17, avenue Emile Zola 19100 BRIVE
secretariat@amapiens-brive.org
Site : http://amapiens-brive.org

Feuille de Choux n°12
Avril 2013

Bonjour,

Suite à la réunion de bureau du 11 mars, j'ai repris la réalisation de la Feuille de Chou en sommeil depuis 1an (dernier numéro en février 2012 : N°11), que Fred Gourment a portée brillamment pendant près de 2 ans, merci à lui.

***Cette Feuille de Chou devrait paraitre chaque mois** et contenir pour l'essentiel des infos concernant notre association et dans une moindre mesure, des nouvelles du Limousin et des infos sur les AMAP plus loin.*

***N'hésitez pas à m'envoyer vos propositions** d'articles, recettes, infos, en lien avec l'AMAP ou des sujets proches des préoccupations amapiennes : agriculture, alimentation, économie solidaire, actualités sur Brive,…*
***Ecrire à l'adresse** : secretariat@amapiens-brive.org*
Au plus tard le 20 du mois précédent la parution (prévue entre le 1er et le 10 de chaque mois). Ces articles ne doivent pas dépasser 1000 caractères, espaces compris (il peut y avoir un lien vers un site Internet et plus d'infos). Afin d'être plus surement lue, votre Feuille de Chou ne dépassera en effet pas 4 pages.

D'autre part, je recherche un amapien qui prendrait en charge les corrections orthographiques de la Feuille de Chou entre le 20 et le 25 de chaque mois.

Amapiennement,

Elisabeth Carbone, membre du bureau
Contact : secretariat@amapiens-brive.org

Sommaire

Edito
Communiquer entre amapiens
Formation référents

I- AMAPiens au Pays de Brive
1) Infos du bureau : retour de la réunion du 11 mars – les projets
2) Nouvelles de nos AMAP : Montage d'une serre chez Virginie Podevin
3) Rubrique des paysans : visite à venir des vergers de Martijn Van Lith ; nouvelles du Lot ; 2 questions à Jean Claude et Nathalie Vergne

II- Nouvelles du Limousin
1) Exploitation des gaz de schiste
2) Evènements : agenda 21 ; Eco' Lot Toi-même ; Transition

III – Autre info : scandales alimentaires

Communiquer entre amapiens

Pour échanger des infos, des idées, des bons plans dans l'esprit AMAP, c'est à dire avec le respect de l'humain et de l'environnement, entre AMAPiens au Pays de Brive (et leurs amis), une liste de discussion existe.

Pour s'inscrire envoyez un mail à :
EcoTchatBrive-subscribe@yahoogroupes.fr

Formation et informations pour les référents actuels, futurs et anciens

18 avril à 20h salle N°2 de la maison des associations 11 place Jean Marie Dauzier à Brive
Animation : Elisabeth

Vous êtes tous les bienvenus !

I - AMAPiens au Pays de Brive

1) Infos du bureau

C'est avec enthousiasme que le nouveau bureau des AMAPiens au Pays de Brive s'est réuni le 11 mars 2013. Devant tout le travail d'animation que nous souhaitons mettre en place, nous avons décidé de nous réunir une fois par mois, chacun de vous est invité à participer aux réunions et peut prendre en charge une tâche ponctuelle ou une responsabilité s'il en a la possibilité.

La prochaine réunion de bureau est fixée au jeudi 11 avril à 20h00
à l'agence immobilière d'Isabelle Brousse, 3 avenue Bourzat à Brive

Les projets :
- mise en place d'un **nouveau site** plus interactif et plus vivant ; recherche d'un **logiciel de gestion des commandes** adapté (sur le modèle de l'AMAP pain) ;
- le retour de la **Feuille de Chou** ;
- un travail d'**animation, accompagnement, coordination des référents** est engagé avec des outils à créer ou améliorer : agenda, fiche pratique du rôle du référent, liste commune d'intermittents du panier, création d'un contrat type et enfin une réunion de formation et d'information des référents. Ils sont fortement sollicités pour participer à l'élaboration de tous ces outils ;
- d'autre part, il est apparu que le **règlement intérieur** doit évoluer (l'association ayant évolué depuis sa création), une prochaine réunion permettra de préparer les ajustements ou modifications à proposer lors d'une AG ;
- autres projets : une **AMAP fruits rouges**, une **AMAP noix et dérivés**, notre participation au **forum des associations**.

AMAPiens au Pays de Brive a adhéré au **MIRAMAP** et à **Agrobio19** (groupement des agriculteurs bio de Corrèze, avec un collège « consommateurs »).

2) Des nouvelles de nos AMAP

Montage d'une serre chez Virginie Podevin

L'AMAP légumes a sollicité les AMAPiens pour participer au montage d'une serre chez Virginie Podevin. Après avoir proposé deux dates, celle fixée a été annulée pour cause de neige... C'est finalement le 2 février que les volontaires, une dizaine, ont bravé les intempéries du jour (averses de pluie et de grêle entrecoupées de belles éclaircies qui n'ont malgré tout pas suffi à atténuer les effets d'un vent glacial).

Mission du matin : faire les tranchées... sous de nombreuses averses

Le matin, c'est donc sur un sol détrempé et lourd que ce petit monde a réalisé la tranchée, et ce jusqu'à 13h00. Les maraîchers avaient préalablement joué de Pythagore pour placer les limites de ce chantier ! Un déjeuner collectif sorti des paniers et amélioré par Mr Podevin a permis une pause conviviale et revigorante autour d'une belle tablée.

L'après midi, une fois terminé le chassé-croisé des personnes disponibles par demi-journée, le travail a repris. Certains ont creusé les trous pour les pieds de la serre (parfois à la barre à mine lorsque la roche montrait le bout de son nez), tandis que d'autres commençaient à plancher sur l'assemblage des différentes pièces.

En fin d'après-midi l'armature de la serre s'élèvait fièrement, après avoir résolu un petit casse-tête chinois sur « comment fixe-t-on le tout, avec quelle fixation et dans quel sens ? ».

Voir l'album photos :
https://picasaweb.google.com/ninatsuki/InstallationDeLaSerreChezVirginie?feat=email

Françoise

3) La rubrique des paysans

Réservez la date du dimanche 23 juin 2013 pour une visite des vergers du Pré de Sagne chez Martijn Van Lith (AMAP Pommes et cie) ! (de 10h00 à 12H00 ou de 15h00 à 17h00 au choix)

Plus d'infos dans la prochaine feuille de Chou début mai

Le Verger du Pré de Sagne

Le 17 mars : voici quelques nouvelles du Lot !!

Il y a 15 jours j'ai planté les deux premiers rangs de pommes de terre précoces et semé aussi un rang de carottes. Vendredi dernier je suis revenu au marché de Souillac où j'ai commencé à vendre les carottes que certains d'entre vous avaient désherbées en septembre... c'est qu'il en faut du temps pour devenir une grande carotte !!
Hier après midi, après avoir préparé des planches avec Yves et Virginie mardi, grosse opération semis : 2ème vague de fèves (Eléonora "précoce" et Aguadulce "normale") et petits pois, mais également du radis botte "Topsi" et de la betterave "plate d'Egypte" petite mais adaptée logiquement à une pousse rapide de printemps....objectif finir à 18h30, mais finalement il était 20h00 !!!...Les piles de la lampe frontale sont en train de charger !!
Aujourd'hui et demain pluie ...c'est parfait (pour le maraîcher que je suis bien sûr !!).
La moitié des semis de tomates a levé, les poix sont ok, fenouil : ce n'est pas "folichon" ; demain semis en plaque des céleris raves (la lune est bonne) et dans quelques jours ce sera les choux et les premières courgettes !! Florent

Les futures tomates ne sont pas sorties, mais leur mère oui ! Les plantules ont fait leur apparition. La salade, c'est fait depuis quelques semaines, les poireaux aussi. C'est reparti ! Virginie

Deux questions à Jean Claude et Nathalie Vergne (AMAP Pain)

Qu'est-ce qui vous a motivé à vendre en AMAP ?

Nous démarrions une nouvelle production : le pain, et cherchions des débouchés.
Nous avions déjà une bonne expérience de la vente en directe et du contact avec les consommateurs : l'AMAP est dans le même esprit d'échange et de convivialité, avec une transparence sur nos manières de faire qui est un plus pour les consommateurs et travailler sur des commandes et non dans le vide, ce qui est un plus pour nous.
C'est aussi une meilleure valorisation de nos produits (il n'y a pas d'intermédiaire).

Quel regard portez-vous aujourd'hui, 2 ans après, sur ce système ?

Nous sommes toujours enthousiasmés par l'AMAP !
Les rencontres, croiser des personnes qu'on ne croiserait pas sans l'AMAP ; ce rapport de confiance qui s'établit, grâce aux consommateurs, qui nous ont fait confiance d'entrée. Les producteurs ont de la chance d'avoir des consommateurs en AMAP (c'est plus de contraintes pour les consommateurs) ; nous avons du respect et de l'admiration pour cet engagement citoyen qui est exceptionnel et sommes fier d'être en AMAP ! Cela donne envie de s'appliquer à faire de l'excellence !

Quelques points négatifs :
- C'est une micro société avec ses difficultés relationnelles entre individus. Il ne faudrait pas perdre de vue les objectifs initiaux, voir ce qui nous rassemble plutôt que ce qui nous divise : par exemple ne pas pénaliser le paysan par une absence de commande quand tension avec un référent…
- Il y a une tendance à se scinder en 2 camps distincts : les paysans d'un côté, les consommateurs de l'autres.
- Il y a des consommateurs qui ne s'expriment pas, ne posent pas de questions pendant les distributions, on ne sait pas ce qu'ils pensent, ce qu'ils veulent, s'ils sont satisfaits ou non…

Des idées pour améliorer cela :
- Les ateliers d'animation autour des objectifs ou de la charte par exemple, conso et paysans ensemble, sont des bons moyens de créer de la cohésion de groupe, de mieux se comprendre entre conso et paysans. A faire au moins une fois par an.
- Les visites des fermes.

Nous sommes parfois agacés, un peu tendus par la contrainte horaire quand nous devons partir de chez nous pour Brive, mais nous sommes toujours ravis et détendus après la distribution et avoir discuté avec les uns et les autres !

Nous, paysans et consommateurs, sommes des précurseurs dans le système agro alimentaire, c'est la grande finalité de l'AMAP : nous inventons l'avenir !

II - Nouvelles du Limousin

1) Exploitation des gaz de schiste

Le permis de Brive vient d'être reconnu recevable. Nous risquons de nous retrouver dans la même situation catastrophique que les américains : pollution des eaux, des sols, de l'air, atteintes irréversibles à la santé, à l'économie locale (agriculture, tourisme…). Il est important de s'informer sur les risques liés à la recherche et à l'exploitation des gaz de schiste afin de se faire une idée du problème et ... se positionner.

Plus d'infos : http://www.lelotenaction.org/pages/infos-locales/gaz-de-schiste-le-permis-de-brive-confirme.html
http://corenv.free.fr/ (Corrèze environnement) -: nongazdeschistebrive@melomanis.com (Collectif de Brive)

Le 16 avril projection débat autour du film « Gazland » à Donzenac

Un film : Promised Land de Gus Van Sent avec Matt Damon. (1h 46min). Sortie officielle le 17 04 13 (projet d'un débat le 24 avril au cinéma le Rex). Ce film apporte un éclairage indéniable car cette histoire s'appuie largement sur la réalité. Bande-annonce : http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia=19440061&cfilm=193544.html

2) Evènements

Restitution Agenda 21 de Brive

2 ans après son lancement : quelles sont les actions menées à bien, les succès et les difficultés rencontrées ? Une soirée d'échanges et de restitution sous la forme d'un spectacle ludique et interactif en 5 actes avec la Compagnie 'du Grenier au Jardin'.

Soirée Transition vendredi 26 avril à 20h
Salle des fêtes - Hôpital St Jean (46)

organisée par Terra Salva. Projection de « Transition au pays : aventure lotoise » sur des initiatives locales (dont la Récup' rit de Cressensac).

Et l'Uxello (cinéma de Vayrac - 46) organise une soirée Transition le avril à 20h30 avec débat et 2 films : « In Transition 2.0 » et « Transition au pays, aventure lotoise »

Festival Eco'Lot Toi-même

Plus de 100 stands de producteurs et d'artisans, ateliers de savoir-faire, discussions, spectacles, musique. Conférence des Bourguignon, projection de « Transition au Pays, une aventure lotoise », et de « La Terre ça vaut de l'or »

Plus d'infos : www.coquelicausse.over-blog.com

III – Autre info : les scandales alimentaires et le pouvoir des citoyens

Suite au scandale alimentaire des lasagnes au cheval, la revue Politis a publié un article du MIRAMAP fort intéressant sur la question, en voici un résumé :

Ce scandale allonge encore la liste des trop nombreux scandales alimentaires (lait chinois à la mélanine, poulet belge et œufs allemands à la dioxine, « beurre » italien frelaté, huile de tournesol ukrainienne coupée d'huile minérale pour moteur,…). Devant la cupidité, sans préoccupation de conditions morales ; il est illusoire de compter sur les soi-disant solutions mises en avant par les autorités, les gouvernements, et les institutions (traçabilité, labels, étiquetages, certifications, etc...), pour retrouver une alimentation saine et mettre fin aux tricheries.
Tant que la politique agricole commune soutiendra une agriculture productiviste et favorisera les intérêts économiques plutôt que de se soucier d'une production durable et de la santé des populations et tant que les consommateurs resteront dans le chemin balisé par cette agriculture, l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution, les problèmes subsisteront et s'amplifieront.

Développons des partenariats locaux et solidaires entre citoyens et producteurs !

En France les AMAP sont nées il y a 10 ans d'une réunion citoyenne organisée pour débattre de la mal bouffe. Partout dans le monde, des initiatives multiples venant de citoyens aussi bien que de groupements de producteurs expérimentent une consommation différente, responsable, écologique, locale limitant les transports,...
« Ces initiatives sont le vivier du futur. Il s'agit de les reconnaître, de les recenser, et de les conjuguer en une pluralité de chemins réformateurs. Ce sont ces voies multiples qui pourront, en se développant conjointement, se conjuguer pour former la voie nouvelle, laquelle nous mènerait vers l'encore invisible et inconcevable métamorphose.» Edgar Morin dans « La voie », 2011

C'est à la société civile de prendre en main ce qui la concerne au premier chef: son alimentation ; rejoindre ces circuits alternatifs ou en inventer de nouveaux le choix lui appartient.

Pour lire le texte en entier : http://miramap.org/Tribune-du-MIRAMAP-dans-le-journal.html