



14/05/2011

LES POTINS DU PANIER

N°7

Bonjour à toutes et à tous,

Grandir et se développer sans renier les principes de l'amap, ce pourrait être le titre du prochain épisode de notre jeune histoire; en effet, les demandes et les perspectives d'évolution se multiplient autour de notre association et il faut y voir un signe de vitalité. Nouveaux produits, nouveaux producteurs avec pour chacun des contraintes et des caractéristiques différentes nécessitent à chaque fois de bien réfléchir pour nous adapter, de faire des choix sans renier les principes que nous avons définis et qui nous ont guidés depuis le début de l'aventure. Le collectif travaille dans cet esprit et nous restons vigilants sur le respect des engagements de départ.

Aujourd'hui nous sommes 38 amapiens qui prenons chaque semaine un panier de légumes, du pain et des laitages. Conséquence plus ou moins directe, des erreurs se produisent depuis quelques temps lors des distributions. Soyons attentifs à cela si nous ne voulons pas que les producteurs restent derrière leur étalage et puissent réellement échanger avec tout le monde, mais aussi que les derniers servis ne soient pas lésés. Cette responsabilisation individuelle et collective est essentielle, et demande peut-être de revoir l'espace de distribution et la signalisation. Vos idées et réflexions à ce sujet sont les bienvenues !

Attention, une date importante à retenir dès à présent, vous êtes tous invités à l'A.G. Printanière de notre association qui aura lieu le jeudi 16 juin après la distribution. Pour rester dans une formule qui avait satisfait tout le monde : « la soupe collective ! », cette AG se déroulera autour d'une « salade géante » à confectionner ensemble lors de la distribution; à chacun de prévoir ses couverts, assiettes et verres. Pour le dessert, nous faisons appel aux bonnes volontés pour des gâteaux ou salades de fruits de saison à partager. Apportez vos sourires et vos idées (et vos couteaux pour la salade) !!!!

Enfin, dernièrement Fabien Tigeot nous a rendu visite lors d'une distribution, il est producteur de bovins en bio sur Bohal. Il nous a proposé ses produits : viande de bœuf et veau. Bien accueilli par les amapiens nous allons lancer un contrat viande

prochainement. Nous sommes également en contact avec d'autres producteurs pour de la viande de porc et du miel.

DES NOUVELLES DE BREMELIN

Marie vient de terminer un projet poterie avec un groupe d'élèves du lycée Anne de Bretagne autour du thème '' Modelons notre territoire ''. La finalité était de les faire réfléchir sur le vivre ensemble, leurs différents lieux de vie ainsi que sur la manière dont ils voudraient les aménager. Ils ont donc façonné un village en terre, l'ont émaillé et fait cuire. Il sera la base d'une exposition à la médiathèque de Locminé.

Les légumes poussent, poussent, poussent ...les mauvaises herbes aussi, nous avons craint le manque d'eau qui se faisait sentir mais nos danses de la pluie en ont eu raison le week-end du premier mai. Une terre chaude et de l'eau, nous avons retrouvé là de bonnes conditions pour des légumes de qualité en quantité. Pourvu que ça dure !

«Roberto, le maïs est en terre. A toi de préparer les recettes sud-américaines pour les partager avec tous !»

Pour l'accueil pédagogique, trois chevrettes sont arrivées et ont rejoint nos quelques moutons. Nous les avons troquées à Evelyne et Nicolas Chartier installés à Grand-Champ. Nous avons également rénové nos quatre cabanes à lapins sur roulettes avec un groupe de jeunes en insertion sociale et professionnelle de Locminé-Formation.

Depuis notre installation en 2006, tous les ans nous nous arrêtons une journée en équipe pour prendre du recul sur la ferme avec Joseph Fouilleul, formateur en développement personnel et dynamique de groupe. En mars dernier, nous avons approfondi la question de la coopération au travail ou comment expérimenter d'autres perspectives au carrefour de la relation et du résultat économique.

DES NOUVELLES DU BROUTAY

Agnelage : le second lot de brebis (40) agnelle tranquillement aux champs. On retrouve les agneaux couchés dans l'herbe, lourdement endormis au soleil, mais il faut veiller car ces jeunes mères ne sont pas toujours très maternelles. Les doubles (un des deux jumeaux) arrivent malheureusement rarement à survivre.

Herbe pousse, pousse !!! Le temps sec rend le mois d'avril agréable, c'est bien pour les marchés mais beaucoup moins bien pour la pousse de l'herbe. Heureusement notre chargement est relativement faible : 94 brebis et 7 vaches pour 25 ha. soit l'équivalent de 20 Unité Gros Bovins pour 25 ha. On dit qu'il faut au maximum un UGB par hectare. Notre chargement nous permettra sûrement de passer l'été sans trop de difficultés mais la situation reste inquiétante.

Congé maternité : comme certains ont pu le voir, j'attends un deuxième enfant, je serai donc remplacée par Mathilde actuellement stagiaire (vous l'avez peut être vue il y a quelques semaines avec Ludovic lors d'une distribution). Mathilde a pour projet de s'installer en brebis laitières sur Molac avec son ami déjà installé en brebis

viande.

DES NOUVELLES DE CARAFRAY

Promis, dans le prochain « Potins » il y en aura. En attendant, à nous d'échanger avec Florian sur sa ferme lors des distributions. Florian et Julie adhèrent à l'association Triptolème, pour plus de détails suivre le lien suivant :

http://www.semencespaysannes.org/cereales_boulangerie_paysannes_objectifs_16.php

DE BOUCHE A OREILLES

Pour notre association, il y a pas mal d'échéances et dates à retenir :

- Jeudi 19 mai : début de la nouvelle saison laitages brebis, avec signature des contrats par Marie-Eve. On va également recueillir les contrats légumes (dans un prochain mail) pour la nouvelle saison qui démarrera le jeudi 26 mai.
- Nous avons prévu de faire une petite visite chez Nicolas le samedi 21 mai, elle sera reportée en juin. Date à redéfinir.
- Jeudi 26 mai : Démarrage de la nouvelle saison légumes et signature des contrats par Soazig.
- Jeudi 16 juin : A l'issue de la distribution, AG printanière de notre amap.
- Samedi 18 juin : Soazig nous propose un chantier désherbage à Brémelin agrémenté par un barbecue. L'occasion de continuer les discussions du 16, de visiter la ferme pour ceux qui ne la connaissent pas et de passer un bon moment ensemble. On en parle jeudi pour les détails.
- Début juillet (date exacte à confirmer) : Florian nous invite aux portes-ouvertes de sa ferme.

Et d'autres rendez-vous :

- Vendredi 27 mai à 20h30 : A la salle polyvalente de Taupont, conférence de Philippe Derudder organisée par Polen. «Crise économique, crise de conscience». Détails sur : <http://www.polen.asso.fr/agenda/details/260-conference-l-crise-economique-crise-de-conscience-r-par-philippe-derudder.html>
- Dimanche 5 juin à 14h00 : A Concoret, sortie : «1001 raisons d'accueillir les plantes et fleurs sauvages et cultivées dans son jardin». Renseignements et inscriptions 02 97 22 74 62 ou la-soett@wanadoo.fr

LA POPOTE DES POTINS

Le fenouil ayant fait son apparition dans les paniers, les échanges entre un certain nombre d'entre nous ont révélé notre ignorance du ''truc'' et la difficulté de l'utiliser : qu'à cela ne tienne, les potins se sont mis en quatre et vous trouverez ci-dessous quelques tuyaux. A vous de les compléter.

Choisissez-le bien blanc, sans tâches et assez ferme. Les tiges au sommet du bulbe doivent être en bon état et le plumet de feuilles doit être bien vert.

Conservez-le jusqu'à une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur. Si l'odeur qu'il dégage vous paraît trop puissante, enfermez-le dans un récipient hermétique. Avant toute préparation, coupez les tiges et le plumet, mais ne les jetez pas. Une fois séchés, ils parfumeront court-bouillons et autres plats de poisson d'une note d'anis.

Consommez-le après avoir ôté les feuilles extérieures du bulbe (souvent coriaces) et l'avoir rincé sous l'eau. Il se déguste cru, en **lanières** à tremper dans une sauce (aioli, anchoïade...) lors d'un apéritif anisé ou **émincé** pour composer une salade craquante. Melon, jambon, pommes fruit, pommes de terre, fromages frais et poissons fumés font partie de ses meilleures alliances. Essayez aussi de le **râper** sur un plat de pâtes, arrosées d'un trait d'huile d'olive, à la mode italienne.

Cuit une dizaine de minutes à la vapeur, il constitue une **garniture** idéale pour les poissons et les viandes telles que le veau et l'agneau. Il se marie aussi très bien aux carottes, céleri et oignons. On peut également le préparer en **gratin** ou encore le mixer pour en faire une savoureuse **soupe**. N'hésitez pas à lui ajouter de l'ail, ils font bon ménage.

Le fenouil se prépare aussi **braisé**, dans du beurre, avec un peu de sucre qui le fait doucement caraméliser. On peut le glisser dans les **papillotes** (en tapis sous du saumon ou du loup) ou le faire **compoter** avec de la tomate et de l'huile d'olive.

Saviez-vous qu'il est aussi délicieux que surprenant dégusté en **dessert** ? Réalisez ainsi une **tarte** originale ou incorporez-en des lanières à une **salade de fruits**, notamment l'ananas et l'orange. Enfin, confectionnez une **confiture** inoubliable, en le mariant au melon, relevée de quelques étoiles de badiane pour renforcer son arôme anisé.

Aussi bien légume qu'épice, les **graines** du fenouil, enfin, entrent dans la préparation de pains, de farces et parfument les saucisses et le chou. Elles doivent être légèrement chauffées à la poêle avant d'être pilées pour en exciter tout l'arôme.

LA BOITE A OUTILS

- n'oubliez pas de trouver quelqu'un pour venir chercher votre panier en cas d'absence.
- en cas de besoin, vous pouvez contacter les membres du collectif suivant :
 - Eric Vilmen (secrétaire général) : eric.vilmen@wanadoo.fr
 - Gilles Carnot (rédacteur des potins) : anita.gilles1@orange.fr
 - Soazig Le Trionnaire (trésorière) : sletrionnaire@hotmail.com
- Précision sur les permanences aux distributions : prévoir trois personnes permet à l'une ou l'autre de partir plus tôt ou d'arriver plus tard et d'avoir toujours deux personnes présentes.
- Récupération : Pensez à ramener les élastiques et bocaux (ainsi que des cagettes à l'occasion).
- Pratique : Prévoyez toujours un filet ou sachet pour des produits comme les épinards ou pommes de terre nouvelles.