



AMAPiens
au Pays de Brive

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

Feuille de Choux n°15

Juillet 2013

Bonjour,

C'est avec plaisir que nous profitons à nouveau des légumes de Virginie, Florent et Yves ! Les distributions s'en trouvent aussi plus animées.

Les apéro-distributions sont des moments conviviaux bien agréables, mais les soirées débats, sur des sujets qui nous semblaient pourtant intéressants, ne déplacent pas les foules (d'amapiens) !...

Rendez-vous en septembre pour d'autres propositions.

Amapiennement,

Elisabeth

Sommaire

I- AMAPiens au Pays de Brive

- 1) Petit calendrier amapien
- 2) Infos du bureau : vacances, retour sur la soirée infos, projet, promotion
- 3) Des nouvelles de nos AMAP : vins, fruits rouges, légumes
- 4) La rubrique des paysans : RV labellisation, 2 questions à Virginie
- 5) Les recettes du mois : fèves et... carambars !

II- Les AMAP plus loin

- 1) En France, des nouvelles du MIRAMAP : cagnotte solidaire, chantier charte, AG 2013
- 2) Les AMAP encore plus loin : au Bénin

IV- Infos diverses

- 1) Evénement : Alimentons-nous
- 2) A voir : « Transition au pays ; aventure lotoise »

**Les organisateurs
de la foire bio de Brive (29 septembre)
recherchent des bénévoles, entre
autre pour tenir la buvette**

Si vous pouvez vous rendre disponible quelques heures, contactez Elisabeth Carbone :
05 55 84 15 58 - elisabeth.quegan@gmail.com

• 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

I- AMAPiens au Pays de Brive

1) P'tit calendrier amapiens

- **Samedi 20 juillet entre 16h00 et 19h00** : chez Florent Peyrus pour une visite du jardin

- **Dimanche 22 septembre** : forum des associations
Réservez la date pour aider à tenir le stand !

2) Infos du bureau

Préparer vos vacances !

A l'approche de l'été, nous vous rappelons qu'une liste d'« intermittents des paniers » est disponible ici :

<https://docs.google.com/spreadsheet/ccc?key=0AtB15lvGccBcdDlpdDRSR2xXTkREM09EaElfX3Frdmc#gid=0>
Si vous souhaitez y figurer, écrire à : secretariat@amapiens-brive.org

Retour sur la soirée infos du lundi 17 juin « Cagnotte solidaire » et « SEL »

Nous étions 2 au total... J'ai fait pour ma part 60km A/R rien que pour cela et nous avons réservé une salle...

Que peut-on en tirer ?

Je ne pense réellement pas que les amapiens ne soient pas motivés par des sujets d'Economie Solidaire (il y avait une trentaine de personnes lors de l'atelier sur la charte AMAP !), je pense plutôt que chacun est peu disponible...

Cela nous servira de leçon au niveau du bureau : il est préférable peut être dans un premier temps de faire un sondage, une enquête pour connaître les sujets qui intéressent les amapiens et de prévoir une inscription de principe lors de projets de soirée pour s'assurer qu'il y aura au moins quelques personnes...
Elisabeth

Projet

Réalisation d'un guide de l'AMAPien

Promotion de notre association

Nous sommes étonnés du petit nombre d'adhérents d'AMAPiens au Pays de Brive (66 à la date du 30 juin 2013) au regard de la taille de l'agglomération de Brive... Si nous voulons remplir un peu mieux notre engagement de soutien à une agriculture locale de qualité, il est nécessaire de permettre aux paysans qui nous nourrissent d'avoir plus de contrats et que leurs déplacements à Brive soient rentabilisés. Nous avons donc contacté les médias : nous leur avons proposé des rencontres avec les journalistes lors des distributions et visites dans les fermes, ainsi que des articles tout prêts.

Vous aussi vous pouvez participer en parlant de l'AMAP autour de vous

3) Des nouvelles de nos AMAP

- L'AMAP « vins » est abandonnée par manque de contractants. Vous pourrez rencontrer Jean Moulène à la Foire bio de Brive le dimanche 29 septembre 2013.

- L'AMAP « fruits rouges » a démarré.

- AMAP « légumes » : il reste des paniers de légumes à prendre ! Diffuser l'info autour de vous.

4) La rubrique des paysans

Rendez-vous chez Florent Peyrus pour fêter sa labellisation

Cela fait maintenant trois ans que je suis dans une démarche de conversion vers le « bio » et dans quelques jours je devrais être labellisé.

Le samedi 20 juillet entre 16h00 et 19h00

vous êtes conviés chez moi pour une visite libre du jardin (sans travail!!) afin de fêter ma labellisation.

Pour venir : sortir de l'autoroute à Cressensac et prendre la direction Cahors-Souillac. Quelques kms après Cressensac prendre à gauche Baladou-Cuzance. A Baladou prendre direction Mayrac, puis St-Sozy, vous verrez la maison, elle est en bordure de route avec des volets gris, trois grands sapins plantés devant et le jardin clôturé est juste à côté.... certains connaissent déjà.
Florent Peyrus

Deux questions à Virginie Podevin, maraîchère

Qu'est-ce qui t'a motivée à vendre en AMAP ?

A priori, au début, je n'avais pas envie de rentrer dans une AMAP à cause de la pression que j'imaginai peser sur moi face à mon "devoir" de remplir les paniers coûte que coûte, d'autant que les paniers sont pré-payés. Alors j'ai commencé avec des marchés classiques et la vente à la ferme. Mais... il faut du temps pour se faire connaître et cela n'a pas marché aussi bien que je l'escomptais...

A force d'en discuter avec Jean-Claude Vergne et Yves Bruel, j'ai été convaincue et finalement, le fait de fournir à 3 producteurs est plus souple et il y a beaucoup moins de stress face aux divers soucis que nous rencontrons mutuellement dans nos cultures.

Quel regard portes-tu aujourd'hui sur ce système ?

C'est cool ! La relation avec les consommateurs de l'AMAP est très différente de celle du marché, même si le marché, c'est sympa aussi. Là, je ne ressens pas une relation de clients à producteur, mais une relation d'échange ; la distribution est un moment convivial ; il n'y a pas de pression ; des liens se créent.

Et puis il n'y a pas de gaspillage : tout ce qui est amené à l'AMAP trouve preneur ! A la ferme ou au marché, je reviens régulièrement avec de la marchandise non vendue. Un grand merci aux AMAPiens pour leur engagement !

Un point négatif :

Je mettrais un léger bémol qui n'est absolument pas une généralité mais qui me gêne un peu. J'ai ressenti parfois que ce système d'AMAP faisait de nous, les producteurs, des assistés en quelque sorte. Ceci par le fait que les paniers sont prépayés, probablement, et que la Charte dit que les AMAPiens soutiennent financièrement les producteurs en payant des paniers qu'ils pourraient ne pas recevoir en cas de problèmes divers de production. Or je ne me sens pas du tout dans cette relation-là. J'ai choisi volontairement d'être indépendante pour trouver une relative liberté par rapport à mes choix et en assumer les conséquences. Nous n'avons aucun garde-fou si la

production chute, si les grêles ruinent nos récoltes, si le mildiou vient pourrir nos patates ou que sais-je... Aucune prime ne nous est réservée, aucune assurance ne couvre nos risques. Je parle pour les maraîchers. Je ne me sens donc pas du tout assistée mais encouragée par le système de l'AMAP.

Je trouve aberrant de produire de la nourriture et de devoir littéralement courir après des personnes qui ont besoin de manger en leur disant « Coucou ! Je cultive des légumes près de chez vous ! Je peux vous les vendre ! Et en plus, ils sont bons et sans danger pour vous et votre environnement ! J'aimerais juste être comme vous, gagner mon pain grâce à mon travail ! »

L'AMAP me permet de rencontrer des personnes qui mangent et ont envie de trouver des aliments sains et avec l'éthique d'encourager la production locale et de petite taille, en donnant l'argent sans rechigner, ce que ne font ni l'Etat ni la majeure partie de nos concitoyen-ne-s. Je pourrais gagner plus d'argent avec mon métier précédent. Mais je suis maraîchère par conviction et pour être du côté des acteurs du changement. Sauf que ma conviction est une belle philosophie qui ne me nourrira pas à elle seule.

La plupart des AMAPiens semblent avoir compris cela : il s'agit d'un échange d'égal à égal ; ce que nous faisons tous ensemble est important et formidable : nous inventons l'avenir !

5) Les recettes du mois

Cosses de fèves à la portugaise

Ingrédients (pour 4 pers) : 1 kg de fèves dans leurs cosses vertes, 1 oignon moyen émincé, 10 cl d'huile d'olive, 2 gousses d'ail émincées, sel, poivre, 5 cl de vinaigre, 20 cl d'eau.

Préparation : écosser les fèves et les mettre de côté pour une autre recette ou pour les déguster crues à la croque au sel : **nous allons cuisiner les épluchures !** Oter les fils des belles cosses vertes avec soin, au couteau si nécessaire. Les cosses de fèves ont la particularité de noircir : les mettre dans l'eau au fur et à mesure pour éviter cela. Les laver, égoutter puis couper en tronçons. Faire blondir l'oignon dans l'huile. Quand il est tendre, ajouter les cosses de fèves, bien remuer. Mouiller avec le vinaigre. Ajouter ail, sel et poivre. Ajouter 20 cl d'eau, couvrir et laisser bouilloter 30 mn. Les cosses sont tendres, juste enrobées d'un voile de jus de cuisson.



La recette proscrite mais irrésistible : le cake anglais d'Isabelle ! ☺

Ingrédients : 16 Carambars (l'original), 25 Chamallows, 80 g de beurre, 100 à 120 g de Rice Krispies de Kellogg's (grains de riz soufflés nature).

Préparation : prendre 1 grande casserole, y mettre le beurre, les carambars, les chamallows. Faire fondre sur feu doux, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, dès que le dernier carambar est fondu, hors du feu rajouter les céréales. Bien mélanger, mettre dans 1 moule à cake, bien tasser. Laisser refroidir. Au bout de 2 heures c'est prêt à être découpé....Bon Appétit.

II- Les AMAP plus loin

1) En France - Des nouvelles du MIRAMAP

Comment soutenir financièrement des projets en agriculture paysanne ?

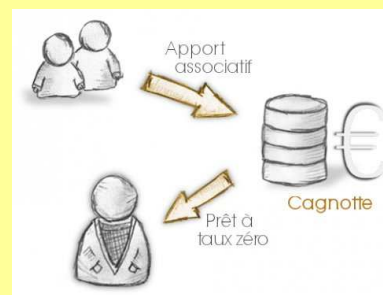
Sur le terreau favorable des circuits courts de vente directe, ont émergé spontanément des initiatives de financement sans intermédiaire, entre paysans et consommateurs et notamment dans le mouvement des AMAP.

Cette nouvelle activité alternative de crédit soulève toutefois de nombreuses questions. Depuis mars 2012, le MIRAMAP et le Réseau AMAP Ile-de-France s'appliquent à mutualiser les expériences de terrain pour répondre aux obstacles techniques. L'objectif est de proposer un modèle simple aux producteurs et consommateurs désireux de mettre en place un circuit court de finance solidaire tout en sécurisant les échanges et en respectant les règles juridiques : **la cagnotte solidaire**.

Comment fonctionne une cagnotte ?

- 1ère phase : les membres de la cagnotte alimentent le fonds d'épargne de l'association par des apports associatifs avec droit de reprise ;
- 2ème phase : les fonds récoltés deviennent alors des ressources internes à la cagnotte, mobilisables pour attribuer des prêts aux paysans.

Plus d'infos : <http://miramap.org/Les-cagnottes-solidaires.html>



Chantier national de la charte

Un grand merci à toutes les AMAP, les réseaux, et les paysan-nes qui nous ont renvoyé le questionnaire complété !

Et la suite ? Pour résumer, quelques dates clés : **29 & 30 juin**, à Lyon, un [week-end de réflexion nationale](#) autour des questionnaires pour entamer l'écriture de la proposition de charte. **De septembre à octobre** : chaque AMAP, paysan-ne, et réseau sera appelé à faire une révision critique de la proposition de charte par le biais d'amendements, suite à la diffusion de celle-ci début septembre. **14 & 15 décembre**, en région parisienne, pour les assises nationales.

Assemblée générale 2013 (exercice 2012)

Vous trouverez le compte rendu et le rapport d'orientation ici : <http://miramap.org/AG-2012-du-MIRAMAP,882.html>

2) Les AMAP encore plus loin



Une AMAP au Bénin

Fin 2008, AMAP-Bénin distribuait ses premiers paniers bio à 17 familles d'expatriés européens. Aujourd'hui, l'association fait vivre une centaine d'exploitants et prépare les paniers de plus de 200 familles de Cotonou, en majorité béninoises. Son fondateur, Edgar Déguénon, forme toute l'Afrique de l'Ouest aux vertus de l'agriculture biologique. Mais le phénomène d'accaparement des terres fait planer une menace sur son projet.

Encore extrêmement minoritaire en Afrique, ce système gagne en crédibilité par l'exemple : depuis 2010, un projet similaire a vu le jour à Lomé, la capitale du Togo voisin. Une autre AMAP se met en place à Djougou, au Nord du Bénin.

Plus d'infos : <http://www.bio-marche.info/web/Continents/Afrique/AMAP/357/301/0/13971.html>

IV- Infos diverses

1) Événement

L'association MINGA, les Petits Débrouillards Poitou-Charentes, le réseau JiNOV vous invitent du 3 au 7 juillet 2013 aux 2èmes rencontres nationales d'échanges, de débats et d'actions : « **ALIMENTONS-NOUS** »

Les rencontres « Alimentons-nous » ont pour objectif d'offrir un espace de discussions autour des questions alimentaires et agricoles à de jeunes professionnels et citoyens : se former et échanger sur l'alimentation pour penser maintenant un développement économique qui ouvre des perspectives professionnelles, esquisser ensemble les contours d'une politique alimentaire durable accessible à tous, partout, se fédérer et partager des réflexions au service des projets des participants. **Plus d'infos** : www.alimentons-nous.eu



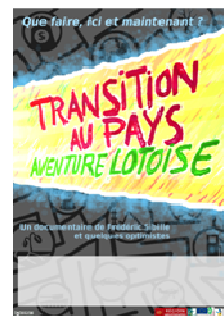
2) A voir

« Transition au pays ; aventure lotoise »

Durant l'année 2012, un groupe de bénévoles lotois a réalisé un film documentaire sur la déclinaison locale du mouvement des villes et territoires en transition. L'équipe est allée à la rencontre de nombreux acteurs locaux qui, par leur action au sein d'associations, d'entreprises ou de collectivités, proposent et expérimentent des solutions de proximité aux conséquences de l'épuisement des ressources naturelles, le pétrole en premier lieu. Le film est accompagné d'un livret de présentation qui présente en détail les divers sujets traités et les activités des protagonistes. Le film est placé sous une licence autorisant sa diffusion dans le cadre de projections gratuites. DVD et livret : 10 € + 3€ postage

Contact : Kim Goddard (Sénaillac en Transition et collectif film Transition au Pays)

<http://senailiac-lauzes-en-transition.blogspot.fr/> - transition.lot@laposte.net



Pour proposer des textes, des annonces à la publication (limite de réception des annonces le 20 du mois)
écrire à : secretariat@amapiens-brive.org