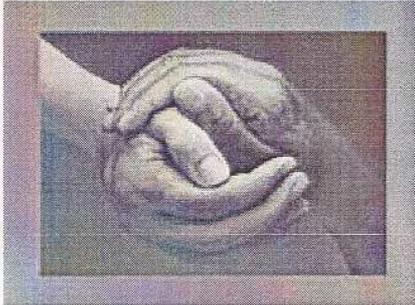


Le Tour de

L'AMAP' Monde gacillyenne



ETE 2009

EDITO :

Au 1er juillet 47 familles sont abonnées

ÉQUIPE DE PERMANENCES :

Nous rappelons aux familles qui n'ont pas fait de permanence depuis la création de l'association en décembre 2008 qu'ils doivent tenir leur engagement et que notre calendrier des permanences est à leur disposition le mercredi soir. Nous pouvons prendre en compte vos obligations de dernières minutes, mais sachez que pour les renouvellements de contrat nous nous réservons le droit de proposer aux producteurs une famille sur liste d'attente pour vous remplacer ! L'effort doit être partagé par tous, c'est une des conditions de fonctionnement dans la charte des AMAP, aucune famille ne peut déroger à cette obligation. Afin de simplifier les distributions de légumes nous étudions avec Julien la possibilité de laisser chacun réaliser son panier comme cela se passe dans beaucoup d'Amap.

AGENDA :

Après les congés Dominique et Véronique proposent le 12 septembre 2009 à partir de 16h30, visite de la ferme partage du pique nique amené par chacun et prolongation par une soirée animée par les talents présents : jongleurs, musiciens, conteurs...

Vu sur la toile des AMAP:

<http://amap-donibane.blogspot.com/>

40% de la pêche serait gaspillée, selon le WWF ;

Un nouveau site écoalo qui a l'air pas mal...

<http://amapbillere.free.fr/>

RECETTES AUTOUR DES FANES

Soupe aux fanes de radis (recette extraite du livre "légumes oubliés, je vous aime" vendu 10€ aux enfants gat'hés)

1 botte de radis, 1 grosse pomme de terre, 1 courgette, 1 tablette de bouillon de volaille, 2 cs de crème, sel, poivre.

Trier et rincer soigneusement les feuilles de radis (garder les radis pour une autre recette). Peler la pdt et la courgette et les couper en morceaux. Placer tous les légumes dans le faitout + tablette bouillon de volaille + recouvrir d'eau + sel poivre. Mixer et incorporer la crème.

N'hésitez pas à nous proposer vos recettes pour la prochaine feuille de chou !

QUELQUES NOUVELLES FRAICHES DE NOS PRODUCTEURS :

AMAP oeufs avec Marie

- LES ŒUFS BIO DE LA FERME DE JOLIVEL

Marie Jolivel vient de s'installer en production d'œufs biologiques dans le Sud du département de l'Ille et Vilaine, sur la commune d'Ercé-en-Lamée, sur l'exploitation de ses parents. C'est pourquoi les 250 poules arrivées début avril parcourent des prairies anciennement pâturées par les vaches ou bien des espaces que les vaches n'utilisaient pas (bosquets) grâce à un poulailler mobile attelable à un tracteur. A plus long terme, les poules seront sous un verger de pommiers. Cette association est bénéfique pour les deux parties : les poules entretiennent le verger et les pommiers font de



l'ombrage aux poules. La pépinière de pommiers greffés cet hiver regroupe une quinzaine de variétés anciennes de pommes à couteau.

Marie nous a contactés parce

qu'elle apprécie le circuit des AMAP mais aussi dans l'attente de mettre en place un réseau de commercialisation plus proche, sur le secteur de Bain-de-Bretagne. Les poules pondent et ne pouvaient pas attendre !! Comme Timothée, son ami, également très impliqué dans ce projet, a à ce moment-là démarré un nouveau travail pour lequel il se rend un mercredi sur deux à Redon, du coup il fait le détour par La Gacilly pour livrer les œufs certifiés BIO. Si vous voulez voir Timothée, venez en début de permanence ! Pour la fin de vie des poules, il est prévu de les transformer en rillettes (grâce à l'atelier "de la terre à l'assiette" à Nozay). A suivre...

Commandes de viande bovine, de porc, produits laitiers avec René et Gaëlle

la dégustation de lait devrait avoir lieu bientôt, il faut d'abord que René et Gaëlle aient eu le feu vert par la DSV ce qui ne saurait tarder puisque les prélèvements ont eu lieu il y a 1 semaine. Dès que ce sera fait ils pourront convenir ensemble du ou des mercredis ou ils viendront avec leur lait, ils sont partant pour la suite sur un système de contrat qu'il reste à mettre par écrit sur une base d'1 litre mini par semaine à 1 € le litre.

Pour les premières distributions ils stockeront des bouteilles d'eau plastique, mais par la suite chaque personne devra amener son récipient (ça c'est impératif et imposé par la DSV)

Pour mettre en valeur le lait et faire connaître René et Gaëlle on devrait pouvoir organiser à la ferme un après midi fabrication de beurre, Jean François a récupéré chez ses patients, une écrémeuse et une baratte.

AMAP Légumes avec Julien

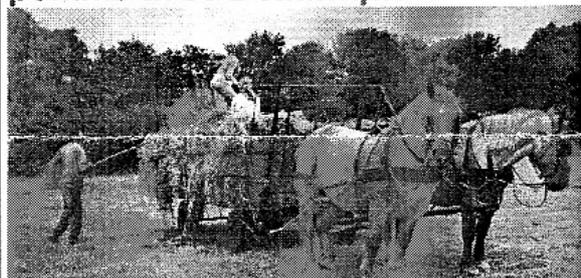


- Le samedi 20 juin, Julien a ouvert les portes de son exploitation. Plusieurs membres de l'AMAP ont pu constater l'ampleur de la tâche de maraîcher. 1.5 ha est cultivé pour préparer les paniers, l'autre partie permet une rotation des cultures sans épuiser le sol.

A la fin de la visite Laurence Mafféi a offert aux visiteurs

une dégustation de « smoothie » verts, rouges, bleus avec les fanes de légumes et des fruits. Un délice !

AMAP Pain, galettes et jus de pomme avec Dominique



Dominique et sa femme se sont installés en janvier 2003 sur une ferme de 3,5 hectares en polyculture-élevage. La production principale est le pain au levain naturel cuit au feu de bois. Les productions complémentaires sont : le lapin élevé en plein-air (cages mobiles), abattus à la ferme et vendus prêts à cuire, en pâté, en rillettes et saucisses, le jus de pomme, le cidre et les galettes.

L'ensemble est vendu à la ferme et auprès de réseaux de consommateurs. En janvier 2004, la ferme s'est agrandie à 5,5 hectares. 2,4 hectares des terres sont en prairie pour les lapins et les chevaux. Le reste est mis en cultures : céréales, jardin, betteraves.

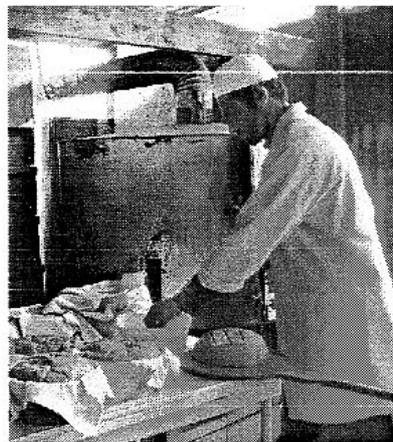
Le premier cheval de trait est arrivé à la maison en 1996 pour le loisir. Il a vite servi à bien d'autres travaux : fenaison, transport, travail du sol, débardage. En 2000 est arrivé un second cheval pour travailler en paire et en tandem.

C'est tout naturellement qu'ils se sont intégrés à la ferme lors de l'installation officielle. Dominique travaille avec deux chevaux pour la culture des céréales et un âne pour le jardin familial.

Les chevaux et l'âne font environ 60% des travaux de la ferme. Le reste est confié à l'entreprise de travaux agricoles. Dominique nous informe que son stock de jus de pomme peut couvrir les commandes

en cours mais difficilement de nouveaux contrats jusqu'à la nouvelle production, octobre. Il conviendra donc de lui poser la question avant tout

nouveau contrat d'ici à août. De plus, il décale ses vacances cet été, il peut donc vous proposer une distribution supplémentaire le mercredi 12 août. Il reprendra ainsi le 9 septembre. Une feuille sera mise à la disposition des personnes désirant du pain, des galettes le 12 août (même les non abonnés) ces commandes seront réglées le 12 à la distribution directement à Dominique.



AMAP Poulets avec Christophe LES COUS NUS ROUGES BIO DU HAUT BRENU



Christophe Roger est installé avec sa petite famille à Maure de Bzh, côté Bruc/Aff donc très proche de La Gacilly. Outre les poulets BIO, il élève d'autres volailles dont des pintades mais aussi des bovins. Il commercialise la viande de veau de lait bio auprès des bouchers. Les « cous nus

rouges » (c'est le nom de cette race de poulet) sont dorlotés et ont tout le confort entre les petites longères en pierre et les parcours en plein air. Christophe est très soucieux de la qualité à tout

point de vue de ses volailles pour le bonheur de nous AMAPiens et pour les convives de l'éco-hôtel qui se régalaient aussi de ses poulets. Mais l'élevage de volailles en bio est très difficile : Si Christophe regrettait à la dernière permanence que ses poulets étaient trop

petits, il a aussi oublié de mentionner qu'il venait de perdre 30 pintades mangées par le renard, ce qui fait autant de pertes et profit car il faut quand même payer les charges afférentes à leur élevage... Une production bio donc à haut risque, à nous de bien soutenir Christophe qui le mérite ! Merci à toi Christophe !



...DES NOUVEAUTÉS POUR L'ÉTÉ 2009:

COMMANDE Agneau avec

• Franck Geffray de Ste Anne sur Vilaine propose des agneaux biologiques découpés en caissette prêts à cuisiner (par agneau ou demi agneau) . Si 3 agneaux sont commandés possibilité de livrer à l'AMAP. Ou retrait à Ste Anne sur Vilaine à l'épicerie locale tenue par l'épouse de Franck.

DEGUSTATION DE CONFITURES ET MIEL

Patrick GUILLERM a une passion : faire des confitures et des vinaigres à base de recettes originales. Dès Juillet il va concilier passion et travail en mettant en place son activité d'artisan au sein de la coopérative Interac'tiv à Redon. Les petits fruits rouges viennent de son verger, tout proche des champs de Julien Chedeville, à Carentoir, le sucre de canne est bio. Nous lui avons proposé une vente dégustation de ses produits à l'AMAP mercredi 1er Juillet : gelée de mûre basilic, confiture de pommes potimarron à la vanille...

Gwénael DELAMARCHE (fils des DELAMARCHE de Pipriac qui proposaient du miel au marché de LA GACILLY) s'installe en vente directe en MIEL; Il habite à Guégon près de JOSSELIN mais viendra souvent à LA GACILLY où il a des ruches, notamment à l'éco-hôtel, sur la route de Sixt (du miel "éco-hôtel" est même prévu...). L'ensemble des ruches se situe entre Josselin et pipriac. Il ne souhaite pas faire les marchés et est intéressé par les AMAP. Une vente-dégustation pourrait être organisée en septembre.

Offre de fraises AB

Martin Beaumont a installé ses fraisiers à la ville aux Noëlls à Carentoir et souhaite nous proposer des barquettes de 200g à 2.40 E. En dégustation et en achat direct dès le 29 juillet et si cela vous intéresse un système de commande pourra ensuite être mis en place tout au long de l'été jusqu'aux premières gelées.

Exprimez vous ! N'hésitez pas à faire part de vos suggestions, vos idées d'articles ou d'actions par mail à amapmonde@laposte.net ou aux personnes référents à votre distribution

BONNES VACANCES A TOUS

Merci de penser aux prochaines distributions de renouveler vos abonnements, de Prévoir avec vos amis, familles ou voisins pour récupérer vos paniers quand vous êtes absents.

Planning des distributions Année 2009

	Pain, Galettes	Jus de pommes	Légumes	Poulets	Oeufs
3-juin	X	X	X	X	X
10-juin	X		X		
17-juin	X		X		X
24-juin	X		X		
1-juil	X	X	X	X	X
8-juil	X		X		
15-juil	X		X		X
22-juil	X		X		
29-juil	X		X		
5-août	X	X	X		
12-août	X		X		
19-août			X		
26-août			X		X
2-sept			X	X	
9-sept			X		
16-sept			X		
23-sept			X		
30-sept			X		
7-oct				X	
14-oct					
21-oct					
28-oct					
4-nov				X	
11-nov					
18-nov					
25-nov					
2-déc				X	
9-déc					
16-déc					
23-déc					
30-déc					

Dates de reprise avec de nouveaux contrats

Pain, galettes : 9 septembre

Jus de pommes : à la nouvelle production

Légumes : 7 octobre

Poulets : janvier 2010

Oeufs : 9 septembre