



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

# LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Juillet/Août 2014 n° 25

## Livraisons à prévoir :

### Chaque semaine :

Légumes  
Fromage de chèvres  
Produits laitiers  
Fraises et Fruits rouges

11 juillet : dernière livraison  
d'œufs et livraison de la  
poule

Pas de fromages de  
chèvre les 1er et 8 août  
(Renouvellement des  
contrats pendant l'été)

Pas de produits laitiers  
Du 1er août au 29 août

La livraison du 15 août  
avancée au jeudi 14 août.

**Horaires d'été,**  
**Du 11 juillet au**  
**29 août :**  
**17h 30 / 18h15**

## Notre AMAP

Après cette longue période des ponts, à l'approche de la "fin de l'année" et des périodes de vacances, c'est important de conclure d'une façon agréable .

On peut penser que ça puisse faire partie du fonctionnement de l'amap que de trinquer ensemble.

Pour que notre association conserve un certain dynamisme , qu'on n'ait pas l'impression que tout fonctionne tout seul, nous vous convions pendant la distribution prochaine à un "goûter apéro" : l'amap fournit les boissons et le reste vous appartient entièrement .

Il faut entretenir les liens, les amitiés, les rencontres, par ces moments de convivialité avec rien d'autre à faire que de nous raconter et de parler de l'amap et de ses alentours ??

L' AMAP ça fonctionne bien mais quand même ...

il n'empêche !!!

Il faut s'attacher à entretenir les relations entre nous.

Il faudra penser à créer un comité des festivités amapiennes ; ça manque non ???...

Pas à vous ?

Yvonnick Tusseau

## **Invitation :**

Nous nous retrouverons pour un **APERITIF**

**lors de la livraison de vendredi prochain, le 4 juillet.**

## *Des nouvelles de la ferme des harbaux*

**M**erci tout d'abord à ceux et celles d'entre vous qui ont fait le déplacement pour le concert de solidarité à la ferme.

Tout se bouscule en ce mois de juin la reconstruction s'ajoute au quotidien:

- une des 2 poussinières construites avec l'aide des amapiens a été transférée sur la toute nouvelle plateforme bétonnée finale. Juste à temps pour recevoir les poussins, canetons et oisons.
- le permis de construire est arrivé.
- le charpentier va entamer très prochainement la couverture de la partie réserve de céréales (opérationnel pour la récolte future).
- l'entreprise de désamiantage va enfin venir la semaine du 23 juin (j'espère..) pour nettoyer la partie du bâtiment contenant de l'amiante.
- le coulage de la plateforme du futur abattoir en prévision + l'abattage des volailles amapiennes + le foin à faire (au prochain anticyclone durable...)+ transférer les poulettes pondeuses de Catherine et déplacer la 2ème poussinière...

Heureusement Rémi, mon fils (bientôt rentré de La Réunion) et Baptiste (stagiaire) vont être les bienvenus.

Alain Chazerault



Poussinière à roulettes



Nouvelles plateformes



Rémi et Marie à la restauration de la cellule à céréales



Désamiantage

**FERME OUVERTE  
CHEZ LAURENT ET DOLORES  
PRODUCTEURS D'AGNEAUX et de LAINE**

**LE LUNDI 14 JUILLET**

Au menu du jour

**10h Atelier « cuisine en famille »** animé par les Marmitons de Coron

-tatziki

-samoussa

-agneau palak

-brochettes...

suivi de la dégustation (miam, miam...)

**Merci d'apporter couteau, planche à découper, torchon  
ainsi que vos assiettes, couverts et verres  
et votre meilleur dessert à partager**

inscription indispensable avant le 8 juillet au :

02 41 55 59 13

06 24 75 20 15

[l.coulonnier@orange.fr](mailto:l.coulonnier@orange.fr)

**15h30 Visite commentée  
de la ferme  
Démonstration presse à huile**



Accès :

A Somloire, prendre à droite de l'église  
la rue du Ratonneau.

Filer sur 2 kms jusqu'à la 1ère maison à gauche.

Vous êtes arrivés à la Brunelière !

# Les livraisons de l'été



**Avec la période estivale et les congés d'été, il faut organiser les livraisons, notamment de légumes et de petits fruits.**

Vous allez très probablement partir en vacances.

Si vous êtes absents, vous pouvez :

- ☞ Soit vous arranger avec un amapien pour échanger vos paniers. Profitez pour cela de l'apéritif de vendredi prochain !
- ☞ ou le donner à quelqu'un, voisin, amis, même s'il ne fait pas partie de l'amap. C'est une bonne occasion pour faire découvrir Naturamaporte et de faire profiter de bons produits.
- ☞ ou, ce serait dommage, ne pas le prendre (dans ce cas-là, le panier est partagé entre les amapiens présents)

**Quelle que soit votre décision, merci de prévenir Ludovic pour qu'il s'organise et pour qu'il n'attende pas indéfiniment quelqu'un qui avait prévu de ne pas venir. Vous pouvez aussi prévenir la tutrice, Pascale Py : [py.pascale@free.fr](mailto:py.pascale@free.fr).**

## Crackers aux flocons d'avoine et aux graines de tournesol

125 g. de petits flocons d'avoine  
125 g. de farine d'épeautre  
1/2 cuillère à café de poudre à lever  
1 c. à café de sel marin  
2 c. à soupe de graines de tournesol  
75 ml d'huile d'olive

Mélanger les flocons d'avoine, la farine, la poudre à lever, le sel et les graines de tournesol concassées. Incorporer l'huile d'olive et sabler du bout des doigts. Porter un peu d'eau à ébullition et en incorporer à la pâte, très progressivement, jusqu'à former une boule homogène et non collante (si trop d'eau ajoutée, compenser avec quelques flocons ou un peu de farine). Préchauffer le four à 180° (th6). Abaisser la pâte sur une feuille de papier cuisson farinée, sur une épaisseur de 5 mm environ, en formant un rectangle. Si elle est collante, placer une autre feuille de papier cuisson par-dessus pour étaler plus facilement au rouleau. Découper des bandes pour obtenir des carrés ou des rectangles.

Transférer sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire au four 20 mn. Retourner les crackers et cuire pendant 5 mn supplémentaires. Laisser refroidir. (du livre : Petits pains express Editions La Plage)

*Cette gazette est la nôtre...*

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