



## Edito

Su'Perrette, sur sa tête, portait un pot au lait, pour le vendre au proche Su'Permarché, ( ... vous savez, celui qui se gargarise de ses vertus protectrices des paysans locaux). Légère et joliment vêtue, elle avait rendez-vous avec le chef du rayon « frais », qui lui fit les yeux doux. Dans la tête de la fermière, les idées les plus folles émergèrent déjà. Elle comptait dans sa pensée tout le prix de son lait, en employait l'argent, achetait un cent d'œufs, faisait triple couvée. La chose allait à bien par son soin diligent.

"Il m'est, se disait-elle, facile d'élever bon nombre de poulets autour de ma maison; le renard sera bien habile, s'il ne m'en laisse assez pour avoir un cochon. Le porc à s'engraisser coûtera peu de son, il était quand je l'eus de grosseur raisonnable, j'aurai, le revendant de l'argent bel et bon. Et qui m'empêchera de mettre en notre étable, vu le prix dont il est, une vache et son veau, que je verrai sauter au milieu du troupeau ? Et dans tout le pays les tables honoreront les fruits de mon étable !".

... Mais c'était sans compter sur son bon "partenaire", gentil distributeur et sa centrale d'achat qui, pour attirer à lui ses "amis" bons clients, se montra impitoyable envers Su'Perrette :

" Tout doux, ma demoiselle, ne nous échauffons point Il faudra, pour ce faire, m'obéir en tous points. Car comme vous le savez, vous n'êtes point seule, en votre pays, à traire. Et je puis, si je veux, vous préférer vos pairs !... Votre lait de surplus, n'a point tous les attraits, tantôt clair et sans goût et tantôt trop foncé. Il vous faudra, pour me plaire,

**Il est illusoire de croire que pot de terre et pot de fer peuvent faire bonne alliance !**

consentir quelques menus rabais, tous les matins me le livrer, en mes rayons me l'installer, financer quelques publicités, et tous les jours d'anniversaire, faire

offrande à mes compères. Vous en voulez cent sous ? Je vous en donne une moitié que je vous paierai à cent jours. Naturellement, si dans le besoin vous vous trouviez, attendant de toucher votre gain en deniers, sachez que je peux vous prêter, bien sûr avec quelque intérêt. Aisément vous comprendrez, les affaires sont les affaires, et c'est à prendre ou à laisser."

La fermière, sens dessus dessous, partit sans se retourner, et dans le fossé tout proche elle vida tout son lait, congédia son jeune vacher. Adieu, veaux, vaches, cochons, couvées. La dame de ces biens, quittant d'un œil marri sa fortune ainsi répandue retourna à ses vaches. On l'appela "**Pot de terre**".

Et son "gentil partenaire" distributeur, importa son lait d'on ne sait où, puis retourna s'afficher en communiquant de plus belle « je suis votre sauveur, mon lait est le – cher ». On l'appela "**Pot de fer**".

Alain (\*)



## Sommaire :

- Edito : Page 1
- En Bref / Pêle-Mêle : Page 2
- Une saison dans les champs : Page 3 & 4
- Impact du froid chez nos producteurs : Page 5
- Calendrier de distribution : Page 6
- Recette saison : Page 7
- A la loupe : Page 8



Siège social : Maison des associations  
56200 La Gacilly  
Contact : amapmonde@laposte.net

## EN BREF

### Communication :

- **Assemblée générale :**
  - L'assemblée générale de l'association est reportée aux beaux jours, si possible lors d'une distribution décentralisée chez un producteur.
- **Randonnée Amapienne :**
  - Une randonnée pédestre, sur les sentiers gaciens est prévue au printemps pour tous les adhérents avec pique-nique en commun. La date vous sera précisée ultérieurement.

### Distribution :

- **Attention !** La distribution du 15/08 est avancée au mardi 14/08.
- **Point sur les adhésions et contrats :**
  - Adhérents : 47 familles
  - Contrat produits laitiers (01 - 06) : 18
  - Contrat légumes (10 - 02) : 40 <sup>(1)</sup>
  - Contrat miel (01 - 06) : 7
  - Contrat pain (03 - 09) : 10
  - Contrat volailles (01 - 07) : 36
  - Contrat oeufs (01 - 12) : 23
  - Contrat confiture (09 - 03) : 2 <sup>(2)</sup>
  - Contrat pommes (09 - 03) : 8 <sup>(3)</sup>

(1) le prix du panier de légumes passe de 10 à 11 € et de 15 à 17 € (contrat 05 à 09/2012).

(2) la confiture est achetée principalement hors contrat, ce qui convient à Patrick le producteur.

(3) en plus de ces 8 contrats, une dizaine d'adhérents achètent des pommes à la commande.

#### • **Dominique (paysan boulanger) :**

- Un contrat farine est à l'étude et devrait vous être proposé :
  - Fréquence (mensuelle ?)
  - Poids (1 kg ?)
  - Catégories de farine :
    - froment/seigle(20%) ,
    - sarrasin et seigle.
  - Si vous avez des souhaits spécifiques concernant la farine n'hésitez pas à en faire part à Dominique ou à Catherine (référente).

## PÊLE-MÊLE

### Producteurs :

- **Julien & Jean-Michel (maraîchage) :**
  - Nous avons été peu nombreux à répondre à leur appel concernant nos souhaits en nouveaux légumes pour la saison à venir.
- Les nouveaux candidats :**
  - Chou Bruxelles : En test depuis déjà 2 ans.
  - Salsifis : A étudier.
  - Endive : Déjà testée mais abandonnée suite à des résultats non satisfaisants.
  - Rutabaga : OK pour la saison prochaine.
  - Patate douce : N'est pas adaptée à notre climat.

**Pour info. :** Le local "terre et paille" servant au stockage des légumes en attendant la préparation des paniers conserve une température positive (ou presque), même par ces grands froids. Une extension est en cours de réalisation ...



#### • **Dominique (Paysan-boulangier) :**

- La négociation pour l'achat d'un terrain dans l'objectif d'agrandir la ferme s'est conclue favorablement. La ferme de Bodlinguen comprend désormais près de 12 ha de terre, ce qui annonce de bonnes journées pour Dominique et pour ses chevaux.

#### • **Philippe (oeufs) :**

- L'association entre Philippe (élevage de poules pondeuses) et son frère Jean-Charles (maraîchage) est en cours de réalisation et devrait se concrétiser dans les mois à venir.

#### • **Christophe (Volailles) :**

##### - **A vos agenda :**

- > Une visite à la ferme du Haut Brénu à Maure de Bretagne est prévue courant mai.
- > Une formation des Amapiens à la plantation des choux et des betteraves est envisagée courant mai . Un appel de volontaires sera envoyé en fonction de la date souhaitée par Christophe.



# UNE SAISON **D**ANS LES CHAMPS

## LE PRINTEMPS **e** nos producteurs

Le printemps (du latin "premier temps") marque traditionnellement le renouveau de la nature. Il se caractérise par un radoucissement du temps, la fonte des neiges, le bourgeonnement et la floraison des plantes, le réveil des animaux hibernants et le retour de certains animaux migrateurs.

... Et pour nos producteurs ?

### La réalisation des semis aux potager de Trélo : Julien Chedeville et Jean-Michel Coulon



- La planification de la saison 2012 réalisée cet hiver a permis à Julien et Jean-Michel de faire le choix des légumes à cultiver et pour chacun d'entre eux de déterminer le besoin nécessaire en fonction du nombre de paniers envisagés. Besoin décliné en poids de semences, en nombre de plants à mettre en culture, en surface de terre à réserver, ... et à préparer.
- Les mois de février et mars lancent le début des "hostilités" et la mise en oeuvre de ce plan de charge.



#### • 07 Février 2012, Julien et Jean-Michel sont aux semis :

- Une nouvelle machine vient d'arriver au potager du Trélo sous le tunnel dédié à l'élévation des plants. Cette machine est une motteuse permettant de réaliser (presque !) automatiquement les petits cubes de terre qui recevront la semence pour germination. Elle est composée d'une trémie, d'un moule, d'un semoir et d'un tapis roulant, le tout actionné par un moteur électrique.

– Pour commencer la réalisation des semis il faut préparer le mélange de terreau et de matières organiques.

Jean-Michel humidifie ce mélange avant de le charger dans la trémie de la motteuse. Celle-ci va, dans un premier



temps, "mouler/tasser" le terreau puis le diviser en mottes cubiques par rangées de 7 qui seront mises à disposition sur un tapis roulant. – Lorsque le nombre de petits cubes disponibles sur le tapis roulant atteint les 13 rangées, Julien les découpe et les récupère à

l'aide d'une fourche à mottes pour les glisser dans des caisses-caquettes adaptées aux dimensions de ces 91 mottes.



– Pour l'instant, le semoir, qui exige des semences calibrées, n'est pas utilisé. Julien et Jean-Michel devront donc effectuer cette tâche manuellement (oignon blanc, mâche, salade, betterave rouge, chou cabus, chou brocoli, ...). Lorsque toutes les mottes d'une "casse-cagette" sont semées, celle-ci est déposée sur une nappe chauffante spécialement étudiée pour maintenir à la température adéquate les semis qui nécessitent une température supérieure à celle du tunnel (... et en ce mois de février c'est plutôt utile). Cette nappe chauffante permet de ne chauffer que la partie souhaitée sans avoir à chauffer tout le tunnel ...



● ● ● à suivre page 4

#### Parole de sages

La terre a ses sillons, le paysan ses rides  
Et tous deux la même origine.



# UNE SAISON **D**ANS LES CHAMPS

## LE PRINTEMPS **D**e nos producteurs

### ● ● ● Suite !

- Ces cagettes sont ensuite stockées sous une serre et protégées par un voile de forçage afin d'éviter la pénétration d'un froid trop intense qui ralentirait, voire arrêterait toute germination. Elles seront arrosées et surveillées de près pendant les 1ères semaines.

- La seconde étape, qui se fait en parallèle des semis, consiste à préparer les parcelles de terre en fonction du légume qui leur est destiné (choisi en tenant compte de la rotation des cultures et de la qualité de la terre) : enrichissement de matières organiques ou non, labour plus ou moins profond, ...

- Le mois de mars sonne le début du repiquage de tous ces plants. Ce repiquage se fait, soit sous serre, soit en plein champ mais dans ce cas les jeunes plants sont protégés par un voile de forçage ou une chenille nantaise (photo) et surveillés de près jusqu'à l'arrivée des saints de glace (mi-mai).



- Les serres permettent à Julien et Jean-Michel de produire des légumes primeurs (Pommes de terre, courgettes, choux, navets, carottes, haricots, oignons blancs, ...), d'éviter les maladies occasionnées par des conditions météo défavorables (mildiou entre autres) et de protéger ces cultures du gel en y adjoignant, en complément, un voile de forçage. C'est sous ces serres que seront plantées par exemple, dès début avril, tomates, aubergines, courgettes, concombres, ...



- Le désherbage est aussi une activité très intense au printemps. Un désherbage thermique est effectué dans les rangs, avant plantation afin de retarder la parution des herbes indésirables.

- Le printemps c'est également le moment de remettre en service le matériel resté au repos pendant la saison hivernale : Système d'arrosage goutte à goutte, tracteur et matériel divers, voile de forçage, ...

- Il ne reste plus à Julien et Jean-Michel d'espérer que la météo soit clémente pour leur permettre de débiter la récolte et donc la distribution des paniers courant avril.

### • Un peu d'histoire :

– Jusqu'à ce mois de février 2012 Julien utilisait une motteuse à main qui demandait une importante dépense d'énergie et beaucoup de temps. Cette motteuse réalisait à chaque utilisation 12 mottes et était actionnée par la seule force de Julien.



Julien en démo.

Inutile de vous dire que l'arrivée de la nouvelle motteuse au potager de Trélo a été accueillie avec beaucoup de joie.

**Bon printemps à tous.**

Julien et Jean-Michel

Pour en savoir plus :

[www.amapmondégacilienne.free.fr](http://www.amapmondégacilienne.free.fr)

(rubrique "Actualités - Photos")

### Parole d'ancien

Avec l'oignon le sel et le pain,  
Tu peux faire le beau et te moquer des ans



## LE MOSCOU-PARIS S'INVITE A LA CAMPAGNE

### Impact chez nos producteurs

- **Les conditions météorologiques** de 02/2012 (froid intense pour la région) ont eu pour conséquences majeures pour nos producteurs une charge de travail supplémentaire, des conditions de travail dégradées et pour certains d'entre eux, une perte de production importante.

#### **Maraîchers : Julien CHEDEVILLE & Jean-Michel COULON**

• Pour Julien et Jean-Michel le froid est d'abord synonyme de perte de production (salade, mâche, ...) et de charge de travail supplémentaire dans des conditions dégradées :

- Vidange du système d'arrosage "goutte à goutte" et protection des vannes d'alimentation.
- Protection de toutes les cultures avec voiles de forçage (plusieurs couches) et chenilles nantaises.
- Surveillance permanente de toutes les cultures (semis, plants, légumes en attente de récolte, ...).

- Récolte difficile, voire impossible des salades, mâches et autres légumes gelés ou dans une terre gelée.

- Risque fort de retard dans la croissance des légumes primeurs avec probablement un rendement réduit (pommes de terre par exemple).



Salade grillée par le gel

- ...

#### **Producteur laitier et viande : Gaëlle et René SONNEY**

• Pour René et Gaëlle, le grand froid signifie également une charge de travail supplémentaire :

- Vidange quotidienne (chaque soir) de la tuyauterie de la salle de traite.
- Visite régulière des réserves d'eau servant d'abreuvoir aux animaux pour en briser la glace et rendre l'eau accessible.
- Surveillance attentive des naissances avec protection particulière des jeunes porcelets moins résistants que les jeunes veaux qui, bien blottis contre leur mère maintiennent une température

acceptable. Particulièrement sensibles aux courants d'air froids les jeunes porcelets doivent être bien abrités dans des "niches douillettes". Heureusement, en cette période de grand froid il n'y a pas eu de naissance de porcelets à la ferme de Ker-Oga.



- C'est aussi une alimentation supplémentaire à donner aux animaux que la digestion aide à se réchauffer.

#### **Aviculteur : Philippe et Rachel ROUXEL**

• Pour Philippe, le froid a pour effets principaux sur son élevage de poules pondeuses :

- La diminution de la ponte.
- Une alimentation supplémentaire que les poules absorbent pour compenser la baisse de la température extérieure. En effet une tempé-

ture froide entraîne une augmentation de la consommation alimentaire des poules que la digestion va permettre de maintenir à une température supportable.

- Une distribution d'eau plus difficile en raison des circuits gelés.

#### **Apiculteur : Gwénaél DELAMARCHE**

• Les abeilles ne craignent pas le froid (... si elles sont bien nourries). Elles vivent pratiquement tout l'hiver dans la ruche, en boule, circulant en permanence du centre de cette boule au chaud, à la surface où elles vont chercher la

nourriture pour réchauffer le groupe. Pendant cette période les abeilles vivent au ralenti et il est important de ne pas les déranger pour ne pas déstructurer cette organisation qui risquerait de les faire mourir de froid.



# DISTRIBUTION

## Printemps 2012

Date distribution	Pain	Confitures	Oeufs	Poulets	Légumes	Miel	Kiwis	Pommes	Produits laitiers				
07/03/2012	X	X		X		X		X	X				
14/03/2012	X		X						X				
21/03/2012	X								X				
28/03/2012	X		X						X				
04/04/2012	X	X		X					X				
11/04/2012	X		X						X				
18/04/2012	X				X <sup>(1)</sup>				X				
25/04/2012	X		X		X <sup>(1)</sup>				X				
02/05/2012	X	X		X	X	X			X				
09/05/2012	X		X		X				X				
16/05/2012	X				X				X				
23/05/2012	X		X		X				X				
30/05/2012	X				X				X				
06/06/2012	X	X	X	X	X				X				
13/06/2012	X				X				X				
20/06/2012	X		X		X				X				
27/06/2012	X				X				X				
04/07/2012	X	X	X	X	X	X			X				
11/07/2012	X				X				X				
18/07/2012	X		X		X				X				
25/07/2012	X				X				X				
01/08/2012	X	X	X	X	X				X				
08/08/2012	X				X				X				
14/08/2012 <sup>(2)</sup>	X		X		X				X				
22/08/2012	X				X				X				
29/08/2012	X		X		X				X				
05/09/2012	X	X		X	X	X			X				
12/09/2012	X		X		X				X				

Contrat en cours  
 Contrat suivant

<sup>(1)</sup> En fonction des conditions météo, de la bonne volonté des légumes, ....

<sup>(2)</sup> Distribution avancée d'une journée (mardi 14/08)

## LES PURINS : (1)

### 1 - L'ORTIE :

• L'ortie est une plante d'une très grande utilité pour le jardinier. On peut l'utiliser en purin ou en macération.

#### Recette :

• 1 Kg d'ortie fraîche (plante entière non en graines) pour 10 litres d'eau (de pluie ou de source de préférence). Laissez fermenter le tout, en brassant journellement, dans un récipient en bois ou en plastique jusqu'à ce que le mélange ne fasse plus de bulles (6 à 15 jours selon la température).

#### Utilisation :

##### • Sans dilution :

- C'est un excellent activateur de compost

• Dilué à 1/5 : Arrosage au sol

- Il devient :

Activateur de croissance

Protecteur contre les maladies :

- cryptogamiques : champignons, algues, lichens.

- mildiou.

• Dilué à 1/20 : Pulvérisation foliaire

- C'est un excellent insecticide pour lutter contre les pucerons (... qui ont un bon odorat).

• Le purin convient à la plupart des plantes du jardin. Seuls les haricots, pois, oignon et ail supportent mal cet engrais trop azoté à leur goût.

#### Conseils :

- Attention, comme tout produit de traitement, fût-il naturel, un surdosage de purin d'ortie peut s'avérer nocif.

#### ● ● ● à suivre :

- La consoude / La prêle
- Les fougères / L'absinthe
- Le sureau / Le bouleau
- Le Pissenlit / ...

## RECETTE de Saison

### Tarte à l'oignon du potager de Trélo :

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

### Ingrédients (pour 4 - 6 personnes) :

- \* 1 pâte brisée ;
- \* 400 g d'oignons ;
- \* 3 jaunes d'oeufs ;
- \* 1/4 l de lait ;
- \* 30 g de beurre ;
- \* 100 g de gruyère rapé ;
- \* 3 cuillères à soupe de farine
- \* sel, poivre.

### Préparation :

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites fondre le beurre dans une casserole et y ajouter les oignons coupés et faites les suer en remuant.
- Avant qu'ils ne colorent retirez les oignons du feu.
- Ajoutez-y la farine tout en remuant.
- Puis le lait toujours en remuant
- Et enfin les jaunes d'oeufs.
- Ajoutez le gruyère rapé, salez et poivrez puis mélangez.
- A l'aide d'un rouleau étalez la pâte et la garnir au fond du plat à tarte beurré et fariné.
- Enfournez 30 ' à four chaud.
- Enfin retirez du four, démoulez, laissez refroidir et dégustez cette tarte tiède ou froide.

Bon appétit





# A la Loupe

## L'oignon <sup>(1)</sup>



### Description :

• L'oignon est une plante herbacée vivace par son bulbe unique, cultivée comme une annuelle ou bisannuelle (floraison la deuxième année). largement et depuis longtemps cultivée comme plante potagère pour ses bulbes de saveur et d'odeur fortes et/ou pour ses feuilles. Le bulbe de l'oignon se compose de bases épaissies de feuilles s'enveloppant les unes

dans les autres. C'est une plante haute de 60 à 100 cm, dont les feuilles de couleur verte sont cylindriques, creuses (ce qui distingue cette espèce du poireau et de l'ail, autres espèces cultivées appartenant aussi au genre *Allium*). La tige florale dressée est également creuse. Elle présente un renflement vers sa base.

### Usages culinaires :

L'oignon est à la fois un légume et un condiment. Il peut se consommer cru ou cuit, ou également confit au vinaigre. Ses feuilles (jeunes), aromatiques, sont parfois utilisées. Plus l'oignon est haché finement, plus il cuit rapidement, mais il change alors de saveur et de valeur nutritive. Un oignon coupé perd une partie de son jus et de son arôme, c'est

pourquoi il est recommandé de ne pas le préparer longtemps à l'avance et ne pas le laisser sur une planche à découper en bois. Il aura plus de goût et de valeur nutritive brièvement revenu dans l'huile ou dans un autre corps gras, en le laissant croustillant, sans le faire brunir.

### Un peu d'histoire :

• L'oignon est connu dès l'Antiquité. Il provient sans doute d'une espèce sauvage d'Asie centrale. L'oignon était apprécié des Égyptiens,

des Grecs, des Gaulois et des Romains et n'a jamais cessé d'être utilisé

### Sa conservation :

• L'oignon doit se conserver pour une longue durée dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

Sinon, dans le réfrigérateur, pas plus d'une semaine.

### BON A SAVOIR !

- Astuce : pour ôter l'odeur de l'oignon des mains, on peut les frotter avec du jus de citron. Par votre haleine, on peut savoir si vous avez mangé de l'oignon. Rafraîchissez-la en mâchant quelques brins de persil ou de menthe.
- Couper des oignons provoque un larmolement important, à cause de molécules volatiles, très irritantes pour les yeux. Pour l'éviter demander les lunettes de plongée de Julien qui se fera un plaisir de vous les livrer avec ses oignons.

<sup>(1)</sup> Source : *Internet wikipedia.org*