



Site : [nap49.canalblog.com](http://nap49.canalblog.com)

# LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Juin 2014 n° 24

## Livraisons à prévoir :

### Chaque semaine :

Légumes  
Fromage de chèvres  
Produits laitiers  
Fraises et Fruits rouges

### Le 6 juin

Farine et Bœuf/Veau  
Agneau

### Le 13 juin

(Eufs)

### Le 20 juin

Miel  
Tisanes  
Poissons

### Le 27 juin

## Fraises au kilo

**Pour les fraises au kilo, pensez bien à prévenir Lydie et Armelle du vendredi où vous souhaitez récupérer vos fraises...**

**Confitures en vue !**

## Les tuteurs

Si nous pouvons tous nous réjouir de la présence durable de Naturamaporte, nous devons aussi en comprendre les limites.

En effet, l'association œuvre pour que les liens créés en 2008 entre les premiers producteurs et les consom'acteurs s'enrichissent de nouvelles rencontres et de partage d'idées, de projets communs...

Pour cela, des tuteurs sont indispensables au fonctionnement de toute AMAP :

- ♦ Ils établissent un contrat entre le producteur et le consom'acteur, ainsi qu'un calendrier de livraisons.
- ♦ Ils regroupent et vérifient contrats et chèques qu'ils remettent ensuite au producteur.
- ♦ Ils sont membres de droit du Conseil d'Administration et font part de remarques ou de propositions concernant leur tutorat.

Maillon fort de l'association, ils sont un peu son squelette ! Certains œuvrent depuis le début, d'autres les ont rejoints ; des échanges permettent partage d'expérience aussi bien qu'enrichissement humain.

Un grand merci à tous ces acteurs-piliers de Naturamaporte.



Ingrid Le Pottier : nouvelle tutrice miel

Il faut aussi que cet investissement soit relayé... C'est pourquoi nous faisons régulièrement appel à de nouvelles bonnes volontés. En étant co-tuteur, l'expérience acquise se transmet plus facilement, les outils (contrats, tableaux excel par exemple) sont déjà prêts.

Nous avons aussi une « tutrice de secours », qui ne peut pas s'engager sur l'année mais est prête à rendre service de manière ponctuelle.

N'hésitez pas à vous proposer, à vous lancer, il y a des besoins et c'est une expérience très enrichissante !

Jérôme Allain, « Le cultivateur en herbes »  
Marie-Pierre Poignard, tutrice Tisanes  
Bertrand Cochelin, tuteur volailles



## Retour d'une petite visite au GAEC de Pachamama à Denezé sous Doué

Rencontre extra-amap entre des faiseurs de pain à l'allure différente : matinée et début d'après-midi avec Philippe Thomas et Catherine Cesbron à la rue près de Denezé sous Doué. Avec la participation de Marie Pierre de la Breteque et Joëlle Gouvriou, Patrick Loiseau collaborateur de Joëlle à BPA, Manu Augusto, artisan boulanger rue Saint-Jacques à Angers, Thomas Martin producteur viande de bœuf et farine en AMAP, à la Goutte d'eau et Naturamaporte et moi-même.

Nous avons assisté à trois fournées de pains dans un four que je ne connaissais pas (sole tournante) ; pour cause : il n'a que deux ans. Comme quoi on se voit souvent !!!

Livraison du pain cuit ce matin, en AMAP ce soir. Le GAEC livre les AMAP de Montreuil, Doué la Fontaine, et Charcé.

Discussions très intéressantes entre les "PRO" tous professionnels sauf Marie-Pierre, qui est quand même une bonne amatrice pratiquante et moi-même qui ne suis rien du tout (ou

juste dégustateur).

Je crois deviner que Manu l'artisan boulanger, est très intéressé par ce mode de cuisson au bois et il y a des idées qui sans doute feront leur chemin chez les uns et les autres.

C'était sympa de voir ces "groupes" de professionnels aux productions et fonctionnements différents échanger

sur leur métier et donner leur appréciation entre eux ; et ceci dans la diversité des façons et des sujets qui leur sont, somme toute, de contenu commun : en un mot comme en cent : faire du pain.

Bien instructif ces réflexions et échanges sur le levain, le pétrissage, les bulles dans la croûte du pain ... tout ça, tout ça, et même plus, que j'en oublie beaucoup. Mais à force d'en entendre on finit par ressentir l'odeur de cette matière vivante qu'est la farine.

C'est véritablement un métier extrêmement riche de mener la boulange. Du grain des champs au pain de la table :



Combien d'opérations ?

Combien de façons de décliner une même farine pour des résultats différents et choisis ?

Il faut de la maîtrise, de l'invention, tamiser, calibrer ; respecter la pâte dans les façons de la doser, de la pétrir et de la prendre, du laisser reposer ; de la patience à permettre la transformation : la pousse, la levée.

Et cuire : chauffer le four, température, vapeur d'eau etc. ....superbe !!!

De cette rencontre, j'en tire une conclusion simple ; c'est l'observation que ce groupe semblant hétéroclite dans sa composition, par l'échange, l'écoute, le partage d'expérience et de compétence a été bien à même de fournir du levain complet et foisonnant...

Très heureuse cette "communion" (autour du pain on peut le faire).

C'est vrai qu'ils n'ont pas eu, en fait beaucoup de mérite, étant tous passionnés, et de plus, des mêmes choses.

Comme quoi le plaisir à faire ça peut mener à ...au moins ça !!!

Petit pic-nic le midi avec dégustation du pain de Catherine, Philippe et de Manu qui n'avait pas oublié ses baguettes tradition, son pain de campagne et sa viennoiserie.

Fouaces, rillettes, pâté, fromages; tartes et tartes garnies de Joëlle et Marie-Pierre: orties-poireaux-épinards-oignons, dessert de tarte aux fraises et chantilly de monsieur L'oiseau.





Autant vous dire qu'on a survécu correctement.

Et puis ce fut le retour.

L'historique de la ferme familiale de Philippe, son parcours professionnel, la transmission des compétences et outils de productions qu'il a cultivés et mis en place, sa réflexion sur le métier de paysan, puis boulanger, puis meunier amapien. Son envie de rester maintenant à la campagne dans la vie qui s'y développe au village de la Rue, grâce aux acteurs paysans et leurs familles, contrairement à ce qu'il avait envisagé (pour bien plus tard) de se rapprocher de la ville et de participer à tout ce qu'il n'avait pas pu faire.

Et bien nous allons nous occuper de raconter cela dans une prochaine gazette.

S'il y a des reporters qui veulent se joindre ???

Le Philippe ne sera pas dur à faire parler. Et la Catherine, c'est de même.

A bientôt,  
Yvonnick

C'est maintenant la 3<sup>ème</sup> année qu'Armelle nous propose ses Délices de Petits Fruits : gelées, confitures, sirops, jus de fruits et bien sûr fruits frais : fraises, cassis, mûres, framboises.

L'an dernier, elle a déménagé famille et plants pour acquérir une maison avec ses terrains d'exploitation autour de chez elle. Le temps de finir d'exploiter certains plants, l'an prochain tout sera vraiment regroupé à la Lande d'Etiau - « estival », comme quoi ses petits fruits doivent bien profiter du soleil !

Son exploitation fait environ 1 hectare, dont 3.000 m<sup>2</sup> de serres, qui accueillent essentiellement des fraisiers, mais bientôt aussi des framboisiers. En effet, beaucoup de fruits sont abîmés par la pluie. Des fraises poussent aussi sur une ancienne prairie, largement amendées par les vaches depuis des années. Un laboratoire est en construction.

Armelle gère aussi une pépinière de plantes médicinales. En partenariat avec une coopérative, elle chouchoute les graines fournies pour que les plantules soient ensuite repiquées en plein champ. Cette

activité reste aléatoire, en fonction de la demande de la coopérative. C'est la surprise quant à ce qu'elle aura à produire : sauge ou grande camomille par exemple.



## *Le Délice des Petits Fruits*

La saison de journées à rallonge commence avec les beaux jours. Après avoir soigné ses plants : plantation, désherbage, retrait des premières fleurs pour que la plante se renforce, c'est bientôt la cueillette – à notre plus grand plaisir ! Non seulement, Armelle propose ses fruits frais, mais elle gère aussi la transformation. Ses confitures sont un délice et les sirops agrémentent agréablement yaourt et fromage frais.

Armelle vend ses fruits, sirops et confitures en AMAP, mais aussi sur des marchés locaux (Chemillé) ou en magasins (magasin coopératif de Rablay sur Layon).

Elle jongle parfois selon le temps disponible et la production, jamais régulière. Eh oui, il faut faire avec la météo ! Et avec ses quatre petits gars qui ne s'élèvent pas tout seuls. Par ailleurs, son mari gère aussi une exploitation. Ils ont un verger de 3.000 m<sup>2</sup>, de variétés anciennes d'Anjou : pommes, poires, prunes, taillés en palmette. Les fruits sont destinés à la vente directe, mais aussi à la transformation. Bientôt, nos petits déjeuners seront sûrement un régal de confitures de poires ou prunes, et de délicieux mélanges dont Armelle a le secret !



## Invitation :

Nous nous retrouverons pour un **APERITIF**

**lors de la livraison du vendredi 4 juillet.**

Naturamaporte offre les boissons, les amapiens apportent une réalisation culinaire de leur choix, faite avec les produits de l'AMAP !

Le bureau



Les petits fruits de la Lande d'Etiau

## **A**vis aux amateurs de plantes, de jardins et d'histoires ...

Il y a trois ans, dans le jardin botanique de la faculté de pharmacie (bd Daviers), lors des journées du patrimoine, nous avons découvert Flora, chargée des visites guidées. L'écouter était tout à fait passionnant.

Aujourd'hui elle nous informe qu'elle propose les 10 et 17 juillet des visites de ce même jardin autour des thèmes :

Céréales, légumes et épices ... (le jeudi 10)

Fleurs et plantes aromatiques... (le jeudi 17)

Les visites ont lieu de 16h à 17h 30. La participation demandée est de 7 euros.

Le nombre de participants étant limité il faut s'inscrire par téléphone au : 02 41 78 77 30

Avec l'association « Spirales », cette personne anime aussi des sorties de découverte et cueillette de plantes sauvages. Les prochaines ont lieu le 6 et le 21 juin, en soirée.

Tous les renseignements sont disponibles sur le site [www.assospirales.fr](http://www.assospirales.fr)

Michèle Legrain

## **Bio Bébé**

**N**ous avons la joie de vous annoncer la naissance de

*Faustine*

le 7 mai dernier.

Toute la tribu Martin -Camille, Alix, Augustin- se porte bien... !

A bientôt,

Hélène et Thomas & cie



***Cette gazette est la nôtre...***

*Vous pouvez envoyer vos contributions à l'adresse mail : [naturamaporte@yahoo.fr](mailto:naturamaporte@yahoo.fr)*