AMAPiens au Pays de Brive

Feuille de Choux n°11
Février 2012

Table des matières

Nouvelles de Philippe et des tendres légumes....2
Février 2012....2
Bilan de trois années de maraîchage diversifié, peu mécanisé, sur une petite surface, avec commercialisation en amap....3
Description:....3
Résultats économiques:....6
Conclusion:....7
Statistiques météo sur 3 ans - Fréquence souhaitée pour les légumes dans les paniers....9
Réflexions sur la dette....10
Apolitisme ? (à propos de notre Amap et de l'article qui précède)....11
Note sur la mise en pages....11
Recette....12
Navets farcis....12
Contacts....12
Nos aides aux distributions....12

Nouvelles de Philippe et des tendres légumes

Février 2012

La fin d'année s'est caractérisée par des températures minimales élevées pour la saison, avec absence de fortes gelées. En conséquence les cultures craignant le gel ont continué à pousser: salades, navets, radis, … et même les tomates qui avaient en partie survécu à la nouvelle année, mais qui ont fini par succomber au froid vers la mi janvier.
Cette année j'ai volontairement semé les navets et les radis d'hiver fin août soit un mois plus tard que les années précédentes. La première conséquence est une bien meilleure levée des navets car le temps était moins sec et il n'y avait pas d'altises. Comme ils ont eu moins de temps pour pousser ils sont moins gros mais il y en a beaucoup plus, et ils ont pu continuer à pousser lentement jusqu'en février grâce aux températures clémentes. Par contre les radis d'hiver sont vraiment beaucoup moins gros que l'année d'avant, c'est dommage car ils étaient fortement remontés dans le dernier classement du sondage sur les légumes . Je trouve qu'ils sont moins piquants, et le radis Rose de Chine est délicieux cette année.

J'ai fait un tout petit essai de culture d'endives.
J'ai planté une partie des échalotes avant fin décembre pour test. Le reste sera planté en février-mars comme d'habitude.
En plus de la serre, j'ai semé une partie des fèves dans le champ pour voir la différence (qualité, quantité, période de récolte). Elles ont bien souffert des fortes gelées du début février, contrairement à celles de la serre qui sont plus protégées.
Mes épinards sont ratés cette année, c'est pourquoi il n'y en a pas eu dans les paniers à l'automne. J'espère en avoir un peu en mars-avril.
Par contre je devrais avoir plus de mâche car en plus de mes plants j'ai également essayé le semis direct qui a réussi plutôt bien.
J'ai planté les céleri rave un mois après la dernière date conseillée. A cette occasion j'ai pu apprécier l'influence du désherbage et du binage, fait sur seulement 30% de la planche, qui était flagrant sur la formation de la racine, ainsi que la pose d'un tunnel nantais qui, à partir de mi novembre, a nettement accéléré la croissance de la boule. Par contre il y en aura peu dans les paniers car les rongeurs les adorent et, bien au sec sous le tunnel nantais, ils les visitent un par un avec leurs petites dents pointues: gnarc, gnarc!.
Dans la maison, les petites souris ont également trouvé le chemin de la pièce où je stocke mes courges, tandis que le chat fait la sieste toute la journée dans le hangar. Il a fallu ressortir les tapettes à souris, mais elles ont quand même eu le temps de se régaler. A chaque fois elles font un trou de 3 cm de diamètre dans la courge et une fois à l'intérieur elles mangent les graines puis s'en vont ailleurs, la courge finissant par pourrir petit à petit.

Pendant 3 mois ma débroussailleuse est restée en panne à cause d'un roulement qu'on n'arrivait pas à se procurer. Moralité: à l'achat, penser à la disponibilité des pièces détachées et éviter les sous marques dont la garantie et la pérennité peut être douteuse.

Grâce à un mois de décembre très pluvieux, l'étang a fini par se remplir. Côté pluviométrie on est finalement arrivé à 875mm au lieu des 1000mm habituels, soit environ un mois et demi de déficit.

Enfin, début février, on atteint des records de froid depuis 3 ans (jusqu'à -15°C la nuit dans les champs, sans parler de l'effet du vent, et ça ne dégèle pas dans la journée). Du coup les sols sont gelés et on ne peut plus rien récolter, à part les choux et les racines stockées en silo. Dans la maison, une partie des canalisations sont gelées, sauf dans la salle de bain où on a encore de l'eau. On apprécie le fait d'avoir remplacé les vieux WC à eau par des toilettes sèches il y a 2 ans, car en ce moment les toilettes à l'étage n'ont plus de chasse d'eau. Victoire par KO des technologies propres !

Bilan de trois années de maraîchage diversifié, peu mécanisé, sur une petite surface, avec commercialisation en amap

Description:

Je cultive environ 4000m² de plein champ et 900m² de serres. J'ai cultivé jusqu'à 8000m² mais ça n'a servi à rien car, n'ayant pas le temps de bien m'en occuper, je n'ai pas eu beaucoup plus de production. La main d'oeuvre sur la ferme est approximativement 1,25 UTH (Unité de Travail Humain).

Les serres disposent d'un système d'irrigation par asperseurs et goutte-à-goutte. Dans le champ, j'utilise uniquement l'arrosoir (à la plantation) car la terre contient suffisamment d'argiles pour rester fraiche l'été (surtout si elle est binée) et mes principales cultures de plein champ sont des cultures d'hiver qui se développent surtout à l'automne, saison qui ne souffre pas du manque d'eau.

Concernant le travail du sol, un voisin peut m'aider ponctuellement à faire un labour sur une prairie, sinon pour la terre qui a déjà été travaillée l'année précédente il suffit de passer la débroussailleuse et de travailler directement la couche superficielle à la motobineuse. Comme on ne passe jamais avec le tracteur, le sol n'est pas tassé, on peut travailler même si c'est un peu humide, on peut choisir de ne travailler que certaines planches (par exemple 1,5m x 130m) et on peut aussi faire des cultures plus resserrées (on n'a pas l'espace des roues du tracteur à prévoir!). La motobineuse est encore plus évidente dans les serres et on peut même la remplacer par la grelinette si besoin.

La fertilisation se fait à la main (brouette, plantoir-pelle). Aujourd'hui j'utilise du tourteau de ricin pour les semis (carottes, betteraves, pommes de terre, etc...), du compost en sac (type Or brun) pour les plantations de plants (choux, salades, etc...) et du compost perso ou du fumier de mouton de la ferme pour les plantations de tomates et de courges. Dans le futur j'aimerais faire entièrement mon compost pour supprimer notamment le tourteau de ricin qui est un produit importé d'Asie.

L'entretien des cultures se fait surtout au sarcloir manuel qui est pour moi l'outil fétiche du jardinier. D'autres fois je laisse faire: par exemple le navet et le radis noir poussent tellement vite à l'automne qu'il est inutile de désherber. Je fais beaucoup d'expériences de cohabitation des cultures avec les mauvaises herbes que je considère faute de mieux comme des plantes compagnes (trompant les parasites) et des engrais verts (se décomposant sur place). En général il faut surtout désherber et sarcler lorsque les plants sont jeunes, après on peut souvent s'en passer, surtout pour les cultures d'hiver qui prennent le dessus à un certain moment alors que la mauvaise herbe décline, n'étant plus dans sa saison (mon manque de temps chronique m'a appris beaucoup en me forçant à expérimenter et à identifier quelles sont les tâches vraiment indispensables et celles qui sont inutiles).

Les outils à main vraiment indispensables sont pour moi: le sarcloir (en avoir de différentes largeurs), la fourche-bêche, la houe, le plantoir-pelle et bien sûr toujours avoir un petit couteau dans sa poche. Tous les autres outils sont d'un usage plus occasionnel. J'utilise aussi beaucoup le pousse-pousse sur lequel je peux fixer un sarcloir, un buttoir (pour les patates) ou un cultivateur (griffe).

J'achète mes premiers plants de tomates, aubergines, poivrons, concombres car ils ont besoin de démarrer très tôt au chaud. Je fais tous les autres plants moi même dans des caisses à semis ou des godets que j'aligne dans un coin de serre inoccupé, à partir de début mars. C'est fondamental de faire ses plants car d'une part on a accès à beaucoup plus de variétés de légumes, notamment des variétés anciennes non F1, d'autre part on économise facilement 3000€ ou plus en faisant ses propres plants. C'est le genre de surcoût qui peut facilement vous faire basculer vers un autre point d'équilibre économique, comme on le verra plus loin.

J'utilise quelques petits tunnels nantais pour protéger certaines cultures du gel ou pour les forcer, ainsi que des voiles thermiques (P17) et des filets anti-insectes (pour les radis d'hiver et les navets).

Concernant les ravageurs et les maladies, souvent je laisse faire, parfois avec une petite appréhension, mais en général ça se passe toujours bien car j'accepte d'avoir un minimum de

pertes. Lorsque ça devient plus inquiétant je pulvérise du soufre (contre l'oïdium des courgettes), de la bouillie bordelaise (pour les maladies des tomates) ou des purins végétaux, avec un pulvérisateur à dos. La ferme fourmille de limaces mais je n'ai quasiment aucun problème avec elles. Souvent elles préfèrent être dans l'herbe que dans mes légumes. Je ramasse les doryphores à la main. Je trouve qu'en général il y a une bonne régulation des ravageurs. Le haut des serres donne sur une haie abritant de nombreux oiseaux qui visitent en permanence les serres à la recherche d'insectes. Entre les serres je laisse en friche, ne tondant qu'une fois en hiver. Cette bande de végétation abrite de nombreux crapauds, couleuvres et surtout lézards verts qui font régulièrement la navette dans les serres en passant sous la bâche plastique qui n'est pas enterrée.

Au niveau des récoltes, tout est entièrement manuel (caisses récoltes de 34L, brouette classique, brouette maraîchère). C'est un peu physique mais ça maintient en forme et dilué dans le temps c'est parfaitement gérable. Avec un âne et une remorque ce serait encore mieux.

Au niveau du stockage des légumes, je stocke mes pommes de terre par sacs de 25kg sur des palettes, sous une couverture, dans le hangar. Je stocke la plupart des légumes-racines à l'extérieur, en tas, à même le sol, sur un grillage fin (à cause des rongeurs) recouverts de paille et d'une bâche à compost, (betteraves, navets, radis noirs, céleri raves, choux raves, rutabagas, …). Je stocke les courges dans une pièce de la maison. Restent en terre l'hiver: carottes, panais, topinambours, poireaux et les choux les plus résistants. J'ai la chance qu'ici la terre gèle rarement plus d'un centimètre en surface, et souvent ça dégèle dans la journée, ce qui fait qu'il est toujours possible de récolter les carottes ou les poireaux le jour même.
Je vends quasiment toute ma production dans l'amap, hormis quelques ventes sur la ferme.

Au niveau économique, la moitié du chiffre d'affaire correspond aux serres et la moitié restant au plein champ. On peut noter que je produis autant en chiffre d'affaire dans les 900m² de serres que dans les 4000m² de plein champ. Les serres correspondent en gros à la période de mai à novembre avec les productions précoces de printemps (fèves, carottes) et les légumes d'été (tomates, concombres, aubergines, poivrons, courgettes). Le plein champ correspond plutôt à la période de novembre à avril avec tous les légumes d'hiver (carottes, poireaux, choux, etc...). Bien sûr il y a des exceptions comme les pommes de terre ou les oignons mais ce sont malgré tout aussi des légumes stockés pour l'hiver. Je ne fais pas de cultures de printemps et d'été en plein champ parce que je n'ai pas d'irrigation et parce que j'y passerais mes journées à désherber, surtout de façon manuelle. De plus, pourquoi faire des légumes d'hiver l'été, quand les serres regorgent de tomates et autres bonnes choses ?

Résultats économiques:

C'est un modèle qui a très peu de coûts externalisés.
Ce système très manuel a un point d'équilibre autour de 40 paniers hebdomadaires à 15€. Si on augmente fortement le nombre de panier ce n'est plus possible, les charges augmentent brutalement (mécanisation, achats, embauche d'un salarié, régime d'imposition, frais comptables, ...) et le point d'équilibre se déplace vers 80 ou 100 paniers avec des méthodes de travail très différentes.
Le travail du sol à la motobineuse est physiquement possible jusqu'à 5000m² réellement travaillés, à partir du moment où c'est progressif et étalé sur quelques mois, ce qui est parfaitement adapté au maraîchage diversifié. Cette surface correspond à peu près aux 40 paniers nécessaires pour vivre, le reste de la surface étant constitué de bandes enherbées participant aux rotations et à l'équilibre écologique. Au delà de cette surface il faut faire intervenir un tracteur pour labourer le terrain, mais même avec ça, l'entretien d'un hectare par une personne seule peu mécanisée est difficile et n'apporte pas forcément plus de production si on ne peut pas bien s'en occuper.

Si 5000m² suffisent à faire vivre un maraîcher peu mécanisé, pourquoi les SMI (Surface Minimum d'Installation), requises pour avoir le statut de chef d'exploitation, sont-elles beaucoup plus grandes ? Pour avoir ce statut il faut avoir une surface au moins égale à la moitié de la SMI. La ½ SMI en maraîchage de plein champ est de 0,8ha à Segonzac, 1,75ha en Vendée et 4ha en Loire Atlantique, ce qui est absurde car les légumes se vendent plus cher en Loire Atlantique qu'en Corrèze et donc une petite surface y est encore plus pertinente! Si les SMI sont si surdimensionnées, c'est parce qu'elles sont calculées sur la base de l'agriculture conventionnelle, ultra mécanisée, orientée vers la vente en circuits longs, cette même agriculture qui a un besoin viscéral de s'agrandir pour survivre et qui considère que les petites surfaces ne sont pas viables (puisqu'eux mêmes, en dessous d'une certaine surface, ne peuvent plus s'en sortir, à cause de la diminution continuelle de leurs marges). On peut même se demander si les SMI ne sont pas un outil de plus pour éliminer les petites fermes en les marginalisant (d'ailleurs la Loire Atlantique vient récemment de doubler sa ½ SMI qui passerait de 4 à 8ha!)

Je mets donc en valeur une surface qui n'est pas viable selon la MSA et les impôts.

Pour pouvoir faire ce travail j'ai investi 26000€ (en autofinancement) que j'ai prévu d'amortir sur 10 ans, sans intérêts.
Je fais 30000 € de chiffre d'affaire annuel pour 3000h de travail, ceci incluant l'aide de Nicole. En brut, 1h de travail génère donc 10€. (D'ailleurs ce critère rapide me permet de juger facilement si un travail a un sens, comme ramasser les pommes de terre à la fourche ou enlever les doryphores à la main.)
Mon revenu est d'environ 1500€ net par mois (18000€/an), soit 1500x12/3000=6€net/h (soit moins du SMIC horaire qui est à 7€ net/h).

J'ai défini mes prix à partir des prix du marché, moyennés à partir de plusieurs sources. J'ai ensuite ajusté mon revenu, mon volume de travail et le nombre de paniers afin de trouver un équilibre qui corresponde à quelque chose de viable. C'est ce qui m'a permis de voir qu'un point d'équilibre existait autour de 40 paniers avec mes méthodes de travail.

Produit Brut (PB)	**28 523,08 €**
Aides accessibles (certification bio)	308,00 €
Produit brut total	28 831,08 €
Charges totales (hors amortissement et FF)	8 564,11 €
Excédent Brut d'Exploitation (EBE)	19 958,97 €
EBE en % du PB	69,97%
Annuités (amortissement de mon autofinancement sur 10 ans)	2 600,00 €
Revenu disponible	**17 358,97 €**
Crédit d'impôt (non comptabilisé)	2 800,00 €

Charges opérationnelles (proportionnelles à la production)	**2 762,77 €**
Fertilisation	698,53 €
Défense végétaux	24,12 €
Semences, plants	1 040,12 €
Divers	1 000,00 €
Charges de structure (charges fixes)	**5 801,34 €**
Charges sociales exploitant	3 215,00 €
Gasoil fourgon	426,91 €
Essence motoculture	115,00 €
Frais certification bio	385,56 €
Frais assurance (ferme, fourgon)	478,16 €
Frais de gestion	/
Fermage location	312,00 €
Entretien matériel	658,71 €
Impôts et taxes	110,00 €
Eau, gaz et électricité	100,00 €

Peut-on baisser le prix des légumes bio pour les rendre plus accessibles ? Baisser mes prix de 20% signifirait une perte de 20%x30000=6000€ soit 33% de mon revenu, me faisant passer de 1500€ à 1000€ mensuel pour 3000h de travail soit 4€ net de l'heure, autant dire que ce ne serait plus viable si l'on considère qu'on n'a qu'un seul revenu et que le loyer de la maison est d'environ 600€ mensuel.
Pour récupérer ces 6000€ il faudrait travailler 600h de plus, soit passer de 3000h/52=57h/sem à 3600h/52=69h/sem. Par rapport à la rémunération du travail, il faut savoir que 1000€ pour 57h/sem correspondrait environ à 700€ par mois pour 39h/sem.

Pour être plus productif, peut être faudrait-il se mécaniser davantage?
Si j'investis 6000 € dans un système pour ramasser les patates (arracheuse 1500€, tracteur d'occase 4000€, benne 400€) ça équivaut à 700h de mon travail à 10€ de l'heure, si on prend en compte les intérêts, soit 7 ans de ramassage à la fourche, ceci sans tenir compte du gasoil qui va continuer à grimper, des frais d'entretien du matériel et des patates abimées par la récolte mécanique. Ça vaut la peine d'y réfléchir. Et franchement, vous préférez que votre travail vous rémunère ou qu'il rémunère votre tracteur ?

Enfin, l'aide des amapiens sur la ferme, quand les gens sont nombreux comme pour la plantation des poireaux et des choux, permet vraiment d'alléger certaines tâches qui autrement vont durer des jours, voire des semaines.

Conclusion:

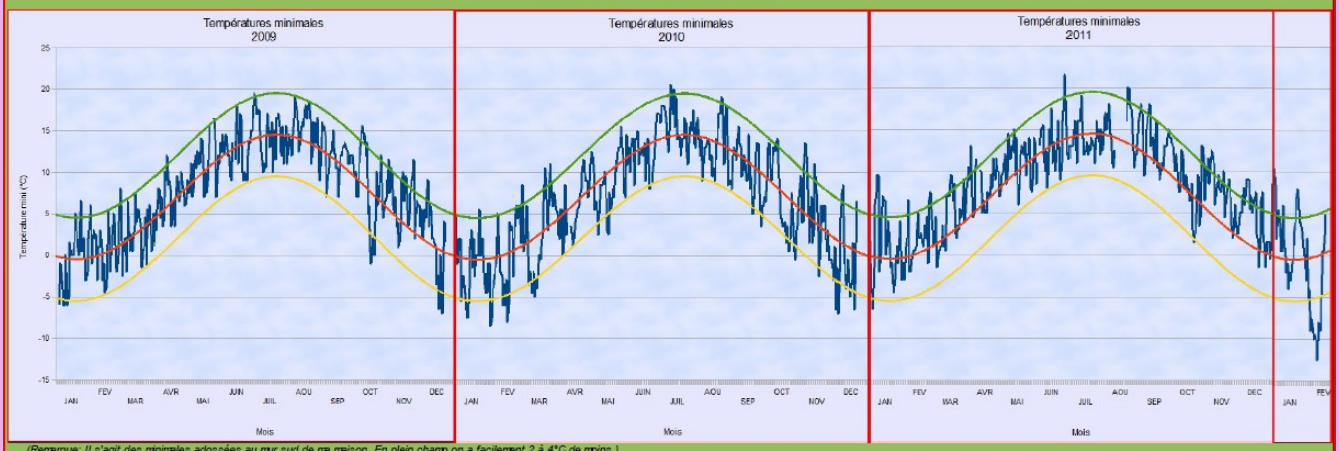
Mon système fonctionne uniquement par la vente de mes légumes, avec très peu d'aides (hormis le crédit d'impôt). Je ne sollicite aujourd'hui ni l'aide au logement, ni le RSA auxquels je peux très certainement prétendre. Dois-je vendre mes légumes moins chers, grâce aux aides subventionnées par le reste de la société (par nos impôts directs et indirects, voire en creusant les déficits publics) ? Dois-je au contraire prendre ces aides pour gagner en niveau de vie et travailler moins ? Ou faut-il refuser ces aides et faire payer le vrai prix au consommateur final ? Mais dans ce cas les légumes ne sont peut être pas assez chers, par rapport à ma charge de travail ? D'un autre côté, le consommateur en amap doit il payer plus cher ses légumes bio alors que ses impôts financent déjà l'agriculture conventionnelle ? Pourquoi le consommateur en amap n'aurait pas droit lui aussi à un crédit d'impôt du fait qu'il y a des frais à la collectivité qu'il n'occasionne pas (circuits courts plus écologiques soutenant l'emploi local, produits bio peu subventionnés,...) ? En même temps, être en amap, n'est-ce pas assumer un minimum de

militantisme pour faire évoluer la société sans attendre que la législation (qui a toujours un temps de retard) devienne favorable ?
Est-il sain d'être dans un système économique où les prix sont factices et déconnectés des réalités, à cause des subventions cachées et des coûts non pris en compte (pollution, érosion des sols, délocalisations, chômage, …) ?
Je n'ai pas encore répondu à toutes ces questions. Mon expérience démontre seulement qu'il est possible de faire les choses différemment et d'en vivre malgré tout.

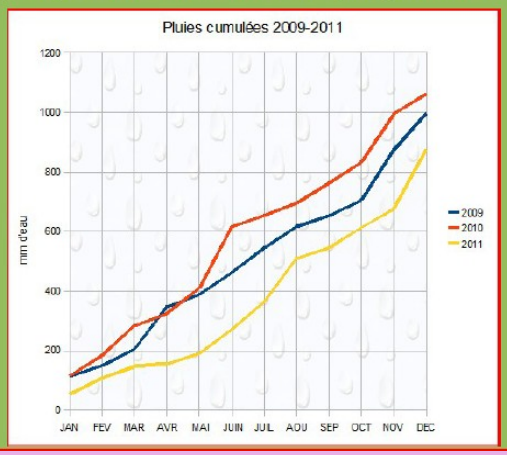
Philippe Baudon – décembre 2011

Statistiques météo sur 3 ans - Fréquence souhaitée pour les légumes dans les paniers

METEO A LA FERME (SEGONZAC)



(Remarque: Il s'agit des minimales adossées au mur sud de ma maison. En plein champ on a facilement 2 à 4°C de moins.)



AMAPiens au Pays de Brive (janvier 2012)

Fréquence souhaitée pour les légumes dans les paniers

A chaque fois	Une fois sur deux	Une fois par mois
Tomate	Epinard	Fève
Carotte	Pastèque	Fenouil
Concombre	Persil (feuilles)	Basilic
Poireau	Courge Potimarron	Haricot (coco)
Melon	Artichaut	Chou chinois
Haricot vert	Radis d'hiver	Maïs
Tomate-cerise	Chou Brocoli	Courge Patidou
Pomme de terre	Roquette	Topinambour
Courgette	Ail	Courge Pâtisson
Laitue	Aubergine	Chou rave
Chicorée scarole	Oignon	Chou pomme
Mâche	Echalote	Céleri rave
Petit Pois	Navet	Rutabaga
Radis rose	Panais	Courge Spaghetti
Poivron doux	Pastèque	Courge Sucrine du Berry
Endive	Courge Butternut	Persil tubéreux
	Bette	Chou rouge
Fraise	Asperge	Cresson alénois
Framboise	Chou Fleur	Salsifis
Cerise	Betterave	Céleri branche
Mûre	Chou de Bruxelles	Piment
Groseille		Choucroute
	Cassis	

(moyenne sur 30 réponses, classé par ordre décroissant)

Réflexions sur la dette

Alors que l'argent est à la base quelque chose de très simple (les enfants ne jouent-ils pas très tôt à la marchande ?), le monde de la finance est souvent aride, opaque et difficile à comprendre, c'est pourquoi peu de gens s'y intéressent vraiment, en dehors des conseils pratiques pour placer son argent à la banque.
Pourtant nous vivons une époque où l'argent n'a jamais eu autant d'influence sur nos vies et le devenir de nos soi-disant démocraties. Les dettes publiques explosent, les agences de notations dégradent les notes des Etats en leur suggérant d'entamer sans tarder des cures d'austérité drastiques et de privatiser tout ce qui peut encore l'être, afin de restaurer les finances publiques.
S'interroger sur l'argent, la monnaie, la crise financière et l'origine de la dette publique devient très vite passionnant dès qu'on découvre les bonnes clés de lecture.
Savoir que la plus grosse partie de l'argent qui circule dans le monde est créé à partir de rien, à chaque fois que quelqu'un sollicite un prêt, est déjà quelque chose qui déroute le sens commun. En effet, la banque ne sort pas l'argent de ses coffres, elle le crée à partir de rien, sauf qu'à la différence des faux monnayeurs cette pratique est autorisée et encadrée par la loi.
De plus, quand la banque crée 100€ de monnaie, elle en demande par exemple 103€ (à 3% d'intérêts). Or les banques ne créent que le capital, pas les intérêts. Collectivement, toute la société s'efforce donc de rembourser capital+intérêts, ce qui est impossible car seul l'argent du capital a été mis en circulation par les banques. Les plus doués remboursent donc les intérêts en consommant le capital des autres (d'où cette compétition acharnée), les autres se voyant contraints de contracter de nouveaux prêts, avec de nouveaux intérêts qui permettront de rembourser leurs échéances à court terme, et la spirale de la dette commence (avec l'effet exponentiel dont j'ai déjà parlé ailleurs). A partir d'argent créé à partir du néant, les puissances financières accaparent ainsi de plus en plus de richesses qui elles sont bien réelles, appauvrissant la société toute entière. De plus, cette dette croissante est à l'origine de notre addiction à la croissance économique qui se heurte tragiquement à la finitude de notre planète et de ses ressources.
Il faut savoir qu'avant 1973 la France avait le pouvoir de créer elle même sa propre monnaie pour les besoins de son économie, à taux zéro bien sûr. Depuis 1973, Georges Pompidou (ancien directeur général de la Banque Rothschild) a modifié les statuts de la banque de France afin qu'elle ne puisse plus prêter directement à l'Etat, qui est depuis lors obligé d'emprunter avec intérêts aux banques privées. Il est édifiant également de savoir que la totalité de la dette française actuelle est quasiment égale aux intérêts cumulés depuis 1973. En gros, si l'Etat avait continué à se financer lui même à taux zéro comme par le passé, la dette serait quasiment nulle aujourd'hui, ce qui contredit la croyance en laquelle le train de vie de la nation aurait explosé et qu'un serrage de vis généralisé serait la seule option possible.

Ph. Baudon

Pour aller plus loin:

Quelques vidéos courtes et didactiques pour saisir un peu les choses:
http://w w w.youtube.com/w atch?v=ZE8xBzcLYRs
http://w w w.youtube.com/w atch?feature=player_embedded&v=flyPMzaK_Cc
http://w w w.youtube.com/w atch?feature=player_embedded&v=19SxQOEA8VQ#!

Un document très bien fait sur ce qu'est l'argent et comment fonctionne le système actuel:
http://w w w.michaeljournal.org/vraics2.htm

Une petite vidéo didactique pour saisir « l'essence de l'argent »:
http://w w w.dailymotion.com/video/xdhg4i_l-essence-de-l-argent-un-conte-medi_new s#rel-page-3

Deux documents très longs mais passionnants sur « l'argent dette »:
http://w w w.dailymotion.com/video/x75e0k_l-argent-dette-de-paul-grignon-fr-i_new s
http://w w w.dailymotion.com/video/xbqw w 7_l-argent-dette-2-promesses-chimeriq_new s

Apolitisme ? (à propos de notre Amap et de l'article qui précède)

L'apolitisme n'existe pas. Je me suis rendu compte avec le temps que ne pas prendre de décisions c'était en fait cautionner les choses existantes dont beaucoup ne nous plaisent pas.
Lorsque j'ai voulu changer de métier je mettais beaucoup de responsabilité et de gravité dans le choix de ce nouveau métier et peu dans le fait de rester dans mon ancien métier qui paraissait être une non-décision. En fait j'avais bien 2 alternatives aussi implicantes l'une que l'autre: ne rien faire avait autant de gravité que faire quelque chose, puisqu'il s'agissait de savoir à quoi j'allais consacrer ma vie professionnelle.

Mon texte sur la dette, n'implique que moi. D'où la suggestion de rubrique "Point de vue".
Le fond de mes analyses est d'expliquer que tous les problèmes écologiques buttent en grande partie sur nos impératifs de croissance et notre modèle économique et financier. En ce sens, ça reste dans le contexte de l'écologie et de la recherche de durabilité qui est à l'origine des amaps, bien que ça ait aussi une dimension politique. Les amaps sont aussi politiques en ce sens qu'elles s'opposent au modèle agricole dominant. En même temps, tout point de vue a vocation à être débattu, voire critiqué.

Ph. Baudon

Note sur la mise en pages

Du changement dans la mise en page de la Feuille de Choux :
après dix numéros mis en page sous Draw (Open office), logiciel apportant de nombreuses possibilités créatives sur le plan graphique, mais sans gestion de styles ni de flux automatique, donc très inadapté aux changements de dernière minute (les pages se remplissent ou se vident sans influer sur le flux général du document, comme power-point, demandant des heures de mise en page pour chaque feuille de choux).
Je vais donc revenir au classique traitement de texte Writer pour retrouver ces deux caractéristiques fonctionnelles : gestion de flux, styles automatiques … (l'insertion ou la suppression à un endroit du train, tire ou pousse tous les wagons qui suivent + modification de la mise en forme d'un paragraphe en un clic + table des matières automatique …)
Le numéro 11 était presque bouclé, une importante modification et vlan, plusieurs heures de travail à recommencer …
J'ai donc fabriqué cette édition en vitesse, de façon uniforme ; la variété des couleurs de la maquette précédente devrait se retrouver dans le prochain numéro …
Je suis ouvert à toute discussion à ce sujet.

Fred

APPEL A REFERENT pour l'AMAP Agneau et Veau = sans remplaçant d'Anne-Laure cette Amap risque de disparaître !

Le samedi 17 mars à 14h une marche blanche pour les générations futures et pour la santé de la terre aura lieu à ALLASSAC(19). VEILLERETTE François auteur du Livre PESTICIDES Le piège se renferme et président de l'Association MDRGF (http://www.mdrgf.org/) sera présent. Nous aimerions avoir des personnes de toute la France pour montrer notre le désir d'une façon de vivre et de planter autrement. Pourquoi à ALLASSAC ? Parce que c'est le siège de l'Association ONGF. Si vous venez de loin et avez besoin de rester pour dormir n'hésitez pas à nous contacter.
Voici le blog de l'Association si vous voulez d'autres renseignements.

http://allassacongfpesticides.blogspot.com/2012/02/une-marche-pour-la-vie-contre-les.html

Dans le cadre de la semaine du développement durable, Jeudi 5 avril, la mairie nous sollicite pour faire une présentation publique de notre association en parrallèle d'une distribution (oeuf et légumes).

Recette

Navets farcis

Préchauffez le four th.7 (210°C).
Pelez les navets.
Faites-les cuire 20 min dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les et évidez-les.
Gardez les coques de côté et hachez la chair récupérée.
Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.
Dans un saladier, mélangez la viande hachée avec le navet haché, les 3/4 du persil, le jaune d'oeuf, 2 c. à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre.
Remplissez les coques de navets avec la préparation à la viande. Disposez les navets dans un plat à four.
Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, parsemez-les du reste de persil ciselé et enfournez.
Faites cuire 15 à 20 min.
Servez dès la sortie du four avec une salade.

http://www.cuisineaz.com

Contacts

Contacts Adhésions : ALAIN : leymarie.alain@wanadoo.fr

Légumes LUNDI	Monique LACAZE	06 06 45 60 33	anne-dubois2@wanadoo.fr	Philippe BAUDON
Légumes LUNDI	Anne DUBOIS	06 25 92 02 07	monique.lacaze@wanadoo.fr	Philippe BAUDON
Légumes JEUDI	Stéphane BARRET	05 55 88 35 90	s.barret@sfr.fr	Philippe BAUDON
OEUFS	Catherine OURS	06 70 20 07 93	ours_c@hotmail.com	Philippe LEYMAT
KIWIS	Christian HUBER	05 55 23 60 46	polohuberc@gmail.com	Denis GENIER
PAINS	Françoise GOURMENT	06 50 20 12 49	coordinationamap.painbio@yahoo.fr	Nathalie & Jean Claude VERGNE
PORC	Martijn VAN LITH	06 98 72 20 35	martijnvanlith@orange.fr	Pierrette & Bernard FOSSARD
POMMES	Philippe ARNAUD	06 03 08 84 96	philarna123@orange.fr	Martijn VAN LITH
BOEUF	Elisabeth CARBONE	06 32 53 63 72	elisabeth.guegan@gmail.com	David DURAND
AGNEAU	?	?	?	Sibylle & Stephen PEYRELONGUES
POULET	Damien LETEXIER	06 82 29 15 76	damien.letexier@gmail.com	Laetitia & Emmanuel CORBEIL
Froma. CHEVRE	Elisabeth CARBONE	06 32 53 63 72	elisabeth.guegan@gmail.com	Sandrine & Franck BONNEVAL
LAIT YAOURTS	Alain Leymarie	05 55 23 53 80	leymarie.alain@wanadoo.fr	Catherine & Christian DESCARGUES

Mise en page : FRED : (f.gourment@free.fr)
Site web (work in progress ...) : http://amapiens-brive.org

Nos aides aux distributions

Rendez vous sur les pages internet suivantes pour les compléments d'info

Jeudi 18h30 – 19h30 Voir sur :www.amapiens-brive.org/jeudis
Lundi 18h30 – 19h30 Voir sur :www.amapiens-brive.org/lundis
Distrib' Pains : http://doodle.com/wcnng7qp5up3fpgv