



Site : www.naturamapporte.com

LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Novembre 2018 n° 43

La gazette reprend du service...

Glyphosate : Cet été, une pétition a été transmise à la chambre d'agriculture pour contrebalancer leur annonce de maintien de l'utilisation du glyphosate en agriculture. Les amap veulent soutenir une agriculture biologique, notamment en aidant à la conversion si besoin, grâce à un engagement sur le long terme par les contrats.

Metam-sodium : Après l'intoxication qui a eu lieu à Brain sur l'Authion, nous devons rester vigilants sur ce qui se passe dans les champs.

Nous pourrions évoquer ces sujets lors de l'Assemblée Générale et donner plus d'infos dans une prochaine gazette.

AVIS à tous :

Assemblée Générale
Vendredi 30 Novembre
Salle des fêtes de Ste Gemmes
livraison des produits à 17h
Repas partagé après l'AG

C'est l'occasion de discuter de l'amap, des fermes des producteurs, de se connaître entre amapiens, d'échanger sur les attentes des uns et des autres.

Découverte des AMAP

Pendant deux semaines cet automne, deux jeunes vietnamiennes, Hang et Phuong sont venues visiter notre région afin de découvrir le fonctionnement des amap et le travail des producteurs. Elles ont participé à des livraisons en amap. Elles ont visité des fermes, dont celles d'Alain Chazerault, des 3 Poiriers, de Bertrand Godebout, de Pachamama, la Ferme de François...



Elles ont aussi rencontré Eric Taraud, notre pêcheur. Daniel et Denise Vuillon, introducteurs de la 1ère amap en France, sont venus aussi et une soirée autour des maraîchers en amap a été organisée à Marcé.



Le regard extérieur était aussi intéressant. Elles ont été frappées et peignées par le taux de suicides d'agriculteurs en France (1 tous les 2 jours) et le prix très bas des denrées alimentaires comparées au revenu moyen.

En comparaison de leur niveau de vie, un panier de légumes au Vietnam coûte environ 80 €. Les différentes rencontres ont suscité de nombreux échanges et des débats très riches pour les uns et les autres.

Afin de remercier leurs hôtes, Hang et Phuong, ont préparé et offert un repas vietnamien chez Guy et Baptiste Grilleau, à St Rémy la Varenne. Moment très sympa de retrouvailles.

Si l'on voulait retenir une de leurs affirmations, ce serait « **Mangez ce qui pousse chez vous !** »



L'ATELIER CUISINE
Sur le thème des légumineuses

Juin 2018
10 ans de
notre AMAP



L'APÉRO
ET LE REPAS PARTAGÉ

Merci à tous pour
cette bonne journée !





LES JEUX... SOLIDAIRES

SPECTACLE
 « Le Temps des Machines »
 Cie La Joyeuse Lucie Holle



BAL FOLK
 Avec les musiciens
 De TRADIMUSANCE

Visite de la champignonnière de Selim



Selim cultive une dizaine de variétés de champignons dans 1.000 m² de caves, à Saumur. Il vend à 3 marchés par semaine et 3 amap, ainsi qu'à des restaurateurs. Après avoir été guide au musée du champignon, son envie de produire l'a poussé à se former. Dans son métier, il aime avant tout le produit, mais aussi les caves et surtout le contact humain.

La culture de champignons est un apprentissage perpétuel car il s'agit de matière vivante, qui réagit beaucoup aux conditions météo. Il n'utilise aucun traitement ; en été, la chaleur augmente l'humidité et la présence d'insectes. Selim a donc décidé de fortement réduire sa production à cette période.

La journée porte-ouverte fut une vraie réussite : visite des caves, dégustation de champignons, rencontres entre amateurs, dans un esprit très convivial.

Par contre, l'été prochain, Selim va transformer une de ses caves en musée du champignon.

Nouvelle occasion pour une visite !

« Nos vaches et nous ! »

Octobre 2018, la fin d'année s'annonce, les stocks de fourrages sont rentrés, les vaches ne pâturent plus depuis fin juillet, et donc grignotent les réserves. La qualité des fourrages est bonne et le foin de luzerne d'Alain Chazerault du « gâteau » ! la récolte des betteraves fourragères se fera fin novembre pour qu'elles profitent des pluies enfin arrivées. C'est prometteur ! Du bon lait en perspective...

A la fromagerie, fin août, début septembre, l'équipe était réduite (vacances et arrêt de travail), nous avons moins transformé de lait, et nous vendons plus de fromages. : ça coince ! Nous avons un problème de stock, les fromages sont trop jeunes, vous avez déjà dû vous en rendre compte. Nous avons pris la décision de reporter les tommes natures et au fenugrec, et les saint-poiriers à début novembre. C'est à dire qu'il n'y aura pas de fromage affiné, pendant deux distributions et après, nous arrêtons pendant les vacances scolaires. Nous redonnons un mois d'affinage à tous les fromages en cave. C'est du bonheur de les voir s'affiner au moins deux mois. Nous ne manquerons pas de stock, car la cave de nouveau se remplit . Pour vous donner un ordre d'idée, nous transformions 1 500 litres de lait par semaine début septembre et 2 700 l. en ce début d'octobre.

La recette du **st poirier** est calée depuis peu, vous avez eu des secs, des trop forts, des trop coulants. Pas facile, juste cinq minutes de trop en cuve de fabrication, et il est trop sec. C'est long à mettre au point une recette, nous voyons les erreurs à la fin de l'affinage, deux mois après. Nous changeons la recette, il faut deux mois pour voir l'effet. Bref, c'est quatre mois d'inertie. Il faut de la patience, mais ceux qui s'annoncent pour début novembre ont l'air super. Les tommes seront grosses et souples !

Nous avons eu quelques problèmes de fabrication avec les **yaourts** en pot. Le caillage était long, et la conservation très moyenne. Le fait de recycler les pots entraîne ces soucis de fabrication. Nous désinfectons chaque pot plus de 10 mn. Les soucis ont disparu. Le yaourt brassé fruits des bois est apprécié, nous allons proposer un autre parfum dans le prochain contrat : fruits du verger (pomme, abricot, poire, pêche).

Le nouveau contrat est sur le point de sortir, restez à l'affût. Pas de changements , juste un petit nouveau : le yaourt aux fruits du verger.

Nous réfléchissons une porte ouverte festive pour le printemps 2019, plus de vingt ans d'installation en agriculture paysanne, !

Nathalie et Alain du GAEC des 3 Poiriers

Le groupement de producteur Biolait qui collecte le reste de notre lait a produit deux petits documentaires sur la base de témoignages d'éleveuses et d'éleveurs :

- « Et si l'élevage bio sauvait la planète »
- « Se comprendre pour s'élever »

Cela vaut le coup d'œil, C'est sur You-tube, tapez « nos vaches et nous »,

On en reparle sur les lieux de distribution...

