

Les infos de Philippe et des tendres légumes ...

janvier 2011

Nous voici donc de retour après cette petite coupure de fin d'année qui était bien agréable. Du coup la feuille de chou est tombée aux oubliettes et le questionnaire sur les légumes aussi !

Que s'est-il passé depuis octobre ?

Début novembre j'ai replanté en terre des épinards de printemps et un peu de mâche.

A la mi-novembre j'ai rentré les légumes racines en silos (radis d'hiver, navets, betteraves, rutabagas, choux raves, céleri raves). Il était temps, la semaine suivante survenaient précocément 3 semaines de gelées qui m'ont bien frisé les moustaches. Grand merci aux amapiens venus m'aider à rentrer les dernières racines. L'année prochaine je pense qu'il faudra les rentrer 8-15j plus tôt pour éviter de prendre des risques.

Ne restent plus en terre dans les champs que les poireaux, les carottes, les panais, les choux et les topinambours. Le reste est stocké en silo ou dans le hangar, à part quelques cultures sous tunnel qui attendent le printemps.

Juste avant les gelées j'ai semé les fèves et les carottes en serres. C'est en train de sortir tout doucement de terre sous un p17.

Fin novembre la neige a affaissé partiellement mon petit tunnel nantais où je faisais pousser mes salades. J'en ai perdu pas mal. Les autres, plus petites, ont été épargnées et continuent à pousser tout doucement (et oui, c'est l'hiver).

Début décembre j'ai fait une première cuvée de 100 kg de choucroute avec du chou de Brunswick et début janvier une autre avec du chou Filderkraut. Elles vont fermenter doucement dans le hangar jusqu'en mars pour les premières dégustations.

Début décembre j'ai replanté de l'ail, malheureusement au même endroit que l'année dernière car c'était le seul endroit où le sol était préparé. J'espère que je n'aurai pas de problèmes dû au non respect des rotations.

(... suite page 2)

En cette saison ...

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

Rappel

**Prochaine A.G.
Jeudi 27 Janv
19h30**

Salle Dumazeau
(Rue de Selves)

Aides Distribution

**Jeudi 18h30 -
19h30**

Voir sur :
www.amapiens-brive.org/jeudis

**Lundi 18h30 -
19h30**

Voir sur :
www.amapiens-brive.org/lundis

Suite « Infos de Philippe ... »

(...) Les choux sont globalement ratés à cause de la sécheresse cet été, donc beaucoup sont restés chétifs. Malgré ça il y en a quand même des beaux et tout n'est pas perdu.

Ma serre à tomates, maintenant complètement fossilisée, attend que je détache les pieds un à un et que je fasse place nette pour les prochaines cultures.

Pour les récoltes d'hiver, j'ai enfin trouvé des gants qui protègent mes mains des dégâts par abrasion et coupures et qui résistent à l'humidité, ce sont tout bonnement les gants pour laver la vaisselle, bien plus résistants que je ne croyais et bien plus adaptés que les gants vendus en jardinerie.

Je vais bientôt commander mes graines. Si vous avez des idées de nouveaux légumes, n'hésitez pas à me les proposer.

Afin de mieux planifier les semis 2011, veuillez remplir le questionnaire suivant sur doodle avant l'AG du 27 janvier si possible: <http://www.doodle.com/68wf8553tzi9muhz>

Philippe

Donne vêtements
petite fille 2-4 ans, bon
état, troisième vie
garantie sans
production de CO2.
Recherche également
vêtements d'occasion
fille 6-10 ans.
(Philippe)

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 (work in progress ...)
<http://amapiens-brive.org>

Conseils de conservation des légumes racines

(carottes, betteraves, navets, choux raves, céleri raves, panais, etc.)

Les racines doivent être à peu près sèches en surface, pour éviter le pourrissement.

Le stockage doit ensuite éviter que la racine s'assèche trop et ramollisse.

Utiliser un récipient fermé.
Envelopper les racines dans
un P17 ou un vieux tissu.

Couvrir ensuite avec 5 à 10
cm de paille et stocker au
frais dans un lieu hors gel.

La paille va capter une partie
de l'humidité des légumes et
réguler l'hygrométrie.

Les racines vont rester
vivantes et fermes jusqu'au
mois de mars.



Quelques chiffres et un peu de réflexion:

Notre nourriture, particulièrement celle issue de l'agriculture conventionnelle, est fortement dépendante du pétrole pour les transports, les fertilisants, les pesticides, les engins agricoles, l'irrigation, etc.

Or beaucoup d'experts nous prédisent que la fin du pétrole bon marché est pour très bientôt, si ce n'est déjà commencé (car une fois que le pic d'extraction est atteint, la production de pétrole plafonne avant de chuter chaque année, ne pouvant plus satisfaire la demande, et les prix flambent).

Ce phénomène risque de transformer nos modes de vie d'une façon qu'on a encore du mal à imaginer. Je me suis donc amusé à voir quelle était la dépendance au pétrole du modèle d'agriculture que je pratique aujourd'hui.

En premier les deux livraisons par semaine reviennent à environ 0,19 litres de gasoil par panier. Ensuite les engins agricoles motorisés que j'utilise (essentiellement la motobineuse et la débroussailleuse) représentent 0,08 litres d'essence par panier.

A cela il faudrait ajouter le carburant nécessaire à la production et au transport du terreau et du compost que j'achète pour l'instant mais je ne pense pas que ce soit trop important.

De plus, je pourrai très bien produire mon compost dans le futur. En gros ça représente donc environ 0,30 litres de carburant par panier de 5.5 kg de légumes environ soit 0,05 litres de carburant par kg de légumes. Ca vous paraît beaucoup ou peu ?

Si on compare avec la pêche, il faut aujourd'hui 1 litre de fioul pour pêcher 1 kg de poisson et chaque augmentation sensible du prix du pétrole plonge la profession dans le rouge. Si demain le litre de carburant passe à 5€ ou à 10€ ça signera la fin de la pêche industrielle et de la consommation de masse du poisson.

Une course contre la montre est engagée pour savoir qui du pêcheur ou du poisson disparaîtra en premier.

Et concernant nos légumes ? Un carburant à 5€ le litre augmenterait le prix du panier de 1€, et 10€ le litre de 2€, soit 6 à 12% ce qui serait encore très raisonnable en comparaison du cataclysme que ça déclencherait dans beaucoup d'autres professions, de même que dans l'agriculture conventionnelle dont les prix dans les supermarchés exploseraient.

Une raison de plus pour soutenir les amap, s'initier au jardinage et consommer bio et local.

Philippe

Butternut



Courge sucrine du Berry



Préparation : 20 mn / Cuisson : 60 mn / Difficulté : Facile / 8 personnes

300 g de pruneaux moelleux dénoyautés ou non, 1 bol de thé léger, légèrement sucré, 3 grandes feuilles de blettes, 1 oignon, 150 g de jambon d'York en une tranche, 120 g de lard de poitrine demi-sel, 1 bouquet de persil, 250 g de farine, 1/2 L de lait, 5 oeufs, 25 g de beurre, sel, poivre

1. Mettre les pruneaux à gonfler dans le thé tiède légèrement sucré.
2. Séparer le vert des blettes, de la côte. Réserver ces côtes pour un autre usage. Laver les feuilles, les égoutter, les sécher sur du papier absorbant.
3. Hacher ensemble : blettes (vert), oignon pelé, lard, jambon, persil.
4. Faire chauffer le four à 210°C (thermostat 6 $\frac{1}{2}$)
5. Mettre la farine dans une terrine, ajouter petit à petit le lait froid en remuant avec une cuiller en bois. Puis incorporer les oeufs entiers un par un en travaillant chaque fois la pâte au fouet. Poivrer. Incorporer enfin le hachis d'herbes et de viandes en travaillant avec la cuiller pour obtenir une pâte homogène.
6. Beurrer un grand plat à gratin. Y verser la moitié de la préparation. Répartir les pruneaux égouttés, et les recouvrir avec le reste. Enfourner pour au moins 1 heure. Vérifier que le pounti est cuit en y enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir très « propre ».

Originnaire de Haute-Auvergne (Cantal et Puy-de-Dôme), *ce plat se mange froid ou poêlé en tranches, avec une salade...*

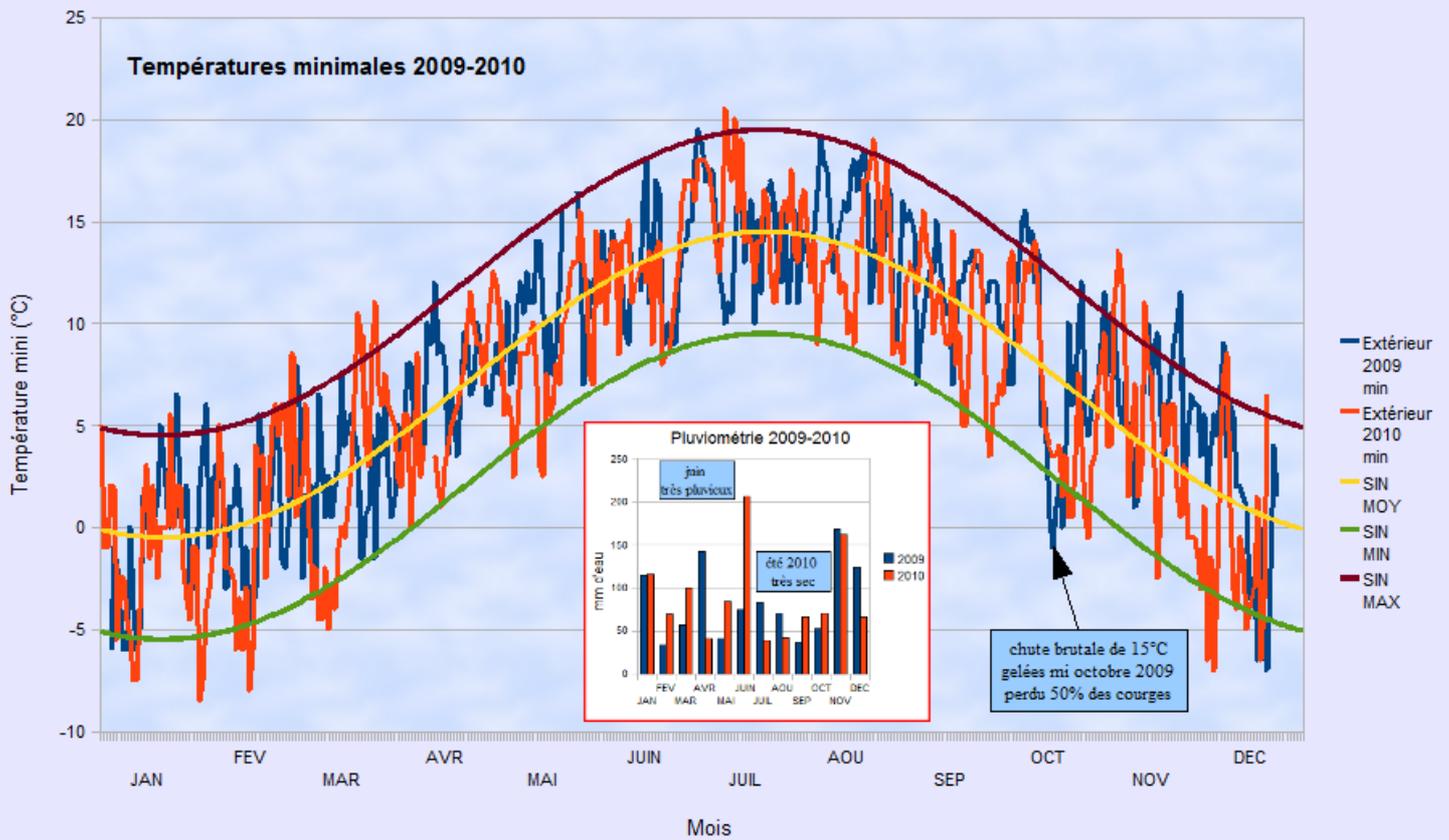
Choux rave

Patidou

Buttercup



Météo mesurée à la ferme



AMAPiens au Pays de Brive

(janvier 2011)

Fréquence souhaitée pour les légumes dans les paniers

A chaque fois

Une fois sur deux

Une fois par mois



Tomate
Laitue
Tomate-cerise
Melon
Concombre
Pomme de terre
Poireau
Carotte
Haricot vert
Mâche
Endive
Courgette
Poivron doux
Petit Pois
Cerise
Fraise
Framboise
Mûre
Groseille
Cassis

Courge Butternut
Radis rose
Oignon
Epinard
Chou-fleur
Roquette
Artichaut
Chou Brocoli
Aubergine
Asperge
Betterave
Persil (feuilles)
Echalote
Courge Potimarron
Pastèque
Chou Chinois
Basilic
Courge Sucrine du Berry
Topinambour
Bette
Navet
Panais
Rutabaga

Chou rouge
Courge Spaghetti
Choucroute
Piment
Fève
Ail
Haricot coco (sec)
Céleri rave
Persil tubéreux
Chou rave
Courge Pâtisson
Céleri branche
Courge Patidou
Chou pomme
Salsifis
Chou de Bruxelles
Mais
Radis d'hiver
Fenouil

(moyenne sur 33 réponses, classé par ordre décroissant)