



AMAPiens
au Pays de Brive

17, avenue Emile Zola 19100 BRIVE

apbrive@gmail.com

Site : <http://amapiens-brive.org>

Feuille de Choux n°22

Février 2014

Bonjour,

C'est la saison des AG : après la nôtre le 20 janvier, qui a modifié nos statuts et a élu une nouvelle équipe pour coordonner nos AMAP, voici qu'arrivent celles de nos partenaires, Agrobio 19 et le MIRAMAP.

Une participation à une manifestation à Ayen en avril nécessitera l'investissement de quelques amapiens pour tenir un stand.

A noter la victoire de la Conf contre 2 projets d'industrialisation agricole.

Amapiennement,

Elisabeth Carbone

Sommaire

Nouveau site en ligne

I- AMAPiens au Pays de Brive

- 1) Petit calendrier amapien : manifestation à Ayen
- 2) Infos du bureau : AG
- 3) Des nouvelles de nos AMAP : 2 nouvelles AMAP
- 4) La recette du mois : cake salé alsacien au potimarron

II- Nouvelles du Limousin

- 1) Des nouvelles de l'AMAP de St Sulpice Laurière (87)
- 2) Actualité paysanne : AG d'Agrobio 19

III – Les AMAP plus loin

- 1) AG du MIRAMAP
- 2) 2e Rencontre européenne des PLS pour la Souveraineté Alimentaire

IV- Infos diverses

- 1) Evénements : 2 victoires de la Conf
- 2) A lire : Revue Durable ; manuel sur l'Agriculture Paysanne
- 3) A écouter : une émission sur France Culture

Le nouveau site des AMAPiens au Pays de Brive est en ligne : <http://amapiens-brive.org>

Un grand merci à Frédéric Gourment

Le bureau lance un appel à bénévoles pour que ce site soit vivant (à la fois infos pour les adhérents et vitrine de notre association pour l'extérieur, en particulier pour ceux qui recherchent une AMAP sur Brive)

I- AMAPiens au Pays de Brive

1) Petit calendrier amapien

Dimanche 6 avril 2014 à Ayen

Manifestation dans le cadre de la semaine du développement durable

Thème de l'année : « consommer autrement »

AMAPiens au Pays de Brive participera l'après midi en présentant la démarche et les objectifs d'une AMAP (le matin aura lieu la randonnée du goût qui rassemble habituellement environ 700 personnes).

Lionel Paillet, à l'origine de cette initiative, coordonnera la participation d'APB en lien avec le bureau.

Il est noté que Brive risque de nous solliciter également lors de cette semaine.

2) Infos du bureau

Petit rappel des règles de confidentialité

L'utilisation des adresses de messagerie des adhérents est uniquement réservée au fonctionnement interne de notre association.

Merci de respecter ces règles.

Par ailleurs, Madame Martinez prie l'ensemble des adhérents d'accepter ses excuses concernant les emailings relatifs aux conférences du campus universitaire de Brive.



Les 6 « Drôles de dames » : le bureau sortant d'AMAPiens au Pays de Brive

L'Assemblée Générale

Lundi 20 janvier 2014 l'AG des AMAPiens au Pays de Brive a rassemblé environ 25 personnes avec une quinzaine de procurations. Mme SEILLE, qui représentait la municipalité, nous a fait part de sa satisfaction de l'existence de notre association et nous souhaite une « bio » année.

La partie sur la modification des statuts et du règlement intérieur avait été bien préparée en amont lors d'une soirée ouverte à tous les amapiens le 16 décembre 2013 et chacun a pu voter lors de l'AGE à l'aide d'un formulaire au fil des explications sur les propositions de modification ; cela a permis de ne pas perdre trop de temps sur un sujet un peu rébarbatif.

Les nouveautés importantes des statuts :

- **le label bio n'est plus exigé pour les paysans en AMAP** (nous sommes ainsi en conformité avec la charte des AMAP, dont les objectifs ont d'ailleurs été intégrés dans nos statuts) ; cela ne dédouane bien sûr pas les paysans en AMAP d'une agriculture sans engrais ni pesticide chimique de synthèse et la priorité sera donnée aux paysans ayant le label. Si besoin, nous pourrions nous appuyer sur Agrobio 19 lors d'une nouvelle AMAP avec un nouveau paysan qui n'aurait pas le label bio, pour s'assurer de la non utilisation de produits toxiques ;
- **le bureau devient une collégiale**, comme c'est le cas de beaucoup d'AMAP, c'est-à-dire sans président (ou tous co-présidents !) et il est possible de fonctionner maintenant avec seulement 3 membres du bureau (au lieu de 6 au minimum avant).

Les différents rapports ont été votés à l'unanimité.

Florent Peyrus était le seul paysan présent ; il nous a fait part de sa satisfaction à travailler en AMAP : malgré la difficulté de ce métier de maraîcher et des faibles revenus qu'il génère, c'est pour lui une belle aventure humaine. Il aimerait cependant plus de convivialité lors des livraisons : **pensez à apporter boissons et grignotage pour animer ces moments** (dans l'esprit des apéros-distributions) !

Il est soulevé l'importance du lien entre le bureau et les référents : certaines informations (visites de fermes par exemple) n'ont pas été connues par tous parce que le bureau n'a pas été mis au courant et n'a donc pas pu relayer l'info ; un bordereau de remise de chèques aux paysans est une formalité légale : l'info n'a pas été retransmise à tous les référents. Une réunion d'information/formation des référents par an est un minimum indispensable.

Nouveau bureau : François Timbal, Alix Grillon, Anne Dubois, Elisabeth Carbone, Adeline Andrieux

3) Des nouvelles de nos AMAP

2 nouvelles AMAP

AMAP miel avec Gilles Bouny, producteur de miels et produits de la ruche bio à Valojoux (24). Julie Fauville en est la référente.

AMAP pruneaux avec Patrice Lafinestre des Vergers Lafinou à Saint-Etienne-de-Fougères (47). Elisabeth Carbone en est la référente.

AMAP Bœuf

Vanessa Froissart s'est proposée pour prendre la suite de Philippe Arnaud à partir du prochain contrat. Toutefois, la question de la pérennité de cette AMAP mérite d'être posée dans la mesure où seulement 2 adhérents y participent.

4) La recette du mois : Cake salé alsacien au potimarron

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 300 g de potimarron, potiron ou courge Butternut réduit en purée
- 100 g de farine - 1 sachet de levure
- 100 ml de lait - 65 g de beurre ramolli
- 3 œufs - 80 g de lardons
- 1 oignon - 50 g de noix

Préparation de la recette :

Faire préchauffer le four à 200°C (Th 6-7). Hacher les noix grossièrement. Emincer les oignons et les faire fondre à la poêle dans une noisette de beurre. Ajouter les lardons et faire griller. Laisser refroidir et mélanger les noix. Pour la pâte à cake : battre le beurre ramolli avec les œufs. Ajouter le potimarron, le lait, la farine, la levure. Bien mélanger. Ajouter le mélange lardons-oignons-noix, saler, poivrer. Beurrer un moule à cake et y verser le mélange. Cuire environ 45 mn. A déguster tiède ou froid.

II- Nouvelles du Limousin

1) Des nouvelles de l'AMAP des Eco Gloutons de Saint Sulpice Laurière (87)

■ SAINT-SULPICE-LAURIÈRE

Spectacle de Noël pour les enfants



Les Eco-Gloutons et les Robins des Bois des Échelles (parents d'élèves) tenaient mercredi 18 décembre un petit marché de Noël de producteurs locaux et surtout un spectacle pour les enfants ! Après avoir slalomé entre les producteurs de miel, nougats, pains d'épice, fromages, chocolats-framboise, confection couture, tricots, cadeaux, coffrets produits de terroir... on s'installait au chaud à partir de 15 heures pour le spectacle de la compagnie Badabul intitulé « Et plouf, à l'eau ! », spectacle destiné au jeune public qui avait aussi droit à des boissons et gourmandises préparées avec des produits fermiers locaux : jus de pomme, bière, vin chaud, crêpes, tartines chaudes... Un net succès du spectacle, une très sympathique fête, mise en bouche pour Noël !

2) Actualité paysanne

Samedi 8 mars 2014 à Veix (19) : AG d'Agrobio 19 (association des agriculteurs bio de Corrèze dont AMAPiens au Pays de Brive est adhérente).

Plus d'infos : contacter Elisabeth Carbone, représentée à Agrobio 19 pour APB (apbrive@gmail.com)

III - Les AMAP plus loin

1) MIRAMAP

AG le samedi 15 et dimanche 16 mars 2014. (association qui regroupe des réseaux d'AMAP et des AMAP au niveau national, dont AMAPiens au Pays de Brive est adhérente).

Plus d'infos : contacter Elisabeth Carbone, représentée au MIRAMAP pour APB (apbrive@gmail.com)

2) URGENCI

2e Rencontre européenne des mouvements de Partenariats Locaux et Solidaires producteurs-consommateurs (PLS) et des autres systèmes émergents de distribution pour la Souveraineté Alimentaire du 28 février au 2 mars 2014 à la Bergerie de Villorceaux (95)

2 défis principaux à relever :

- 1) Comment s'assurer que la solidarité et l'engagement citoyen restent au cœur des systèmes alimentaires locaux ? Quels sont nos principes communs et comment pouvons-nous mieux communiquer et éssaïmer ?
- 2) Quels sont les bénéfices des Partenariats Locaux et Solidaires pour la société dans son ensemble, en particulier dans la perspective de la cohésion sociale et du changement social et économique ?

Les PLS (AMAP en France, GASAP en Belgique, ACP en Suisse), les jardins partagés et familiaux, l'auto-production et les groupes d'achat solidaire/coopératives bénéficient d'une reconnaissance croissante en Europe et sont de plus en plus considérés comme des outils clefs pour renforcer la viabilité des petites agricultures familiales et autonomes. Ces alternatives sont aussi identifiées comme un ensemble de pratiques permettant de réaliser la Souveraineté Alimentaire dans son sens authentique, c'est-à-dire le droit des peuples à décider démocratiquement, pour eux-mêmes, la manière dont l'alimentation est produite et distribuée.

Plus d'infos :

<http://www.urgenci.net/page.php?niveau=1&id=2NDE%20RENCONTRE%20EUROPEENNE%20-%202014>

IV- Infos diverses



1) Evènements : 2 victoires de la Conf !

La fin des « 1000 vaches » !

C'est une victoire de la Conf' et de ses partenaires. Après des mois d'actions fortes, de manifestations, des gardes à vue, de nombreuses prises de position, la mobilisation a payé ! La ferme-usine des 1000 vaches ne verra pas le jour ! Nous avons mis à terre un symbole, mais ce n'est pas pour autant que nous cesserons d'être vigilants, car c'est l'industrialisation de l'agriculture qui doit être stoppée : la Loi d'avenir agricole, en cours d'examen, doit acter cette fin.

Les paysans arrachent une victoire sur les semences

Les semences de ferme ne seront pas considérées comme une contrefaçon. C'est l'engagement du gouvernement, obtenu alors qu'une centaine de membres de la Confédération paysanne occupaient le siège du GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences). Cette loi dotait l'industrie semencière de tout un arsenal répressif pour saisir et détruire les récoltes issues de semences paysannes. Elle consacrait ainsi la mainmise des multinationales sur les semences et privait les paysans de ce droit millénaire. Ce n'est qu'une bataille gagnée dans cette longue "guerre des semences", mais elle est de taille !



Nous avons obtenu que le pouvoir de l'industrie semencière sur les paysans soit contenu, nous avons mis fin au projet de ferme-usine des 1000 vaches : ces victoires ne sont qu'au début, nous ne lâcherons rien, pour l'avenir des paysans, pour leur place essentielle dans la société !

2) A lire

Je vous signale l'excellent numéro de Revue Durable consacré à la permaculture : un dossier complet, synthétique, précis, avec beaucoup de recul et de justesse.

<http://www.larevuedurable.com/fr/agriculture-et-alimentation/964-la-permaculture-un-monde-d-abondance-a-decouvrir.html>

Un manuel pour tout comprendre sur l'agriculture paysanne !

Le Manuel de l'agriculture paysanne, ouvrage de base pour découvrir l'agriculture paysanne ou approfondir ses connaissances, présente l'historique et les grands fondements de l'agriculture paysanne (création, définition, principes...) puis le détail des indicateurs de l'agriculture paysanne et explique leur intérêt.

Plus d'infos sur le site de la FADEAR : <http://www.agriculturepaysanne.org/le-manuel-de-lagriculture-paysanne>

3) A écouter

<http://www.franceculture.fr/emission-science-publique-les-plantes-possedent-elles-une-veritable-intelligence-2013-03-08>

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 : EcoTchatBrive@yahoogroupes.fr

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

Pour proposer des textes, des annonces à la publication (limite de réception des annonces le 20 du mois)
écrire à : apbrive@gmail.com

MERCI à tous ceux qui ont participé à la conception de ce numéro.