

Les infos de Philippe et des tendres légumes ...

Octobre 2010

Beaucoup moins de courges malheureusement cette année, sauf curieusement pour la courge spaghetti qui a battu les records. Le point positif c'est qu'il ne m'a fallu que 2 jours pour tout sortir du champ à une période où je manquais de temps.

Pour protéger mes tomates des premiers gels je leur ai fait un « lit à baldaquin » avec du voile d'hivernage. J'attends maintenant un peu de chaleur pour faire mûrir les dernières tomates vertes (il y en a encore beaucoup). Malgré ça, il faut s'attendre à voir beaucoup moins de tomates dans les paniers.

Les choux plantés fin juillet sont maintenant magnifiques et commencent à faire leur pomme. J'espère qu'ils y arriveront avant l'hiver.

Les carottes n'ont pas été complètement désherbées et n'ont pas été éclaircies faute de temps. Il risque d'y avoir moins de belles carottes que prévu (l'éclaircissage leur permet de grossir correctement, sinon elles restent plus petites, serrées les unes contre les autres).

Les poireaux poussent bien. Certains sont prêts à être récoltés, les autres vont continuer à grandir.

Les pommes de terre sont maintenant récoltées à 80%. Les Nicola ont presque le même rendement que l'année dernière malgré les doryphores. Les autres variétés (Emeraude, Eden, Allians), plantées après, ont été plus affectées par les doryphores et sont moins grosses.

Très peu de monde à la visite de la ferme le 17 octobre. Les amapiens ont-ils eu peur du froid ou de la panne sèche ?

En janvier je commanderai mes graines pour la saison suivante. Un questionnaire vous sera donné en décembre pour savoir les légumes que vous avez le plus aimés, ceux que vous voulez voir plus souvent ou moins souvent. L'année suivante les réponses seront sans doute un peu différentes, quand vous aurez apprivoisé les nouveaux légumes...

(... suite page 2)

En cette saison ...

ail, bettes,
betteraves,
carottes, chiconées,
choux, courges,
épinards, navets,
poireaux, pommes de
terre, radis d'hiver,
etc.

Aides Distribution

**Jeudi 18h30 -
19h30**

jeudi 28 octobre
Solenne DARRESTIEU
et la famille
BOURDEAU

jeudi 4 novembre
Céline PEYRESAUBES
et Christian HUBER

jeudi 11 novembre
Eric BREUIL et Joëlle
TAMISIER

jeudi 18 novembre
Eric BREUIL et David
PEAN

**Lundi 18h30 -
19h30**

1er Nov
Sylvie LEYMARIE
Eve CANTAGREL
Marie LAPACHERIE

8 Nov
Gwénaelle LEPOUTRE
Bernadette MARTIN
Madeleine ANTOINE

15 Nov
Mathilde PIERRE
Colette AUBRY
Julie RADENAC

22 Nov
Patrice LAPACHERIE
Monique LACAZE
Julie RADENAC

29 Nov
Patrice LAPACHERIE
Jean-Claude LEGROS
Madeleine ANTOINE

Suite « Infos de Philippe ... »

(...) et appris à les cuisiner. Ces réponses me permettront de planifier mes cultures en conséquence, même si je continuerai toujours à proposer des nouveautés ainsi qu'à respecter la saisonnalité et la rotation des cultures.

A ce sujet, si vous avez des idées de nouveaux légumes, n'hésitez pas à me les proposer avant décembre.

Philippe

Du Bio en batterie ?

Le label bio n'est pas à lui seul suffisant pour garantir des modes de production qui respectent l'ensemble de nos valeurs écologiques et sociales. On peut acheter bio hors saison et ayant parcouru des milliers de kilomètres, l'affaire est entendue. Mais pire encore, « bio » peut rimer avec agriculture industrielle, esclavagisme social et élevage concentrationnaire (9 000 poules pondeuses bio par exemple, cela devient de l'industriel).

La consommation de produit bio se doit d'être complétée d'autres critères : le caractère social et équitable des aliments que l'on achète, et leur proximité géographique.

En s'engageant dans une AMAP, en s'associant producteurs-consommateurs, on a tout bon ! On allie alimentation et production de qualité et locale, saisonnalité et écologie, équitable.

Elisabeth carbone

(extrait de la revue Silence N°384 novembre 2010 - Sortir de la bio industrielle : une urgence sociale !)

Recettes

RAGOUT DE BLETTES (Stouph sur 750g.com)

Prépar. : 20 mn / Cuisson : 15 mn / Difficulté : Facile / 3 pers.
2 beaux oignons jaunes, 1 gros ou 2 petits poivrons rouges, 1 kg de blettes

Dans les feuilles de blettes lavées, séparer les parties vertes et les tiges (qu'on appelle aussi côte). Eplucher les côtes.

Faire blanchir à la vapeur les verts pendant 3 minutes tout juste. Faire blanchir les côtes à la vapeur 10 minutes.

Pendant ce temps, émincer oignons et poivrons. Dans une poêle, faire revenir oignons et poivrons 10 minutes. Ajouter les côtes et les verts blanchis.

Plat du soir idéal, auquel on peut ajouter des tomates ou du riz pour qu'il soit plus copieux...

Rappel

Prochaine
réunion «ouverte»
Lundi 8 Nov à 20h

Ecole Jules Vallès



Dégustation de
FROMAGES BIO
(Gioux en Creuse, Mr Tholet)
le **jeudi 4 novembre**
lors de la distribution.
Probable ouverture
d'Amap fromages

Contacts

Contacts Adhésions : ALAIN
leymarie.alain@wanadoo.fr

Contrats : JOELLE
joelle.amap@sfr.fr

Distributions de paniers Lundi :
leymarie.cheyssial@wanadoo.fr

Distributions du jeudi :
fam.caporal@wanadoo.fr

Mise en page : FRED
(f.gourment@free.fr)

Site web (en gestation)
<http://amapiens-brive.org>