



AMAPiens
au Pays de Brive

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

Feuille de Choux n°19

Novembre 2013

Bonjour,

Bientôt décembre et bientôt les Assises nationales des AMAP : grand moment de rencontres amapiennes pour échanger sur nos expériences à travers la France : vous êtes tous bienvenus !

Et puis ici, à Brive, toujours en décembre, ce sera aussi le moment de penser à ré-adhérer pour 2014 pour les amapiens au Pays de Brive et l'occasion de réfléchir à nos statuts qui ont déjà 3 ans.

Amapiennement,

Elisabeth

Sommaire

I- AMAPiens au Pays de Brive

- 1) P'tit calendrier amapien : une soirée et l'AG
- 2) Infos du bureau : réunion, chantier national de la charte, Soirée débat et ré-adhésion 2014
- 3) La rubrique des paysans : 2 questions à Yves Bruel
- 4) La recette du mois : pâté de pomme de terre

II- Nouvelles du Limousin

- 1) Actualités paysannes : s'installer en éco habitat
- 2) Autres infos : potager vertical

III – Les AMAP plus loin

- 1) En France : Assises nationales des AMAP
- 2) Les AMAP encore plus loin : soutenir l'agriculture familiale au Mali

IV- Infos

- 1) A savoir : suicide des paysans
- 2) A écouter : « La santé dans l'assiette »

Lorsque vous avez besoin d'un remplaçant pour votre panier il y a la liste des intermittents des paniers :
<https://docs.google.com/spreadsheet/ccc?key=0AtB15lvGccBcdDlpdDRSR2xXTkREM09EaElfX3Frdmc#gid=0>
Prendre directement contact avec un (des) intermittent(s) et s'arranger avec lui. Ceci ne modifie en rien l'engagement et le contrat passé avec un paysan.

Si vous êtes intéressé(e) pour faire partie des intermittents des paniers, merci de nous le faire savoir en précisant la (les) AMAP choisies. Ecrire à : secretariat@amapiens-brive.org

I- AMAPiens au Pays de Brive

1) P'tit calendrier amapien

Dates importantes à noter dans votre agenda

Lundi 16 décembre 2013 :

soirée « évolution des statuts » et ré-adhésion

Lundi 20 janvier 2014 :

Assemblée Générale

2) Infos du bureau

Réunion du bureau

La prochaine réunion aura lieu en novembre. La date et le lieu précis vous seront communiqués par mail dès que décidés. Vous êtes toujours les bienvenus !

Chantier national de réécriture de la charte des AMAP

Aucun retour des amapiens au Pays de Brive sur cette proposition de nouvelle charte : faut-il en conclure que vous la trouvez parfaite ?! Pour ma part, ayant participé à cette écriture, elle me va tout à fait !

Il est trop tard aujourd'hui pour m'envoyer des propositions d'amendements, mais vous pouvez encore le faire en direct jusqu'au 10 novembre, ici : <http://miramap.org/Chantier-Charte-4eme-etape-de.html>

Elisabeth Carbone

Soirée Débat et ré-adhésion 2014

Nous allons réfléchir ensemble à l'évolution de nos statuts le 16 décembre 2014.

Le lieu précis vous sera communiqué très bientôt.

3) La rubrique des paysans

Deux questions à Yves Bruel (maraîcher)

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

Je produisais déjà quelques légumes quand j'étais dans la région parisienne, et pour que cela continue après mon départ, nous avons créé une AMAP. Par ailleurs avec la crèche de mon fils dans le XXème nous avons été consommateur dans une AMAP; donc je connaissais déjà bien le principe.

Vendre en AMAP était mon projet dès le départ quand je me suis installé maraîcher. Pas tant pour les avantages pour le paysan, tel que le paiement d'avance, mais surtout pour la relation plus humaine, une relation différente que seulement celle d'achat/vente. Une redécouverte du métier de paysan pour les consommateurs, trouver une façon de contenter l'un et l'autre, d'échanger dans les 2 sens.

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

Aujourd'hui, ça va toujours et je ne suis pas déçu !

Je vois ce noyau dur, ces personnes motivées d'AMAPIens au Pays de Brive, membres du bureau et référents, qui ont beaucoup de bienveillance et qui font vivre cette association, pour le principe et pour que les paysans puissent continuer et perdurer. J'ai vu comment chacun a eu à cœur de réfléchir quand il y a eu des difficultés pour l'AMAP chèvre ou l'AMAP œufs. Cette relation-là ne me déçoit pas, malgré la complexité parfois.

Il y a aussi le travail réalisé pour rédiger le contrat général qui a permis d'alléger les contrats spécifiques, je me rends compte du travail effectué par les bénévoles, qui n'est pas du tout négligeable, nous n'avons plus qu'à produire nous, les paysans !

Dans l'ensemble, les gens sont motivés. Quelques uns passent rapidement, juste bonjour/au revoir. Mais ce n'est pas rien déjà la contrainte des paniers sans en choisir le contenu ; ce n'est pas rien le choix d'une consommation différente. Petit à petit, par le biais de l'échange, ça avance pour tous. Chacun chemine à son propre rythme.

Des propositions

- L'AMAP est un lieu de réflexion. Peut être proposer des soirées films/débats ? C'est cela qui a fait avancer ma propre réflexion au début. Les amapiens ont déjà amorcés une démarche, il y a une « conscience » qui peut continuer à s'ouvrir.

- Se renseigner sur les idées des autres AMAP pour se faire connaître et augmenter le nombre de contrats.

- Avoir autant que possible un site Internet vivant (y trouver un peu ce qu'il y a dans la Feuille de Choux : apéro, visite de ferme, etc...), mais cela demande encore du temps de bénévolat...

4) La recette du mois

La véritable recette du pâté de pomme de terre creusois !

Préparation : 45 mn - **Cuisson :** 60 mn - **Repos :** 0 mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes : 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 kg de pommes de terre, 60 g de beurre, 30 cl de crème fraîche, sel, poivre, échalotes, ail, persil, 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180°. Beurrez une tourtière, foncez-la avec le premier rouleau de pâte. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en lamelles très fines. Epongez-les bien et étalez les 2/3 dans la tourtière. Pelez et hachez les échalotes et la gousse d'ail, hachez le persil. Ajoutez tous ces ingrédients sur la couche de pommes de terre avec sel et poivre. Terminez par une couche du reste de pommes de terre. Couvrez avec le second rouleau de pâte, soudez les bords en mouillant légèrement. Dorez la pâte avec le jaune d'œuf. Au centre de la pâte, faites un trou et intégrez une petite cheminée avec un petit rouleau de papier sulfurisé pour laisser échapper la vapeur.

Enfournez et laissez cuire 45mn environ. Par la cheminée, faites couler la crème fraîche et tournez légèrement la tourtière pour que la crème pénètre partout. Faites cuire encore 15mn (Piquer les pommes de terre avec un couteau pour vérifier leur cuisson). **Servir chaud accompagné d'une salade verte et... régalez-vous !**

Variante : ajoutez une couche de champignons déjà cuits, type girolles ou cèpes, entre les couches de pommes de terre.



II- Nouvelles du Limousin

1) Actualités paysannes

S'installer en éco habitat

L'éco-hameau du moulin de Busseix (4 hectares), créé en 2004, cherche de nouveaux associés. En effet, une maison (environ 70 m2 au sol avec un étage sous toiture) sera bientôt disponible.

Possibilité souhaitée d'une activité agricole sur le lieu ainsi que la présence d'enfants.

Notre projet de vie est centré sur la réduction de l'empreinte écologique, la solidarité, l'ouverture à l'extérieur, la recherche de l'autonomie. **Plus d'info** : www.moulindebusseix.org

Si vous êtes intéressés, merci de nous envoyer quelques lignes présentant votre propre projet et vos motivations pour nous rejoindre : contact@moulindebusseix.org - Moulin de Busseix, route de Busseix 87500 Lagnac le Long

2) Autres infos

Une première en France : un potager vertical à Brive (19)

Il s'appelle « 110 », en référence aux 110 logements construits par l'OPH du Pays de Brive dans le quartier de Tujac. Ce jardin partagé est né d'un partenariat entre le centre socioculturel Jacques Cartier, les Treize Arches et Brive Habitat. Construit en mars 2013 et inauguré en juillet, c'est une petite merveille, ayant pour objectif la création de liens sociaux.

Son originalité réside dans sa forme : la verticalité. Conçu entièrement en bois, la structure occupe une parcelle de 12m par 8. Les plantations s'étendent du sol au toit en passant par les poteaux sur les côtés. La surface plantée est ainsi multipliée par 4.



Maquette du potager vertical © Photo : Michel Boulcourt

Plus d'infos :

<http://www.brivemag.fr/2013/07/02/le-potager-vertical-de-tujac-inaugure/>

III - Les AMAP plus loin

1) En France

14 & 15 DÉCEMBRE 2013

ASSISES NATIONALES
des **AMAP**

à la Bergerie de Villarceaux
(en région parisienne)

mouvement inter-régional des AMAP

Le Mouvement Inter-Régional des AMAP (MIRAMAP), en partenariat avec le Réseau des AMAP en Ile-de-France a le plaisir de vous inviter à la **3ème Rencontre Nationale des AMAP les 14 et 15 décembre 2013**, à la Bergerie de Villarceaux (95710 Chaussy).

Cette année, cette rencontre sera consacrée aux Assises Nationales de la réécriture de la nouvelle Charte des AMAP !

Au plaisir de vous y retrouver nombreux !

Inscription en ligne ici : <http://miramap.org/14-15-decembre-2013-Assises>

Programme complet bientôt en ligne

2) Les AMAP encore plus loin

Kiosques alimentaires locaux au Mali

Oumar Diabaté, formateur reconnu en agroécologie, a lancé il y a plus de 2 ans, le projet « Soutenir l'agriculture familiale au Mali par la formation des producteurs et l'information des consommateurs ». Après une tentative initiale, qui a donné naissance à une AMAP malienne, Oumar s'est mis à réfléchir, avec des amis paysans et consommateurs du réseau Urgenci, à un modèle plus adapté à l'Afrique de l'Ouest.

Ensemble, ils ont élaboré l'idée des kiosques alimentaires locaux.

Aujourd'hui, 18 paysans, dont 9 femmes, ont été formés aux techniques agroécologiques et sont capables de produire sans utilisation de produits chimiques. Ils se sont vus octroyer quelques parcelles dans le cadre d'un partenariat avec les autorités locales. 2 kiosques ont été mis en place. Dans 3 ans il devrait y en avoir 5, soit jusqu'à 180 familles qui devraient venir acheter des légumes régulièrement, contribuant ainsi à une augmentation de 25% du revenu de ces producteurs.



Crédit photo: Oumar Diabaté

Plus d'info sur le site d'Urgenci : <http://www.urgenci.net/page.php?niveau=1&id=Actualites>

IV- Infos

1) A savoir

Un suicide tous les deux jours chez les agriculteurs

Un tabou est tombé. Première étude publiée le 10 octobre sur le suicide des agriculteurs menée par l'Institut national de veille sanitaire (InVS). Elle était très attendue, comme un signe de reconnaissance d'une situation longtemps occultée. L'InVS évalue à 485 le nombre de suicides d'agriculteurs entre 2007 et 2009. Soit près d'un tous les deux jours. Après les cancers et les maladies cardiovasculaires, le suicide est la troisième cause de décès des exploitants agricoles (supérieur de 20 % par comparaison à la population générale française).

Extrait d'un article de Laurence Girard du Monde 11.10.2013 à 11h26

Voir l'article entier : http://www.lemonde.fr/economie/article/2013/10/11/un-suicide-tous-les-deux-jours-chez-les-agriculteurs_3494081_3234.html

2) A écouter

« La Santé dans l'Assiette »

Réalisateur : Lee Fulkerson - Sortie Cinéma le 16 octobre 2013

Ce film examine le rapport entre alimentation et santé ainsi que l'hypothèse selon laquelle le renoncement aux produits d'origine animale et industriellement transformés permettrait de soigner - voire guérir, la quasi totalité des "maladies de société" qui frappent tous les pays occidentaux. Le film suit, en guise de fil directeur, l'itinéraire personnel du Dr. Colin Campbell, biochimiste nutritionnel à l'Université Cornell, et du Dr. Caldwell Esselstyn, ancien chirurgien de renom à la célèbre Cleveland Clinic.

Plus d'infos : <http://www.jupiter-films.com/film-la-sante-dans-l-assiette,41.php>

«Que ta nourriture soit ta médecine»

Hippocrate



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

Merci à Elisabeth Belivier pour la relecture

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