

AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL-BELLAY
(49)



LA LUME DE L'OUTARDE

NIOUZ LETTEURE !

ANNÉE 1, N° 7 & 8

JUILLET - AOUT 2014

EDITO

Ralentir...

Sous un vieux tilleul ombragé et fleuri, allongé sur un tapis d'herbe fraîche et odorante, les bras croisés sous la nuque en oreiller, mes pensées volètent au rythme léger des chants des oiseaux qui s'affairent paisiblement. Ah ! Ne rien faire... Comme cela faisait longtemps que je ne m'étais plus permis de ralentir, jusqu'à m'arrêter, et puis rester là à contempler toute une vie qui s'amuse devant moi, juste là, sous mes yeux, et que je ne prenais plus le temps de voir. S'arrêter, ce n'est que faire deux pas de moins par seconde... Contempler, simplement garder les yeux ouverts et l'esprit vide. C'était si facile à faire que j'avais oublié...

DANS CE NUMÉRO :

Jour des Producteurs	2
Mon jardin lunaire	3
Le conseil du jardinier	3
Devine si t'es cap'	4
Parole d'AMAPien !	6
Les jubile-papilles de Madame Renée	7
De tout un peu	8
Des nœuds dans la toile	10

« Salut, ça vont ? »

Nouvelles et potins des fermes de l'AMAP



- « Sophie, raconte-nous comment on fait du savon ! »
- « Pour faire du savon, il faut de l'eau, un corps gras et de la soude caustique. Moi, j'ai remplacé l'eau par le lait d'ânesse. C'est un lait très gras aux grandes propriétés anti-dessèchement très proche du lait maternel humain. Il y a une réaction chimique où la soude caustique est éliminée pour donner du savon : c'est la saponification. »
- « Comment as-tu appris à faire du savon ? »
- « J'ai suivi un stage de saponification, et je pratique la méthode à froid (40°C), car le lait d'ânesse peut subir des modifications en fonction de la température (risque de cailler, etc.), donc pas plus de 45°C. Lors du stage, on utilisait de l'eau, de l'huile, de la soude. J'ai adapté la méthode au lait d'ânesse grâce à une amie qui en fait aussi. »
- « OK, mais dans la pratique, comment ça se passe ? »

- « Eh bien, je traie l'ânesse (dont chaque pis a deux sphincters, il faut se méfier si on ne veut pas s'en mettre partout !), puis le lait tiré est congelé, et utilisé à mesure. Le froid n'altère pas les propriétés du lait. On peut mettre jusqu'à 37% de lait d'ânesse dans les savons. La saponification prend environ 24 heures et se divise en plusieurs étapes : émulsion, « trace », ajout d'huiles essentielles/argiles, mise en moule (dans des moules artisanaux fait pas Jean-Louis), gélification et durcissement. Mes savons sont surgras, c'est-à-dire qu'ils contiennent 8% d'huiles végétales en plus. Chaque huile a ses propriétés. Je gère mes dosages en fonction d'un tableau de saponification qui donne toutes les indications utiles. »

- « Ah d'accord ! Et comment expliques-tu que les gens ne se ruent pas sur tes savons, alors qu'ils sont si agréables à utiliser ? »

- « Je pense que la publicité d'aujourd'hui incite les gens à prendre des gels douche et autres produits dits « sans savon », elle change les habitudes de consommation des gens et font passer le savon traditionnel pour un objet ringard. »

- « Tu as probablement raison... Bon, parle-nous de tes parfums : comment ça se passe ? »

- « C'est difficile d'avoir une large gamme de parfum à cause du prix des huiles essentielles. Comme je prends des huiles essentielles bio, chez un producteur de la Haute-Loire que j'ai connu lors de mon stage de formation en huiles essentielles, le coût de certaines huiles essentielles impacterait trop celui du savon. Pour le parfum de rose, par exemple, qu'on m'a beaucoup demandé mais qui est hors de prix, j'ai utilisé celles de palma rosa et de geranium rosa. Et le résultat a beaucoup plu. Il faut 3% d'huiles essentielles dans la composition, qu'il faut bien choisir et doser correctement pour ne pas abîmer les peaux sensibles. Pour ces peaux d'ailleurs, je propose un savon sans parfum (voir photo), car les peaux sèches, à eczéma, photosensibles et les peaux de bébés supportent mal les huiles essentielles. »

- « Et tu proposes combien de parfums aujourd'hui ? »

- « Il y a celui au miel, au patchouli, à la rose, ylang-ylang, lavande et peaux sensibles, plus le savon de rasage, donc ça fait sept en tout ! »

- « Pas mal ! Et comment ça t'es venu de faire du savon ? »



- « En fait, on avait des ânes pour défricher, avec les vaches (c'est moins espiègle que les chèvres !). Ça permet un pâturage mixte afin d'éviter la transmission des parasites aux vaches. Les ânes et ânesses sont des Baudets du Poitou, une espèce utilisée pour le trait autrefois et aujourd'hui en grande diminution dû aux changements technologiques. Donc, tant qu'à avoir des ânesses, autant en faire quelque chose, car leur entretien a aussi un coût, et puis le savon m'inspirait déjà à ce moment-là, c'était une bonne occasion de se lancer, et puis voilà ! »



« L'esprit a ses paysages dont la contemplation ne lui est laissée qu'un temps. »
Marcel Proust

Jours des Producteurs



Distributions du mois : dates & produits présents
Évènements à retenir

3 Juillet O Champignons O Lait O Légumes O Œufs Poules O Pain O Petits fruits frais O Savon	24 Juillet O Lait O Légumes O Petits fruits frais
10 Juillet O Lait O Légumes O Pain - farine - légumes secs O Petits fruits frais O Veau	31 Juillet O Champignons O Confitures-sirops-pâtes de fruit O Légumes O Petits fruits frais
17 Juillet O Champignons O Lait O Légumes O Miel O Œufs	Renouvellement des contrats Miel, Savon, et Poisson !

7 Août O Légumes O Petits fruits frais O Savon	21 Août O Légumes O Miel O Pain
14 Août O Champignons O Légumes	28 Août O Champignons O Légumes O Pain

Dates à retenir !

En juillet/août : Exposition « Portraits » par l'amicale photo, à la médiathèque François Mitterrand.

Dimanche 13 juillet au soir : Feu d'artifice au port Ste Catherine - Bal, animations et buvette sur place.

Samedi 19 juillet : Concert gratuit à 21 heures aux Nobis avec le groupe « BEN WOODOO BAND », blues.

Dimanche 20 juillet : Rallye pédestre dans les rues de Montreuil. RV à 10h à l'office de tourisme. Participation : 8 € par famille.

Jeudi 24 juillet : « Montreuil aux couleurs du temps ». Visite nocturne théâtralisée à 20 h 45 – 4€ pour les adultes, gratuit pour les enfants

Samedi 26 juillet : Concert gratuit à la collégiale avec l'orchestre de jeunes talents anglais « Surrey youth orchestra »

Vendredi 1^{er} août : « Hôtel du libre-échange » pièce de théâtre aux Nobis (gratuit)

Dimanche 3 août : Concours « Des peintres dans la ville » ouvert aux amateurs et aux professionnels

Mercredi 6 août : De 16h30 à 19h30 : Collecte de sang à Méron

Jeudi 7 août : à 20h45 : « Montreuil aux couleurs du temps »

Samedi 9 août : Concert de jazz manouche avec le groupe Bohémia, aux Nobis, gratuit.

Dimanche 31 août : Exposition régionale de dogues allemands aux Nobis



**La vie, on a ça dans le sang !
Partageons-la en donnant.**

www.donusang.net
0 810 150 150

**D'autres activités à découvrir
en dernières pages !**

Mon jardin lunaire

Au jardin des le temps des récoltes. Salades, tomates, etc. Au verger, c'est la taille en vert. Mettez à l'abri vos bulbes de printemps. Apportez des soins à vos jardinières. Il reste encore des semis et des plantations à faire.

Le 13 juillet la lune sera au périgée, et le 28 juillet elle sera en apogée.

Nœud lunaire le 6 et le 18 juillet.

1			11			21		
2			12			22		
3			13			23		
4			14			24		
5			15			25		
6			16			26		
7			17			27		
8			18			28		
9			19			29		
10			20			30		
						31		

MEMO:

Premier quartier le 5 juillet

Pleine lune le 12 juillet

Dernier quartier le 19 juillet

Nouvelle lune le 27 juillet

Lune montante:

Semez des carottes, des radis, des haricots, des navets.
Semez en place les salades.
Plantez des sucres. Greffez en écusson et repiquez les choux.

Lune Descendante:

Semez les pensées, myosotis, pâquerettes, primevères à mi-ombre.

Bouturez les arbustes à fleurs.

	Jour fruit		Nouvelle lune		Noeud lunaire
	Jour feuille		Premier quartier		Lune croissante
	Jour fleur		Pleine lune		Lune décroissante
	Jour racine		Dernier quartier		

Août : suivre le lien

<http://plandejardin-jardinbiologique.com/calendrier-lunaire-2014.html#Janvier%202014>

Le conseil du jardinier

Essayez de recueillir vous-mêmes les semences de vos tomates préférées

Pourquoi ?

Pour reproduire fidèlement, d'une année sur l'autre, vos variétés préférées, parce que c'est amusant, intéressant et économique !

Comment faire

Choisir tout d'abord un pied représentatif de la variété et bien vigoureux. Ouvrez en 2 une tomate bien mûre en la coupant par le milieu. Extrayez les pépins et leur jus avec la pointe du couteau (il faut les sortir de leurs "loges"). Versez dans un verre et ajoutez un peu d'eau. Couvrez avec un chiffon ou un filtre à café. Laissez en l'état quelques jours, jusqu'à l'apparition d'une pellicule blanche à la surface de l'eau. Les graines sont alors prêtes : n'attendez pas davantage ou la germination commencerait dans l'eau ! Otez le feutrage à l'aide d'une cuillère. Déposez les graines sur une passoire à fines mailles (tamis, chinois...) et lavez à l'eau courante. Au besoin, supprimez l'excédent de gelée avec le bout des doigts.

Egouttez les graines, puis faites les sécher sur du papier absorbant ou une gaze fine en les séparant une à une.

Séchage et conservation

Quelques jours de séchage suffisent. A l'issue, placez vos graines dans de petits sachets en papier (ou encore des tubes d'aspirine, très pratiques), eux-mêmes rangés dans une boîte fermant bien. N'oubliez pas de noter le nom de la variété, sa provenance ainsi que l'année de récolte. On estime la durée de conservation à 4 années. Cependant, il est clair que le pouvoir germinatif des graines ne va pas en s'améliorant au fil du temps. Plus qu'à attendre la mi-mars pour le prochain semis de tomates !

Pour les plus curieux...

Le nettoyage des graines a pour objet de supprimer la gélatine qui les enveloppe. Dans la nature, cette suppression se fait naturellement à la faveur des fermentations qui se produisent dans les fruits tombés au sol.

Le feutrage blanc est une fermentation provoquée par un champignon (*geothricum candidans*) qui élimine diverses maladies bactériennes.

Au jardin d'agrément

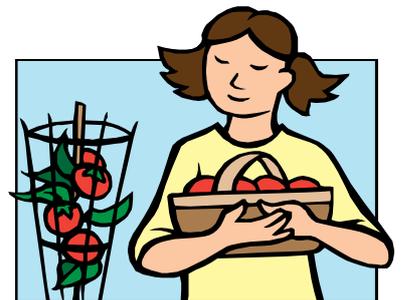
En juillet et août : bouturez !

Pour les géraniums, coupez une tige saine, débarrassez-la des feuilles du bas de façon à ne garder que les 3 ou 4 feuilles du haut. Enlevez les fleurs ou les boutons qui ne feraient qu'affaiblir la bouture. Prenez un pot de confiture rempli d'eau, percez un trou dans le couvercle, faites passer la tige par ce trou, de façon qu'elle trempe dans l'eau. Surveillez, et lorsque des racines suffisantes se seront formées, repiquez cette bouture dans un pot rempli de terreau et conservez la jusqu'au printemps dans un endroit abrité du gel, mais suffisamment éclairé. Cette méthode convient aussi pour le lierre.

Pour les lauriers roses, la bouture peut se faire directement dans du terreau que l'on maintiendra humide. Laissez les pots dans un endroit mi-ombragé pour éviter le dessèchement par le soleil.

On peut essayer la même méthode pour les rosiers, à la même époque, car la température chaude favorise l'enracinement.

Préserver les jeunes plants du gel.



Devine si t'es cap' !

Deux petits logigrammes pour se distraire pendant les vacances



Un premier facile pour débutants ou pour experts déshabitués



LES AMAPIENS FONT LEURS COURSES

		CONTRAT			HEURE ARRIVEE			VILLE		
		Pommes	Lait	Œufs	17 h 00	17 h 10	17 h 20	Montreuil	Vaudelnay	Antoigné
NOM	JACQUES									
	ROBERT									
	LOUIS									
HEURE ARRIVEE	17 h 00									
	17 h 10									
	17 h 20									
VILLE	MONTREUIL									
	VAUDELNAY									
	ANTOIGNE									

Le principe est simple et cette grille est facile. Il suffit de se baser sur les affirmations ci-dessous et de repérer les possibilités et les impossibilités.

Voici les affirmations :

3 amapiens* viennent prendre livraison des produits de leur contrat. Trouvez à quelle heure chacun est arrivé, les produits qu'il prend et la ville où il habite.

- 1 – Celui qui a un contrat pommes est arrivé avant Robert mais après Louis
- 2 – Robert, qui n'a pas de contrat lait n'habite pas Montreuil
- 3 – Celui qui est arrivé à 17 heures n'habite pas le Vaudelnay.

** Toute ressemblance avec un amapien existant ou ayant existé serait purement fortuite...*

NOM	CONTRAT	HEURE ARRIVEE	VILLE

Devine si t'es cap' !

PLUS DIFFICILE, VOUS VOUS CROYEZ FORT ?

VISITE DE PRODUCTEURS*

Un peu plus difficile, armez-vous de patience !
Cinq tuteurs emmènent des amapiens en visite chez des producteurs.
Retrouvez le nom du producteur, la date, le nom du tuteur et la production grâce aux indices ci-dessous :



La sortie le 8 juin est celle de MAX. Ce n'est ni chez RICHARD, ni chez EMILIE et ce n'était pas chez un producteur de légumes
Le 15 juin, les Amapiens sont allés voir le producteur de lait.
MIREILLE a emmené les Amapiens voir les fraises. Ce n'est pas chez EMILIE
LOUIS a été visité le 22 juin : son tuteur n'est pas NADIA ni MIREILLE.
Les pommes ont été visitées chez SIMON deux semaines après la visite d'ANDRE.

		DATE					TUTEUR					NATURE DE LA PRODUCTION				
		1er juin	08-juin	15-juin	22-juin	29-juin	MAX	RUDY	NADIA	ANDRE	MIREILLE	POMMES	FRAISES	VEAU	LAIT	LEGUMES
PRODUCTEUR	LOUIS															
	EMILIE															
	RICHARD															
	SIMON															
	GINETTE															
NATURE DE LA PRODUCTION	POMMES															
	FRAISES															
	VEAU															
	LAIT															
	LEGUMES															
TUTEUR	MAX															
	RUDY															
	NADIA															
	ANDRE															
	MIREILLE															

* Et naturellement, toute ressemblance avec un amapien existant ou ayant existé serait totalement fortuite !

Parole d'Amapien !

Au printemps 2014, nous avons eu le plaisir d'accueillir plusieurs nouveaux amapiens. Après quelques mois, nous avons voulu connaître leur avis sur l'AMAP.

Quatre personnes ont été interrogées, présentes à l'AMAP depuis 1 à 3 mois.



A la question : que pensez-vous de l'ambiance, il a été répondu : « chaleureuse », « J'aime cela, ça me fait sortir de chez moi », « Ça me permet de retrouver des personnes que j'avais perdues de vue » mais aussi « comment faites-vous pour vous connaître tous ? » « Je ne connais pas encore grand monde », « quand vous réunissez-vous ? ».

L'organisation est appréciée : Même si les débuts sont difficiles, les contrats un peu compliqués à étudier et à remplir, on finit par s'habituer car « les tuteurs sont disponibles et les explications claires ».

Les producteurs et la qualité des produits sont unanimement plébiscités.

Par contre à la question : Que pensez-vous de l'animation ? Les quatre personnes ont répondu « qu'entendez-vous par animation ? »

Ces nouveaux amapiens ont entre 2 et 10 contrats. Certains, prudents, préfèrent procéder progressivement. D'autres, déjà convaincus, ont adhéré à un maximum de contrats. Dans tous les cas, le nombre de contrats est susceptible « d'être ajusté aux besoins réels de la famille ».

En conclusion, nos derniers arrivants sont globalement satisfaits, voire très satisfaits.



Les jubile-papilles de Madame Renée

POULET « BONNIN » AUX OLIVES

Un poulet de qualité et goûteux ! Et simple à réaliser. Décidément, je suis paresseuse avec le poulet !

Ingrédients :

Poulet coupé en morceaux
Huile d'olive
4 belles gousses d'ail « en chemise »
Quelques olives
Sel – poivre
Et un beau bouquet garni



La recette :

Dans une sauteuse, faire rissoler les morceaux de poulet avec l'huile d'olive.
Ajouter les gousses d'ail séparées mais non épluchées
Répartir une dizaine d'olives
Y mettre le bouquet garni, saler, poivrer
Couvrir d'eau (pas trop, le poulet serait bouilli)
Couvrir la sauteuse
Faire cuire à feu doux (40 mn, le poulet de l'AMAP est ferme) en surveillant quand même qu'il reste de l'eau au fond de la sauteuse.

Présenter avec la sauce, quelques pâtes, une écrasée de pommes de terre ou des légumes.

De tout un peu



16 AVENUE VICTOR LECLERC
À THOUARS
05.49.96.26.96

BiO2 ou quand une amapienne ouvre son magasin

Vous vous rappelez peut-être de Anne, une amapienne à Montreuil-Bellay et tutrice de Hugues, producteur de fromage de chèvre. Eh bien ça c'était l'année dernière, et les choses ont bien évolué depuis. Ainsi, par un heureux hasard, j'ai retrouvé Anne dans un magasin de matériaux de construction où elle venait s'assurer que ses menuiseries arriveraient bien en temps et en heure. Car en effet, l'ouverture de son magasin avait lieu deux petites semaines plus tard, et c'était l'heure du grand stress qui précède toute naissance.

Puis est arrivée la date fatidique du 3 juin et de l'inauguration. Et, bien que le système informatique faisait des siennes, l'ouverture a connu un franc succès ! Pour avoir visité l'établissement, je vous le conseille vivement. Non seulement parce qu'on sait à qui on a affaire, mais aussi parce que c'est un espace agencé de manière qu'on s'y balade sans avoir cette affreuse sensation d'étouffer entre les rayonnages, à l'image de l'enseigne BiO2, qu'on prononce « Bioxygène », et à l'atmosphère chaleureuse avec son petit coin détente et son potager bio en terrasse (entretenu par des producteurs bienveillants).

Au niveau des articles et produits qu'on y trouve, j'ai été surpris par la diversité et les tarifs vraiment abordables, contrairement à d'autres Biocoop ou même ce que peut proposer la grande distribution (désolé pour ce vilain mot...). Un petit catalogue de promotions du moment m'a même été remis en caisse. Enfin bref, j'ai été ravi de voir le beau rêve de Anne matérialisé. Les débuts sont encore calme, mais elle et son mari Michel comptent sur la curiosité des gens qui viennent découvrir ce monde du bio qui s'imisce en douceur à Thouars. Des visiteurs qui d'ailleurs ne sont pas toujours des convaincus, ce qui donne à espérer que le bio touchera un plus large public.

Je vous laisse ci-dessous ces quelques mots qu'elle a elle-même rédigés.

Thouars, le 27 mai 2014



A la recherche d'aliments sains et de produits naturels, je fréquente depuis toujours les magasins Bio.

J'ai pu observer leur évolution sur les 20 dernières années, et, très souvent, identifier des progrès possibles.

Je me suis tout de suite rendu compte que ce genre de proposition est nécessaire sur Thouars.

Je réfléchis depuis plusieurs années à prendre en main un commerce bio, qui puisse apporter des réponses les plus complètes et les moins chères possibles.

Notre réflexion nous a conduits à définir quatre vecteurs, pour tous les choix que nous devons opérer :

Local / Meilleur / Vrai / Pour tous

Local : parce qu'il faut évidemment favoriser les producteurs locaux, encore trop peu nombreux, et les circuits courts.

Meilleur : parce qu'il faut combiner meilleure Saveur pour les aliments, et meilleure Santé pour tous les produits.

Vrai : parce que si les labels et certifications sont une garantie essentiellement administrative, ils ne nous dégagent pas de notre responsabilité de contrôle : par exemple, nous serons en permanence en contact avec un réseau de clients « veilleurs » de la qualité.

Pour tous : parce que les produits que nous proposons ne sont pas réservés à une élite qui a les moyens, et qu'il faut trouver les prix qui permettent à chacun de vérifier que le bio véritable n'est pas plus cher, et préférable sur tous les plans.

Dès le mardi 3 juin, je propose, pour commencer, 4500 références.

Anne Balawender

Gérante

De tout un peu - Les Annonces

MESSAGE DE L'ADASEC

En partenariat avec l'association ADASEC, l'AMAP de l'Outarde propose à ceux qui le désirent de participer aux activités estivales de Montreuil-Bellay. Ainsi, si vous disposez d'un peu de temps et d'un brin d'enthousiasme, n'hésitez pas à envoyer un mail à amapdeloutarde@gmail.com pour connaître ces activités. Plus on sera de fous, plus on rira !

MESSAGE DE LA COMMUNE

Bientôt, Montreuil-Bellay verra naître des Jardins Partagés. A cette occasion, la commune sollicite l'aide d'amapiens volontaires pour gérer ces jardins et organiser des rencontres avec les scolaires. C'est une opportunité de faire découvrir à nos jeunes la culture biologique dans sa pratique, et de mettre son savoir au service de l'enseignement de l'écologie. Les personnes intéressées peuvent se renseigner en envoyant un mail à amapdeloutarde@gmail.com.

MESSAGE DE ANNE-CECILE, TUTRICE

Bonjour à tous,

Le 14 juillet prochain, les flons-flons de la fête s'arrêtent à Somloire, chez Laurent Coulonnier, notre producteur d'huile (également producteur d'agneau) pour un atelier cuisine à base d'agneau (il y aura aussi quelques morceaux de volaille pour les irréductibles réfractaires !) et la visite de la ferme. Vous trouverez le programme en page 12 de cette édition. A bientôt.

Anne-Cécile, tutrice pour l'huile

NOUVELLES DE NOIRMOUTIER

Les saulniers viennent de commencer leur récolte (en moyenne, ils comptent 30 jours de récolte), car les conditions sont idéales. En effet, l'an passé, la récolte avait débuté fin juillet. Ils expliquent aussi que leurs repères météo sont différents aujourd'hui. Ils constatent le dérèglement climatique. Par exemple, le vent d'est signifiait un temps sec, et maintenant, ce vent d'est annonce une dépression.

PANIER DU COEUR

Si vous partez en vacances, je vous rappelle que vous avez la possibilité, de céder votre panier de légumes aux Restos du Cœur. Il sera donné le lendemain, lors de la distribution du vendredi.

Vous pouvez vous inscrire auprès de Catherine Pager, en envoyant un mail à amapdeloutarde@gmail.com, ou simplement le signaler à David ou Emilie.

Des nœuds dans la toile

Dans cette dernière rubrique, nous vous proposons quelques liens vers des sites internet qui ont retenu notre attention. Le but étant de vous faire découvrir d'autres acteurs du maintien écologique global. Vos suggestions seront les bienvenues si vous souhaitez faire connaître des pages pertinentes. Adressez-vous à Renée via notre blog (adresse dans l'encadré en bas de cette page). Pour accéder directement à un des sites, cliquez sur son lien !

Les documentaires du mois

La guerre des graines

Ce sont des résistants aux mains vertes qui refusent la privatisation d'une ressource vieille comme l'agriculture : les graines. Des paysans, des agronomes, des activistes (à l'instar de l'association Kokopelli) qui dénoncent la mainmise d'une poignée de multinationales sur les semences et prônent une nouvelle forme de désobéissance civile dans les champs. Ils sont au centre de ce documentaire qui creuse, sur un mode engagé, un sujet aux enjeux cruciaux : l'alimentation de la population mondiale, la défense de la biodiversité, le choix d'un modèle agricole...

http://www.dailymotion.com/video/x1y3elt_doc-la-guerre-des-graines-officiel_news

Tomate, à la recherche du goût

Petites, grosses, rondes, cornues, oblongues, jaunes, vertes, rouges : il existe 10 000 variétés de tomates. Or, seule une infime partie d'entre elles est commercialisée. En France, le choix est restreint et souvent éloigné des attentes du consommateur. Dure, farineuse, insipide : les critiques sont sévères contre ces tomates d'aujourd'hui, produites à 80% en hors sol. L'arrivée soudaine de variétés anciennes a marqué un tournant. Certains producteurs se sont à nouveau intéressés au goût. Mais, très fragiles, elles étaient peu présentes sur les étals. Face à la demande, les grandes surfaces et les producteurs ont imité ces tomates anciennes en les adaptant à la grande distribution. Celles que l'on trouve désormais sur tous les étals sont-elles aussi bonnes qu'elles en ont l'air ?

http://www.dailymotion.com/video/x1yt42f_tomate-a-la-recherche-du-gout-perdu-vfstf-france-5-25-mai-2014_webcam

La BD du mois

Une BD pour comprendre le Traité TransAtlantique

Si vous n'avez pas très bien saisi ce que sous-entend le fameux traité transatlantique ou TAFTA, prenez 5 minutes pour lire cette BD belge.

<http://treatthetreaty.org/fr>



<http://amapoutarde.hautetfort.com/>

L'équipe de la rédaction, c'est eux. Ne prenez pas la fuite s'ils viennent vous interviewer !



Catherine PAGER



Renée CABY



Gérard CABY



Christophe ITH-PETITEAU

Anima Libri

Stages Été 2014

Avec Marthe Rougicux,
Calligraphe et Enlumineur

Calligraphie Latine



ONCIALE
caroline SEMI ONCIALE
textura rotunda
Batarde Cursive Gothique
fraktur

5 et 6 Juillet

du 18 au 20 Juillet

du 28 au 1er Août

10h / 12h.30 – 14h. / 18h.

Coût 2 jours : 150€ / 3 jours : 210€ / 5 jours : 340€

Renseignements et inscriptions au 02.41.38.55.72

Conditions générales d'inscription :

Adhésion Anima Libri 15 €, valable une année

Réservation par courrier, mail ou téléphone.

Inscription validée à réception d'un chèque d'acompte de 30 % .

7 Rue du Château 49260 à Montreuil Bellay



Montreuil-Bellay



Grand Saumur Anjou Val de Loire

animalibri@gmail.com
www.anima-libri.fr

FERME OUVERTE CHEZ LAURENT ET DOLORES 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

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 !

Dans le Respect de la Nature et de l'Humain

Le Rêve de l'Aborigène

Didgeridoo Guimbarde
Chant diphonique

18, 19 & 20
juillet 2014
Airvault (79)

Eco-festival
SANS ALCOOL

Réservations -5€ :
www.moxity.com

ou Office du tourisme 05 49 70 84 03
(Chiens de catégories 1 & 2 non-autorisés)

Tarifs: 1 jours 20€
2 jours 30€
3 jours 40€

Gratuit pour les moins de 15 ans

WWW.LEREVE-DE-LABORIGENE.NET





Visites, rencontres et échanges

Des BLÉS BIO... DIVERSITÉ !

Plateforme de blés anciens et de pays

Samedi
26
Juillet
2014

Bouchemaine (49)

Entrée
libre

N'oubliez pas
vos chapeaux !

Ceux qui ne peuvent pas venir le 26 juillet sont invités à
la pré-visite le **dimanche 29 juin 2014** de 10h00 à 13h00,
à cette période les blés changent de couleur...

Fléchage à partir du rond point de Bouchemaine



GAEC du Pont de l'Arche

sur la D126 entre St Martin du Fouilloux et la Pointe



Les Agriculteurs **BIO** des Pays de la Loire



→ www.biopaysdelaloire.fr

Samedi
26
Juillet
2014

Des BLÉS BIO... DIVERSITÉ !

Plateforme de blés anciens et de pays

Cultivons la
Biodiversité !

Prix
du livre
15 €

Guide technique
"Des blés
bio...diversité!"



Programme

Boissons
offertes



La sélection pour l'agriculture conventionnelle menée depuis plusieurs décennies ne répond pas pleinement aux attentes des agriculteurs biologiques qui recherchent des plantes adaptées à leur terroir et à leurs spécificités.

Les producteurs biologiques ont décidé de mettre en place plusieurs essais variétaux en Pays de la Loire pour observer la diversité des blés anciens et sélectionner des variétés adaptées.



10h00 : Accueil des participants et visite des essais

Présentation de la ferme du Pont de l'Arche qui accueille la collection ainsi que du guide technique "des blés bio...diversité!"

Présentation et visite des essais et de la collection (plus de 150 variétés de blés, orges, seigle, avoines) et des essais densité, commentée par Florent Mercier

13h00 : Repas tiré du panier (chacun emmène son pique-nique)

14h00 : Ateliers récolte, comptage d'épis, battage, tri et pesée des gerbes de blés constituant les essais 2014

17h00 : Bouquets de sélection au sein de la riche collection

19h00 : Dîner tiré du panier (chacun emmène son pique-nique) pour celles et ceux qui souhaitent assister au film

20h00 : Projection surprise



Les Agriculteurs BIO des Pays de la Loire



pour +
d'infos :

Juliette FOUCHERE
GABBAnjou 02 41 37 19 39
juliette.semences@gmail.com
Contact le jour même : 06 01 77 85 80

26 JUILLET



#3

DOUÉ (49)

LA PRAIRIE DU VIEUX LAVOIR

Track'n'art

FESTIVAL

SCENE PRINCIPALE

FEFFE
HIP HOP / BLUES

MISSILL
ELECTRO

AS DE TREFLE
ROCK ALTERNATIF ACOUSTIK

VANUPIE
REGGAE / SOUL

SECONDE SCENE

BALBAZAR
(NEW BALLUCH'HIP HOP GUINGUETTE)

KAD'KRIZZ
(RAP)

**LE GRAND ORCHESTRE
D'ALPHONSE SAUVAGE**
(BASS-POETRY «ROCK'N'ROLL ATTITUDE»)

LOOPSINACOUSTIK
(ONE MAN REGGAE BAND)

- Gagnant tremplin fête de la musique
- Performances Artistiques Live



TRACKNART@HOTMAIL.FR WWW.TRACKNART.FR

