AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL BELLAY (49)

LA PLUME DE L'OUTARDE

NIOUZ LETTEURE !

ANNEE 3 MARS 2016

EDITO

Bonjour les amapiens !

C'est d'une station des Alpes que je vous écris : le paysage est magnifique, les chalets croulent sous une neige immaculée. Que la Nature est belle ! Je suppose qu'à Montreuil la température est plus clémente, malgré une fin de mois de février un peu fraîche.

Dans ce numéro, vous trouverez un message de Catherine Louâpre, notre productrice d'œufs qui envisage de rénover ses installations, ainsi qu'une méthode pour éradiquer un maximum de frelons asiatiques envoyée par notre ami Eric Chouteau.

Renée nous parlera des nouvelles fermes où des cochons en très grand nombre sont élevés par des ordinateurs….

Et Gérard fera le point sur Notre Dame des Landes.

On y parlera aussi de couture et de médiévisme, et on terminera par quelques recettes de cuisine.
Je vous souhaite une très bonne lecture

Catherine

SOMMAIRE

Jour des producteurs..... 2
Réaliser son costume médiéval... 3
La ferme du futur 5
Des projets au poulailler 7
Notre Dame des Landes 9
Protéger les abeilles
contre le frelon asiatique 12
Le jubile papilles de mars 14
Action militante..... 16

Mettons du sel dans notre AMAP

L'autre jour, à la distribution du jeudi, nous avons eu le plaisir de voir Florence, qui nous fournit l'excellent sel de Noirmoutier.

Passionnée par son métier, elle nous a fait passer un excellent moment en sa compagnie et nous envisageons d'aller visiter leur exploitation, voire même d'organiser une visite en groupe d'amapiens si ceux-ci sont intéressés.

Elle pourrait aussi nous faire visiter son île en vélo, nous montrer son exploitation… De beaux moments en perspective.

Et, au cours de la conversation, nous avons découvert un produit qu'aucun de nous ne connaissait : le sel spécial légumes (ici légumes d'hiver).

Ça va bien avec les légumes, mais j'ai eu l'idée d'en mettre une pincée dans la béchamel (pas trop, c'est très parfumé), dans une omelette. Ça change tout !

A noter, ce sel existe également en version été.

Renée

"L'homme est le travailleur du printemps, de la vie, de la graine semée et du sillon creusé, Et non le créancier livide du passé." *Victor Hugo*

JOURS DES PRODUCTEURS

mars-16	
3	**24**
O Huile O Lait O Légumes O Miel O Œufs O Pain O Poisson O Savon	O Champignons O Lait O Légumes O Œufs O Pain O Pommes-poires
10	
O Champignons O Lait O Légumes O Œufs O Pain - Farine - légumes secs	**31**
17	O Confitures-sirops-pâtes de fruit O Lait O Légumes O Miel O Œufs (double) O Pain O Poulet-porc
O Agrumes O Légumes O Œufs O Pain	

REALISER SON COSTUME MEDIEVAL

En prévision des médiévales de Montreuil-Bellay qui se dérouleront les 7 et 8 mai 2016, l'AMAP a demandé à l'une ses consomm'actrices, Anne Moreil de nous aider à confectionner des costumes.
Le 4 février, après la distribution, a eu lieu la première rencontre destinée à débroussailler le terrain.
Anne, qui est modeste, nous a précisé qu'elle n'était ni couturière ni médiéviste professionnelle, ce dont nous avons douté en voyant ses costumes et en écoutant son exposé.
Cette première rencontre avait pour but de débroussailler le terrain : Je vous livre quelques images, destinées à vous donner envie de poursuivre l'aventure avec nous.

Création d'un costume médiéval

Créer un costume

Déterminer son profil

A - reconstitution historique
(attention c'est long et coûteux)

Références à des sources historiques (enluminures, statues, fouilles archéologiques...) archéologiques...)

Etablir un scénario des personnages

Tissus et accessoires identiques à ceux de l'époque

Pas de machine à coudre (cépahisto!!)

B- costume d'inspiration médiévale

Le patron s'inspire de ce qui a existé au moyen âge sans pour autant se ruiner dans les tissus ou les accessoires.

La machine à coudre peut-être utilisée!!

C- déguisement à tendance médiévale

Toutes les fantaisies sont permises!

LA FERME DU FUTUR

Je n'ai pas été élevée à la campagne, mais avec Gérard, c'est en pleine campagne que nous avons décidé d'habiter, pour l'air, pour le paysage, pour revenir à des pratiques plus naturelles et bien plus saines que la banlieue où nous avons grandi et vécu.

Moi, l'agriculture, je n'y connais pas grand-chose, mais j'essaie d'apprendre, et avec nos producteurs amapiens, j'apprends beaucoup.
Un reportage, publié il y a quelques semaines dans notre niouze a mis en valeur la ferme de Jean-Michel BONNIN et nous avions observé les porcs dorlotés et élevés dans cette exploitation.

Cette semaine, contraste saisissant, la télévision nous a montré la « ferme du futur », un élevage de **3300 truies**.
Pour ceux qui ne l'auront pas vu, voici le lien vers ce reportage édifiant :
http://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/crise-des-eleveurs/espagne-dans-une-ferme-du-futur_1319313.html

« Une équipe de France 2 s'est rendue dans l'une de ces fermes du futur, en Espagne, à 200 kilomètres de Barcelone, le pays du cochon espagnol.
Ultramoderne, tout est ici piloté par écran interposé. Depuis une salle de contrôle, le patron a la main sur la totalité de la porcherie.
Quelques personnes seulement ont le droit de se rendre auprès des bêtes, comme le vétérinaire. C'est par caméra que les deux hommes communiquent.
L'objectif est d'éviter de multiplier les contacts avec les humains et donc les risques de maladies.
3 300 truies vivent ici, réparties sur quatre bâtiments. Le macaron jaune fixé sur l'oreille de chaque bête la relie à un logiciel.
Un éleveur à l'abri des cours du porc
Toutes les informations sont compilées sur l'écran : stade de gestation, quantité de nourriture nécessaire...
La truie reçoit dans une mangeoire le poids exact de nourriture calculé pour elle.
"C'est en adaptant l'alimentation qu'on a des truies reproductrices pas trop grasses et qui restent athlétiques".
L'éleveur économise ainsi 100 000 euros par an sur la nourriture.
Ici, il y a aussi moins de personnel à payer.
Le propriétaire des bêtes n'est pas le directeur, mais un groupe industriel qui fournit les granulés et les médicaments.
"C'est un contrat qu'on appelle l'intégration. On te donne tant par animal et en fonction des résultats on peut avoir des primes en plus, versées par le groupe qui nous emploie", précise le directeur. Avec ce contrat signé pour 10 ans, il est à l'abri des fluctuations des cours du porc.
Dans cette région, les deux tiers des élevages fonctionnent sur ce principe et proposent du porc à prix imbattable. »

Reportage de France 2

Texte intégral

Là, on ne vous montre que des avantages, tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes possible.

On produit à moindre coût (mais avec d'énormes profits) une grande quantité de viande pour nourrir des millions de gens, on n'emploie que très peu de personnes.

Où sont les emplois ?

Et comme d'habitude, où est l'humain ? Où est la passion du métier ?

Quelle vie ont ces animaux destinés à nous nourrir ?

Et de plus en plus, la loi du profit maximum pour quelques-uns…

Une question :

Dans le futur, toutes ces personnes qui n'auront pas d'emploi, auront-elles les moyens d'acheter cette viande, produite dans ces conditions, même si elle est bon marché ?

Et attention, cette ferme du futur (quel futur ?) n'est pas un cas unique, en France, ces usines se multiplient et les projets sont nombreux :

- **La ferme dite des 1000 vaches en Picardie**
- **Ferme de 750 vaches à Chambéon dans la Loire,**
- **Ferme usine de 12000 porcs (oui, 12000 !) à Saint Symphorien en Gironde,**
- **1200 bovins à Coussay les bois près de Chatellerault**
- **Elevages intensifs de poulets (grandir vite et mourir jeune)**
- **…**

Deux images appétissantes

Pour faire transition, lisez l'article de Catherine qui suit et qui, lui concerne les poules…

Des projets au poulailler pour un meilleur confort des poules et de la patronne

Ca fait bien longtemps que je n'ai pas rédigé de petit article, la routine...On est dans nos habitudes, ça roule et on oublie qu'il y a de nouveaux amapiens et que les anciens ont aussi besoin d'avoir une piqure de rappel.

Je suis tellement dans les habitudes, que je n'ai pas augmenté le prix de mes œufs depuis au moins 4 ou 5 ans. Au vu de mes résultats financiers, pour la saison prochaine, la douzaine passera à 3,70 € ce qui me fera une augmentation de chiffre d'affaire de 1200 €.

Le temps passe, on a fêté l'an dernier les 10 ans de la première amap du département, et moi, je suis sur ma 9° saison de production amapienne. J'avais démarré en septembre 2007 avec 200 poules pondeuses, 5 amaps, un poulailler auto construit en matériaux de récup avec mon compagnon qui n'est pas paysan. Des amapiens et des amis qui sont venus nous aider à installer les clôtures du parcours extérieur.

Après plein d'aventures et de surprises, je suis callée maintenant avec 350 poules, élevées par Alain Chazereault éleveur de volailles en amap, une alimentation achetée pour 30% chez Michel Socheleau , lui aussi producteur de lapins et d'huiles en amap. Je travaille avec 8 amaps sur un rythme de quinzaines.

Les poules gambadent sous les arbres sur une surface 4 fois plus grande qu'imposée par le cahier des charges bio. Mais elles grattent tellement le sol que l'herbe a du mal à repousser après leur passage.

Dans la suite de la collaboration avec les producteurs amapiens, le GAEC maraicher Terre de Gogane récupère chaque année 5 à 8 m3 de mon fumier bio.

Chaque année, avant le 14 juillet, je sacrifie mes poules qui se retrouveront sur vos tables par la suite (abattoir des Deux Sèvres). Puis vient le temps du nettoyage, fumier enlevé à la fourche et à la brouette. (litière accumulée de paille et crottes de septembre à juillet, soit 30 cm minimum de fumier bien tassé sur 70m2), puis nettoyage au karcher et désinfection et dératisation.

Gros boulot de juillet avant les vacances ! Je me suis fait aider cette année pour le fumier par des salariés de l'association initiative emploi de Vihiers.

Avec les années qui passent, mon poulailler auto construit vieillit et le travail, l'hiver, avec la pluie et le vent, devient de plus en plus difficile et désagréable. Si je veux encore travailler quelques années dans de bonnes conditions, je me pose des questions sur un éventuel investissement dans un nouveau poulailler. Notamment vider le fumier avec un tracteur et non plus à la main.

L'arrière du poulailler, remarquer les différentes hauteurs de toit, au fond, en tôles

Voici l'intérieur du poulailler

J'ai trouvé des grands arceaux de tunnel d'occasion : 700€, bâche neuve : 1800€, je ne sais pas encore si je fais une plateforme en béton vu le prix ; 6000€, peut être juste un terrassement 2000€. Il y a aussi la possibilité d'acheter un hangar d'occasion, et là je n'ai pas encore fait de recherche.

Devant, 2 petits tunnels mal en point

Donc, mon projet n'est pas très avancé. Reste ensuite les questions de financement. Je pense au financement amapien comme on en a déjà fait dans différentes amaps, comme les serres du GAEC des Terres de Goganes, la baratte du GAEC des Trois Poiriers, les plumes et les sot-l'y-laisse d'Alain, après l'incendie de ses bâtiments. En sachant que j'ai cette année 252 contrats sur mes 8 amaps, je sais que tous ces contacts peuvent être utiles si je mettais en place un financement. Je cherche d'ailleurs des bonnes volontés pour m'aider à réfléchir.

Donc prenez contact avec moi pour une tempête de cerveaux ; catherine.louapre@gmail.com ; cela m'aidera à avancer.

Catherine LOUAPRE
Votre productrice d'œufs

L'AEROPORT NOTRE DAME DES LANDES :
LA MOBILISATION CITOYENNE DU 27 FEVRIER 2016

Nous étions plusieurs dizaine de milliers : 15 000 selon la Préfecture, 50 à 60 000 d'après les organisateurs.

Nous avons marché plus de 5 km, dans une ambiance festive et « bon enfant » tout au long d'une voie rapide entre Nantes et Vannes, à proximité de la ZAD (rappelons que ZAD signifie « Zone A Défendre »)

J'ai évoqué l'ambiance festive : en effet, des groupes de musique, des orchestres, des chorales ont animé à la fois la marche et l'heure du repas improvisé sur la chaussée ou le long des talus …..

C'était QUI « nous » ?

- Le Comité de soutien Saumur-Chinon, bien sûr, parti en car à 8h de Saumur et ayant chargé des militants à Doué La Fontaine (dont Tiphaine et moi-même), Vihiers et Cholet.
- Des comités de soutien venus de toute la France : il y avait en tout plus de 70 cars, et aussi des milliers de personnes des environs venus à pieds et en vélo
- Une cinquantaine de tracteurs, représentant les agriculteurs

- C'était la plus importante manifestation depuis le début de la lutte, plus forte que celle du 9 Janvier dernier, qui avait vu une vingtaine de milliers de manifestants sur le périphérique nantais.

  C'était à la fois le signe que, loin de faiblir, l'opposition s'intensifie et d'autre part le signe d'une forte capacité de réaction si jamais les travaux devaient démarrer….

Preuve de la vigilance des zadistes : la construction d'une « vigie » là où devraient commencer les travaux. Tout un système d'alerte de tous les comités est prévu, et ce qui est sûr, c'est que l'affrontement sera inévitable si le gouvernement persiste dans ses intentions…

D'ailleurs, à ce propos, il a bien sûr été question de ce fameux référendum proposé par François Hollande : c'est exactement le genre de proposition qui n'intéresse pas les opposants. En effet, la mobilisation va bien au-delà du « pour » ou du « contre » l'aéroport. Il s'agit fondamentalement d'un désir de changement profond de la société, de vouloir autre chose que :

- L'accaparement des terres agricoles et les cessations/faillites d'exploitations qui l'accompagnent
- L'artificialisation des sols 'chiffre à retenir : l'équivalent de la surface d'un département français est « bétonné » tous les 7 ans !

- La mascarade de la « compensation biodiversité » qui donne aux aménageurs et bétonneurs de tous poils un véritable « droit à massacrer des espèces »
- La mascarade des débats publics préalables aux projets d'aménagement, qui minimisent ou occultent les impacts environnementaux, sanitaires ou économiques des travaux (il y avait des banderoles « mensonges d'Etat » dans la manifestation)
- L'obligation de payer, toujours plus, toujours plus longtemps : les citoyens/contribuables vont financer non seulement les travaux de construction de l'aéroport et des services de transport vers Nantes (le tram-train par exemple) mais aussi les déficits du gestionnaire si jamais les prévisions de trafic ne sont pas atteints. Sans compter les dépenses à long terme nécessitées par les réparations du dérèglement climatique (voir ci-dessous)
- La prédisposition d'un certain nombre d'élus locaux à trop écouter les lobbyistes des Multinationales (il y avait des banderoles « corruption » dans le cortège !)
- La schizophrénie d'un gouvernement qui, après avoir mené les négociations « COP 21 » sur le climat et en avoir salué la réussite (politique, pas écologique !), poursuit un projet d'un aéroport qui aboutira à une augmentation des émissions de gaz à effet de serre, et non à une diminution comme promis et acté !

De plus, cette volonté de changement est d'autant plus forte que des alternatives se sont développées dans la ZAD, aussi bien dans le domaine de l'agriculture/maraîchage, de l'élevage et de la production de produits laitiers, que dans la construction de bâtiments, de structures collectives, de lieux de vie, dans celui des services sur site (restauration, auberge-restaurant, boulangeries, etc….), les liens sociaux, les pratiques démocratiques, etc… « *En marge de la société et des institutions publiques, une nouvelle société bouillonnante et active a émergé* »
D'ailleurs, il faut aussi constater que de très nombreux jeunes faisaient partie du cortège de manifestants…… ce qui est une très bonne chose.
(Une parenthèse : des jeunes qui manifestent aussi leurs frustrations au travail, d'une autre façon, dans une vidéo qui cartonne actuellement : voir le blog de Médiapart, lien = https://blogs.mediapart.fr/alexmahoudeau/blog/240216/vaut-mieux-que-ca). Cela n'a rien à voir me direz vous ? Je pense que si, car la jeunesse aspire à autre chose que ce que nous leur proposons et que leur désir de profond changement, dans un sens plus humaniste et plus juste, peut « renverser des montagnes ».
Une dernière réflexion sous forme de question : pour «sortir par le haut » de cet affrontement, pourquoi ne pas requalifier la ZAD en « Laboratoire d'expérimentation sociétal du futur » et laisser s'exprimer toutes les parties concernées sur les plans écologique, social, humain, démocratique, économique, ... , cela vaudrait mieux que de s'obstiner dans ce projet d'aéroport nuisible, dangereux et coûteux ! (et au passage de pousser la recherche vers autre chose que les « fermes du futur » dont vous a parlé Renée).

Prochain rendez-vous des opposants : **le 26 Mars**, jour où normalement les « expulsés » doivent quitter leur domicile (8 familles) ou leur exploitation (4 fermes).

Gérard

Pour protéger les abeilles contre le fléau des frelons asiatiques, suivez les conseils d'Eric Chouteau

IMPORTANT !

Identification des frelons

Aucune région ne sera épargnée même au nord de la Loire.

Cela va en empirant chaque année.

Leur progression atteint maintenant la Belgique et les Pays Bas.

En étudiant le cycle de vie de ce frelon, on s'aperçoit que nous pouvons agir très utilement et individuellement contre le fléau.

En effet, les nids construits dans l'année se vident de leurs habitants en hiver car l'ensemble des ouvrières et des mâles ne passent pas l'hiver et meurent.

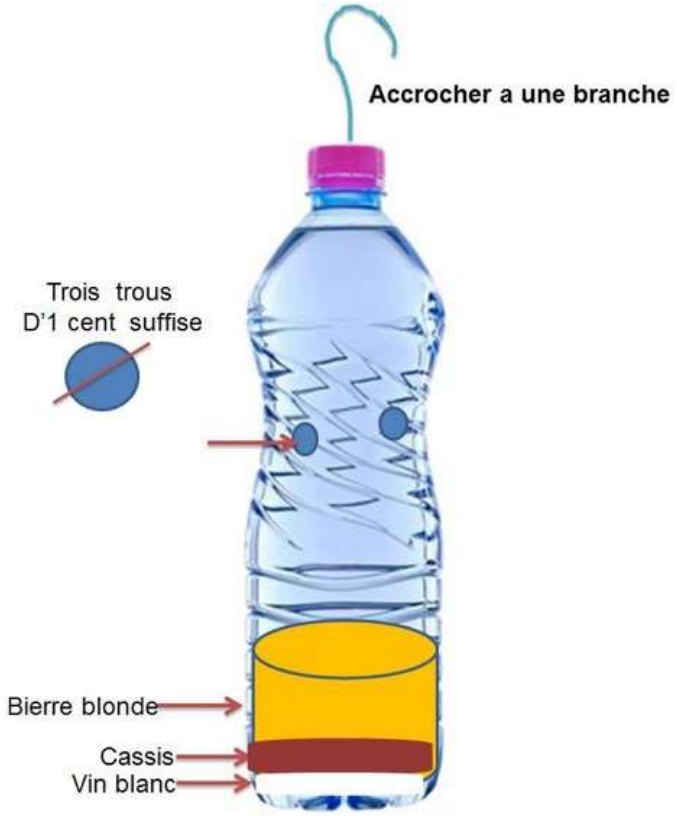
Seule les reines et jeunes reines se camouflent, dans les arbres creux, sous des tas de feuilles, dans des trous de murs etc… Elles n'en sortent que courant février et recommencent à s'alimenter.

C'est à ce moment que nous pouvons agir. En disposant dans nos jardins et en ville sur nos balcons, des pièges pour attraper ces futures fondatrices de nids.

1 reine = 2 000 à 3 000 individus…

Pour fabriquer ces pièges, il suffit de récupérer des bouteilles en plastique d'eau minérale, de percer trois trous, puis de verser à l'intérieur 10 centimètres d'un mélange composé de 1/3 de bière brune, 1/3 de vin blanc (pour repousser les abeilles) et de 1/3 de sirop de cassis.

Il suffit de laisser en place ces pièges de la mi-février à fin avril.



Vous pouvez bien sûr prolonger l'opération jusqu'à l'arrivée du froid…

Changer la mixture de temps en temps et surtout brûler les occupants car il ne sont pas toujours morts, sortis du piège, il peuvent se réveiller et repartir.

Merci de votre lecture et à vos pièges !

L'an passé avec 1 seul piège à DAX (40)… 72 reines ont été éliminées…

FAITES SUIVRE A UN MAXIMUM DE PERSONNES

A LA CAMPAGNE COMME A LA VILLE

Eric CHOUTEAU

LE JUBILE PAPILLE DE MARS

FILET MIGNON EN COUETTE DE PEPEE

Je ne résiste pas à vous donner une recette du Nord (oui, encore) assez simple et absolument délicieuse.

La photo n'est pas de moi car je ne le présente pas comme ça, mais il y a un moment que je n'en ai pas fait.

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 Filet Mignon de porc de chez Jean-Michel (le seul qui entre désormais dans ma cuisine – le filet mignon, par Jean-Michel !)
- 1 pâte feuilletée de qualité = la couette !
- Une noix de beurre
- 1 tranche fine de jambon blanc
- 80 g de Tomme de Cambrai ou gruyère. Mais vous pouvez utiliser la tomme des 3 Poiriers, naturellement.
- 1 échalote émincée du jardin ou de chez David
- 5 cl de vinaigre balsamique
- Sel, poivre
- 1 jaune d'œuf

La recette :

- Préchauffer votre four à 210° (ou thermostat 7 pour les accros du gaz), dérouler votre pâte, réserver.
- Faire rissoler dans une poêle, le filet mignon sur toute sa surface, pendant 10min, réserver.
- Dans cette même poêle, faire revenir les échalotes émincées dans le jus, saler, poivrer et déglacer avec le vinaigre balsamique,
- Étaler la couette « pâte » sur une tourtière, (laisser le papier dessous).
- Poser au centre, une tranche de jambon, un peu d'échalotes, du fromage, le filet mignon, puis échalotes et fromage, arroser du déglaçage.
- Replier les bords de pâte en chausson ; pour souder mouiller les bords de la « couette ».

- Badigeonner la pâte de jaune d'œuf dilué d'un peu d'eau et enfourner 45 minutes à four chaud 7/8.
- Dressez avec quelques pommes de terre rissolées, et si vous aimez des endives braisées.

Et pour terminer, une petite recette végétarienne concoctée par Catherine :

CREME DE CAROTTES EN VERRINE

Comme nous avons des oranges et des carottes en ce moment, j'ai testé cette recette trouvée sur le site Gerbeaud.com.
Le résultat a été au-delà de mes espérances.

Pour 6 verrines

- 500 g de carottes
- 50 cl de jus d'orange
- 5 cl d'huile de tournesol pressée à froid
- Poivre, sel
- Graines de cumin

1. Peler les carottes et les couper en rondelles, les faire cuire à la vapeur (10 minutes à l'autocuiseur).
2. Mixer les carottes, l'huile, le jus d'orange.
3. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre
4. Verser dans les verrines et mettre au réfrigérateur
5. Au moment de servir, parsemer de graines de cumin.

C'est délicat, c'est parfumé, et c'est assez doux pour plaire aux enfants. C'est végétarien, sans gluten et sans lactose. C'est facile, rapide et économique et c'est assez inhabituel pour bluffer vos amis. Bref, à essayer dès aujourd'hui.

PRENDRE DU PLAISIR TOUT EN PARTICIPANT A UNE ACTION MILITANTE

REJOIGNEZ NOTRE EQUIPE DE REDACTEURS !

Si vous avez quelque chose à communiquer, pour une fois ou pour plusieurs fois, rejoignez-nous…

---

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

Estelle ROBERT

Gérard CABY

Christophe ITH-PETITEAU