



Edito

Que ne ferait-on pas pour nous pousser à consommer. Les industriels et distributeurs, aidés en cela de publicitaires plus fourbes que malins, ont mis en œuvre de nombreuses stratégies nous poussant (voire même, nous obligeant !) à devenir accros à la consommation.

- Une de ces stratégies est l'obsolescence programmée qui se déploie sous des formes variées :
 - **L'obsolescence technique ou technologique.** L'appareil en panne ne se démonte pas. Il n'est donc pas prévu pour la réparation. Dans la même catégorie, nous trouvons **l'obsolescence par incompatibilité.** Cette technique est utilisée principalement dans les secteurs évolutifs (informatique, numérique, ...). Elle vise à rendre inutile un produit par le fait qu'un de ses composants n'est plus compatible avec les versions ultérieures ou celles d'un concurrent. L'exemple le plus courant est le remplacement d'une batterie ou de son chargeur (appareil photos, téléphone portable, ...). Cette technique rend le produit obsolète alors qu'il est encore parfaitement fonctionnel. Le choix d'abandonner la production ou la commercialisation des produits annexes ou des accessoires (cartouches, pièces détachées, batteries, etc.) complique la tâche de maintenance et de réparation, jusqu'à les rendre pratiquement impossibles.

- **L'obsolescence par péremption**, comme son nom l'indique, est quant à elle, constituée par des dates de péremption sur les produits. Si des produits alimentaires sont volontairement soumis à l'obsolescence par péremption, c'est initialement pour des raisons de santé et de sécurité publique. Cependant, il est possible de raccourcir artificiellement la durée de vie de ces produits en indiquant des dates plus courtes alors qu'ils sont encore tout à fait consommables.

L'obsolescence programmée Symbole d'une société de surconsommation

- Il existe d'autres formes d'obsolescence, non liées, celles-là, à la technique mais s'appuyant sur la psychologie du consommateur. Il

s'agit d'une **obsolescence subjective**. Nous convaincre que le produit que nous possédons est vieux et dépassé et qu'il serait temps de se remettre à la page. La particularité de cette forme d'obsolescence est qu'elle intervient avant la fin de vie du produit, avant sa panne. Le produit est jeté alors qu'il est encore tout à fait fonctionnel.

- Est apparu depuis peu **l'obsolescence écologique**. C'est l'argument « écologique » qui permet de justifier l'abandon d'anciens appareils pourtant encore en excellent état de fonctionnement, pour l'achat de nouveaux produits qui consomment, certes moins d'énergie, ... mais favorisent aussi une augmentation considérable des déchets qui ne peuvent pas toujours être correctement recyclés.

- C'est encore une fois, à nous, consommateurs, de rester vigilants en faisant la part entre l'utile et le superflu. *Le poisson voit l'appât et non l'hameçon.*

Alain (*)

(*) Inspiré du site : <http://www.amisdelaterre.org>



Sommaire :

- Edito : Page 1
- En Bref / Pêle-Mêle : Page 2 - 3
- Calendrier de distribution : Page 4
- Recette saison : Page 5
- A la loupe : Page 6



Distribution :

• Reprise de la distribution des légumes :

- La reprise de la distribution des légumes, attendue avec beaucoup d'impatience par tous les amapiens à eu lieu le 07/05/2014. Après une coupure de 21 semaines (dernière distribution le 11/12/2013), c'est avec beaucoup de plaisir que les amapiens de permanence ont aidé Aude, notre nouvelle maraîchère à étaler les très beaux légumes de ce 1er panier de la saison. Panier composé de choux-raves (blanc et rouge), rhubarbe, betterave rouge et autres navets, courgettes, ... Superbe panier ! La saison s'annonce bien ... et ça continue !

Renouvellement des contrats :

• Rappel des dates de début de contrats :

| | | |
|-------------------------|---|---------|
| - Produits laitiers ... | : | 07/2014 |
| - Miel | : | 07/2014 |
| - Poulets | : | 08/2014 |

- N'oubliez pas le renouvellement des contrats "Produits laitiers", "Miel" et "Poulet" (disponibles soit sous les halles lors de la distribution, soit sur le site de l'AMAP'Monde (<http://amapmondegacilienne.free.fr>) à la rubrique "Infothèque / Contrats"). Pour toutes questions n'hésitez pas à contacter les référents concernés (Jean-François ou Marie Cadet pour les produits laitiers, Alain Giboire ou Régis Etienne pour le miel et Marie Cossé pour la volaille).

Producteurs :

• Potager de Trélo :

- C'est l'effervescence au Potager de Trélo ou Aude doit jongler entre la récolte des légumes arrivés à terme (radis, courgettes, côtes de blette, choux rave, ...), le désherbage des parcelles en culture et la plantation des légumes d'hiver (carottes, choux, poireaux, ...). Sans, évidemment, oublier la préparation des paniers pour la distribution des différentes AMAP et autres points de ventes.

PÊLE-MÊLE

- Aude nous proposera régulièrement de la viande d'agneau en colis, soit par agneau entier , soit par demi. Une information vous en sera donnée avant chaque livraison.

• Ferme "La Pyrénéenne" :

- Une porte ouverte a eu lieu dans le village de la Grée à Caden le 27/04/2014.



Le temps catastrophique du dimanche concerné n'a pas permis à Marie-Claude de recevoir le nombre de visiteurs espéré.

Heureusement que le temps estival du 25/06, date de la distribution organisée à la ferme "La Pyrénéenne", a permis aux adhérents de se déplacer pour visiter l'exploitation et participer à l'assemblée générale de l'Amap'monde.

- Pour ceux qui n'ont pu se déplacer, vous pouvez visiter l'exploitation en consultant son site : <http://ferme.la.pyreneenne.free.fr/>

• Ferme de Bodlignen :

- Dans le cadre de ses 50 ans, l'association "Nature et Progrès" participe à des actions de sensibilisation aux conditions de vie de la faune sauvage (en collaboration avec les associations Arbres et compagnie et Trame verte et bleue).

- Dans ce cadre, Dominique, notre paysan boulanger, a ouvert les portes de sa ferme le samedi 14/06 de 14h à 17h. Accompagné de 2 spécialistes de l'association des Landes de Monteneuf, il a proposé aux personnes présentes une visite commentée de sa ferme. Une occasion pour le public de découvrir l'homme et ses méthodes de travail ainsi que les différentes variétés anciennes de céréales qu'il cultive et l'intérêt de la biodiversité entretenue par l'environnement qu'il a su préserver. En effet, les haies champêtres, plantées par Dominique servent d'habitat à toute une faune auxiliaire (oiseaux, coccinelles et autres araignées, ...), participant à la réduction des ravageurs des cultures (pucerons, mouches, limaces, ...), évitant ainsi l'usage de pesticides à jamais proscrits à Bodlignen.

Communication :

• Distribution délocalisée :

- Comme tous les ans, une distribution s'est déroulée à la ferme. Cette année c'est Marie-



Claude qui nous accueillait à sa ferme "La Pyrénéenne" à Caden. Cette distribution était couplée avec l'assemblée générale de l'Amap et la visite de la ferme. Cette délocalisation de la distribution nous permet de respecter un des principes de la charte des AMAP

"La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs".

- Un covoiturage était organisé pour optimiser les déplacements.

• Assemblée générale :

- Catherine, notre présidente, a fait le bilan de l'année se résumant en :

- une baisse du nombre des adhérents,

- un turnover de quelques producteurs : Chris-



tophe Roger remplacé par Jean-Paul Thomas pour les volailles, Julien Chedeville et Jean-Michel Coulon remplacés par Aude Bérardo pour les légumes.

- un manque de dynamisme de l'association (pas de participation aux manifestations locales : fête de la soupe, forum des associations) probablement liée à la faible participation des adhérents et au manque de turnover des membres du bureau (les mêmes depuis la création de l'Amap'Monde, fin 2008).

- une diminution du nombre de renouvellements de contrats (en corrélation avec la baisse des adhésions).

- l'arrivée de quelques nouveaux référents (Monique Rollo pour les pommes et le fro-

mage de chèvres, Marie Cossé pour les volailles, Elise Caudeville pour les fruits rouges, Céline Teillet pour les légumes et Régis Etienne pour l'agneau).

- Fabrice, notre trésorier, a remis à tous les adhérents présents, le bilan financier de l'association, qui est à l'équilibre pour cette année.

- Pour clore cette assemblée générale, une demande de volontaires pour le renouvellement du bureau a été lancée. L'absence de volontaire n'a pas permis ce renouvellement souhaité. Le bureau est donc inchangé :

- Présidente : Catherine Soullaine

- Vice présidente : Christine Riggs

- Secrétaire : Régis Etienne

- Secrétaire adjoint : Jean-François Cadet

- Trésorier : Fabrice Beun

- Responsable distribution : Régis Etienne et Fabrice Beun

- Responsable communication : Alain Giboire

Le CR détaillé vous sera envoyé et mis en ligne sur le site "<http://amapmondegacilienne.free.fr>".

Evénements :

• Manifestation :

- Le vendredi 20/06 avait lieu à Ploufragan une manifestation dans le but d'alerter sur les décisions prises par la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural) dans le choix d'attribution des terres agricoles et de réclamer « une plus juste répartition » des terres arables. Cette dernière privilégiant les "Grosses" exploitations au détriment des "Petites" et excluant ainsi, la possibilité pour les jeunes prétendants de s'installer. Et ce, contrairement aux objectifs affichés :

- La Safer Bretagne a pour mission d'acheter des terrains qu'elle rétrocède ensuite, en se prévalant d'objectifs pourtant clairs : « *Tout en maintenant le niveau de production agricole et d'emploi, la Safer limite l'intensification des élevages* ».

- Etrange application de cet objectif dans la répartition des terres à St Nicolas du Tertre, par exemple ou 100 % des terres (45 ha) ont été attribuées à l'agro-industriel Texier, au détriment de la ferme de Ker-Oga qui n'en demandait pourtant que 7.5 ha.



DISTRIBUTION

Eté 2014

| Date distribution | Pain | Confitures | Oeufs | Poulets | Légumes | Miel | Kiwis | Pommes | Produits laitiers | Fromage de chèvre | Farine | | |
|-------------------|------|---|-------|---------|---------|------|-------|---------------|-------------------|-------------------|--------|---|--|
| 04/06/2014 | X | En attente du rétablissement de Patrick | X | | X | | | (1) | X | | X | | |
| 11/06/2014 | X | | | X | X | | | | X | X | | | |
| 18/06/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 25/06/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 02/07/2014 | X | | X | | X | X | | | X | | | X | |
| 09/07/2014 | X | | | | X(2) | X | | | X | X | | | |
| 16/07/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 23/07/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 30/07/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 06/08/2014 | X | | | | X | X | | | X | X | X | | |
| 13/08/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 20/08/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 27/08/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 03/09/2014 | X | | | | X | X | X | | X | X | X | | |
| 10/09/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 17/09/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 24/09/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 01/10/2014 | X | | | | X | X | | | X | X | X | | |
| 08/10/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 15/10/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 22/10/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 29/10/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 05/11/2014 | X | | | X | X | X | X | suivant météo | X | | | X | |
| 12/11/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 19/11/2014 | X | | X | | X | | | | X | | | | |
| 26/11/2014 | X | | | | X | | | | X | X | | | |
| 03/12/2014 | X | | X | X | X | | | | X | | | X | |

Contrat en cours
 Contrat suivant

LES PURINS (1) :

- LE PISSENLIT

• Usage :

- Le purin de pissenlit peut-être utilisé :
 - à tout les stades du développement des plantes. Il contient du potassium, qui améliore la production de fleurs et de fruits. Mais il est surtout bénéfique pour son apport en phosphore qui aide au développement racinaire et renforce la plante.

• Recette :

- Commencez par récolter 2 kilos de pissenlit avec feuilles, fleurs et racines. Ce sont les racines qui sont les plus riches.
- Dans un récipient les mélanger à 10 litres d'eau et laisser le tout macérer. Utilisez de préférence de l'eau de pluie. L'eau du robinet étant souvent trop calcaire et elle contient du chlore ce qui peut inhiber l'action du purin.
- Environ une dizaine de jours plus tard lorsque de l'écume ne se forme plus en surface, le purin est prêt.

• Utilisation :

- Le purin de pissenlit s'utilise en arrosage dilué avec de l'eau. Pour cela mélangez 1 litre de purin de pissenlit avec 5 litres d'eau. Ensuite arrosez vos plantes normalement. Étant donné qu'il est utile pour la croissance des plantes, il est le plus souvent utilisé au printemps, lors du départ du potager.
- Vous pouvez aussi arroser votre potager quelques semaines avant la mise en place de vos légumes. Pour cela ne le diluez pas et arrosez directement le sol.
- Associé avec du purin de consoude et du purin d'ortie vous aurez là une gamme de fertilisant complète à moindre coût.

(1) Origine : Randal Blanchard

RECETTE de Saison

Gateau de pomme de terre rapée (2) :

Temps de préparation :

- 15 minutes

Temps de cuisson :

- 30 minutes

Ingrédients : (pour 4 personnes)

2 oeufs,
2 cuill. à soupe de farine,
2 oignons,
4 grosses pommes de terre,
sel, poivre.

Préparation :

1
Casser 2 oeufs dans un saladier, les battre à la fourchette. Saupoudrer de 2 cuill. à soupe de farine, ajouter 2 oignons hachés menu.

2
Râper 4 grosses pommes de terre à chair ferme pelées et essuyées et les ajouter à la préparation précédente, saler et poivrer et bien mélanger.

3
Graisser un moule à manqué, y verser la préparation et faire cuire à four chaud 30 minutes à 180°C.
Démouler sur un plat de service





A la Loupe

L pomme de terre ⁽¹⁾



Description :

• La pomme de terre, ou patate (langage familier), est un tubercule comestible produit par l'espèce *Solanum tuberosum*, appartenant à la famille des solanacées. Le terme désigne également la plante elle-même, plante herbacée, vivace par ses tubercules en l'absence de gel mais cultivée comme une plante annuelle. La pomme de terre est une plante qui réussit dans la plupart des sols, mais elle préfère les sols légers légèrement acides. La plante est sujette

aux maladies dans des sols calcaires ou manquant d'humus.

• La pomme de terre est originaire de la cordillère des Andes (sud-ouest de l'Amérique du Sud). Introduite en Europe vers la fin du XVI^e siècle à la suite de la découverte de l'Amérique par les conquistadors espagnols, elle s'est rapidement diffusée dans le monde et est aujourd'hui cultivée dans plus de 150 pays sous pratiquement toutes les latitudes habitées.

Culture :

• La plupart du temps un labour est effectué suivi de plusieurs hersages. Dans la plupart des terres, elle est cultivée sous une butte dans une terre assez fine. Une terre sableuse est plus propice à sa croissance.

• Pour tubériser, c'est-à-dire former des tubercules, la pomme de terre a besoin d'obscurité. Le buttage en apportant de l'obscurité aux rameaux souterrains favorise donc l'augmenta-

tion du nombre de tubercules. Il a aussi pour but de couvrir les tubercules pour éviter leur verdissement au soleil, ce qui les rend toxiques par production de solanine.

• La pomme de terre est une plante exigeante en éléments minéraux, principalement en potasse (K₂O). Les fanes mobilisent également des quantités notables de potasse, calcium et magnésium

Usages :

• La pomme de terre a quatre grands types d'utilisations : l'alimentation humaine (sous forme de tubercules frais ou transformés), l'alimentation animale, l'extraction industrielle de la fécule et d'autres sous-produits, la production de plants.

• Dans le cas de l'alimentation humaine, la pomme de terre s'accommode de multiples façons : frites ou bouillies (ou à l'anglaise), en ga-

lettes, crêpes et gâteaux. En purée, soupes et potages, sautées ou rissolées ou pour agrémentez des salades composées. Elle peut également se combiner avec des ingrédients complémentaires, le fromage par exemple pour former le gratin dauphinois, le fromage et la viande hachée pour réaliser un hachis parmentier, etc. .

BON A SAVOIR !

• En France, le secteur de la pomme de terre occupait en 2009 une superficie de 164 000 hectares pour une production de 7,2 millions de tonnes. Cette culture occupe une place modeste en superficie, environ 0,9 % de la surface arable (France entière, y compris DOM), contre 51,5 % pour les céréales et 2 % pour la betterave industrielle. C'est une activité qui concerne environ 25 000 agriculteurs.

⁽¹⁾ Source : Internet wikipedia.org