTE DU THOLY
88040 GRANGES SUR VOLOGNE

SARAH & FABRICE FELTEN, FARINE, PÂTES,
361 ROUTE D'HAREVILLE
88300 VALLEROY LE SEC

VINCENT & SYLVIE FEBVRE, OEUFS, ROUTE DE DOMÈVRE
88350 BADMÉNIL AUX BOIS

