AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL BELLAY (49)

LA PLUME DE L'OUTARDE

NIOUZ LETTEURE !

ANNEE 3 AVRIL 2016

EDITO

Il est bizarre, le mois d'avril, entre froid et chaud, entre pluie et soleil, entre joie et tristesse.

Joie de voir les enfants s'éparpiller dans le jardin pour découvrir les œufs en chocolat tombés des cloches.

Tristesse pour les victimes de Bruxelles, qui n'avaient rien demandé et se trouvaient seulement au mauvais endroit, au mauvais moment.

Je vous souhaite de tout cœur un mois d'avril où la joie l'emporte largement sur la tristesse.

Dans ce numéro, vous trouverez un article sur Guy Grilleau, et un autre de notre Catherine de Pachamama, des calendriers, des articles pour vous faire sourire ou réfléchir, et bien sûr les incontournables recettes de Madame Renée.

Bonne lecture à tous !

Catherine

SOMMAIRE

Des nouvelles de PACHAMAMA 1
Jour des producteurs 3
Chez Grilleau, tout est bio ! 4
Une tradition du Nord :
la colombophilie 7
Petite histoire pour sourire 8
Les « repair cafés » 9
Le jubille papilles 12
La Médiathèque 13
Pour ne rien oublier..... 16
Nous rejoindre 18

Des nouvelles de Pachamama

Bonjour à tous

Nous profitons du renouvellement des contrats pour faire un petit point sur notre actualité.

L'année 2015 a été globalement bonne pour les récoltes malgré un été très sec. Notre principale déception étant sur les légumes secs et principalement les lentilles. Sur 3 hectares nous n'avons pu récolter que 500kg alors qu'en 2014 nous avions eu 4 tonnes et d'une qualité bien meilleure.

A l'automne nous avons amené le réseau d'irrigation sur des nouvelles parcelles afin d'augmenter la possibilité de rotation pour les cultures qui ont besoin d'eau l'été (haricots et pommes de terre). Concrètement, il a fallu creuser une tranchée de plusieurs centaines de mètres pour y mettre un tuyau et de temps en temps des bouches d'irrigation.

Nous avons aussi débuté le chantier d'appentis le long de la cave à pommes de terre. Celui qui existait était très mal en point et il fallait refaire le mur de soutènement du coteau. Après la phase de démolition nous en sommes à la maçonnerie.

…/…

Il nous faudra bien répondre à notre véritable vocation qui n'est pas de produire et de consommer jusqu'à la fin de nos vies, mais d'aimer, d'admirer et de prendre soin de la vie sous toutes ses formes. (*Pierre Rabhi*)

Nous en profitons pour réutiliser les briques de l'ancien four à pain que Philippe avait construit pour débuter mais que nous avons remplacé il y a 4 ans déjà. C'est un chantier qui avance doucement mais sûrement. Ce nouvel appentis nous servira pour la préparation des pommes de terre (calibrage, ensachage…).

Nous attendons maintenant un peu de temps sec pour faire les semis d'orge de brasserie, le deuxième semis de lentilles (nous avions semé 1 ha avant l'hiver) et un nouvel essai de pois chiches (l'année dernière ils n'avaient pas germé…) et les binages des blés, lentilles et féveroles.

Nous allons aussi refaire un essai de quinoa. Dans la culture de l'an passé il y avait trop de mauvaises herbes à la levée alors nous avons préféré la détruire et faire une autre culture à la place. Ce n'est pas toujours facile de maîtriser une nouvelle culture et si cela ne réussit pas, il faut attendre un an !

L'année passée, nous avons récolté des pois pour faire un essai de pois cassés mais nous n'avons pas avancé sur le projet de décorticage, faute de temps, et nous ne pouvons pas encore vous en proposer. Je pense que c'est un projet qui arrivera avec un nouvel associé. L'idée de passer à 3 personnes sur le GAEC se précise et nous avons commencé les démarches pour cela.

En attendant nous renouvelons cette année l'embauche d'un salarié en CDD. Après Thibaud l'an passé, c'est Valentine qui nous a rejoints début février pour 3 jours par semaine.

Les contrats sont à renouveler. Ils commencent début Avril. Pour cette nouvelle période, les prix et les produits restent inchangés.

Au plaisir de vous voir chaque semaine,

Catherine Cesbron pour le GAEC PACHAMAMA

JOUR DES PRODUCTEURS

CALENDRIER AMAP DE L'OUTARDE AVRIL 2016

avr-16	
7	**21**
O Champignons O Légumes O Pain O Poisson O Savon	O Champignons O Lait O Légumes O Œufs (double) O Pain
14	**28**
O Agrumes O Légumes O Pain - Farine - légumes secs	O Confitures-sirops-pâtes de fruit O Lait O Légumes O Miel O Œufs O Pain O Pommes-poires O Poulet-porc

Chez Grilleau tout est bio

Voilà ce qu'on peut lire sur une pancarte dans le magasin de Guy Grilleau, notre producteur de pommes.
Profitant d'une de ces belles journées dont nous avons bénéficié au mois de mars, je me suis rendue à St Remy la Varenne (que la Loire est belle !) pour voir ce nouveau magasin et discuter un peu. D'ailleurs, avec Guy, on ne discute jamais un peu, car il est intarissable sur ses pommes, et moi, je pose beaucoup de questions.

1/ L'histoire de Guy

C'est en 1986, alors qu'il était conseiller à la Chambre d'Agriculture, qu'il a choisi de s'installer sur une exploitation familiale en difficulté avec l'idée de produire des pommes. Il a planté progressivement 18 hectares de pommiers, cultivés en conventionnel. Au début, cela marchait bien, en suivant le programme établi chaque semaine par son technicien agricole. La productivité augmentait (de 50 à 80 tonnes à l'hectare). Mais il s'est petit à petit aperçu que produire plus ne signifiait pas gagner plus et qu'il était embarqué dans une fuite en avant. De plus, il observait que les traitements multiples détruisaient les équilibres naturels et il commençait à se poser des questions sur l'intérêt d'un tel travail.
C'est en 2003, l'année de la canicule, qu'il a décidé de franchir le pas et de commencer à se convertir en bio. En effet, la récolte de cette année a été fabuleuse, mais cela s'est soldé par un déficit financier. Il n'y avait donc pas de risque à changer de système.
En 2004, un hectare est passé en bio, puis les autres ont suivi : eh oui, on ne peut pas tout arracher en même temps, car, comment fait-on pour nourrir sa famille en attendant que cela repousse ?
Parallèlement, Guy a rencontré d'autres agriculteurs qui faisaient le même raisonnement. Ensemble, ils ont visité des vergers dans toute l'Europe. Puis, il a commencé à vendre une partie de sa production en circuits courts : vente à la ferme, AMAP… Une coopérative bio recherchait des pommes et l'a encouragé dans son projet. Aujourd'hui, la moitié des fruits est vendue en vente directe, ce qui lui assure une bonne rentabilité
A l'entendre, il est un homme heureux : il a retrouvé de l'intérêt pour son travail, l'affaire tourne bien, son fils Baptiste s'apprête à reprendre l'exploitation, ce qu'il n'aurait pas fait en conventionnel et Guy, qui commence à sentir le poids des ans, envisage de lever le pied.

2/ Les pommes bio, on ne les traite pas du tout ?

Les pommes, on est bien obligé de les traiter. Ce n'est pas un fruit qui pousse tout seul, comme une carotte dans un jardin. Cela demande beaucoup de soins. Mais les produits utilisés viennent de la nature et ne sont pas des produits de synthèse et la prévention joue un grand rôle.
Par exemple : des nichoirs sont installés pour les mésanges (6 à l'hectare). En effet, les petits oisillons sont nourris uniquement avec des chenilles : les mésanges font un ménage efficace dans le verger.
L'hiver, les arbres sont traités à la chaux. Lors de ma visite, le verger était tout blanc, c'était très joli.

La chaux, ce n'est pas pour la décoration, cela protège contre les maladies du bois et les insectes.
Au printemps, et jusqu'à fin juin, le risque majeur, c'est la tavelure. Cette maladie due à un champignon, apparait dans les feuilles mortes pendant les périodes de forte humidité, à l'époque où les journées sont plus courtes. Des hygromètres sont implantés dans le verger pour mesurer le degré d'humidité, afin de ne déclencher des traitements au souffre qu'à bon escient. Certaines variétés, comme la patte de loup, ne sont pas sensibles à la tavelure.

L'anthonome est une espèce de charançon qui n'est présent que dans les vergers bio. En effet, les vergers conventionnels sont tellement aspergés d'insecticide que l'anthonome ne survit pas. Cette vilaine petite bête mange carrément la fleur du pommier qui, par conséquent, ne donnera pas de fruit.
Le dépistage pratiqué par Guy est assez artisanal : équipé d'un cadre recouvert d'une toile blanche et d'une sorte de maillet, il tape sur les branches pour faire tomber sur la toile les petites bêtes. On tape sur 100 branches. Si on trouve plus de 10 anthonomes (soit 10 %) il faut traiter avec un insecticide naturel autorisé en agriculture bio.

Il y a dans la propriété cinquante brebis qui aident à entretenir le verger l'hiver. Elles broutent l'herbe, mangent les feuilles mortes et font fuir les mulots. En se frottant contre les troncs, elles limitent l'installation des insectes. De plus, elles ont des agneaux qui sont vendus au printemps.
Au-dessus des arbres, il y a des filets pour les protéger contre la grêle, et contre les papillons. Ils limitent aussi l'évaporation, l'été, en filtrant les rayons du soleil. Par contre, inversement, en période de pluie, ils maintiennent l'humidité et peuvent favoriser la tavelure.
Le secret, c'est d'être attentif en permanence à tous les signaux lancés par les arbres, et de réagir aussitôt.

3/ **Et le magasin alors ?**

Oui, c'est surtout pour cela que j'étais venue : depuis 2 ans, Baptiste et Guy ont fait construire un bâtiment assez grand, environ 300 m², pour assurer la vente à la ferme qui, auparavant se pratiquait dans la cave de la maison familiale. Le bâtiment a été construit en grande partie avec des matériaux locaux : pierre, paille et terre du verger, bois pour la charpente. Il est situé au plus près des pommiers. Il est orienté vers le nord, car les pommes se conservent mieux au frais. De fait, bien qu'il y ait du soleil à l'extérieur, il faisait assez froid à l'intérieur. Les pommes sont présentées dans les bacs où elles ont été déposées lors de la cueillette. Elles sont ainsi très peu manipulées. Elles sont stockées dans des chambres froides au début de l'hiver et sorties au fur et à mesure. En mars, il n'y a plus de réserve, mais, rassurez-vous, Guy a conservé de quoi honorer les commandes des amapiens.

On peut y trouver les variétés suivantes : Goldrush, Topaze, Patte de loup, Mairac, Clochard, (voir photos) mais aussi Dalinette, Reinette d'Armorique, Ariane…

Les pommes sont vendues à un prix attractif, mais les clients sont priés de se servir eux-mêmes et de ne pas choisir les plus belles en laissant les petites pour les autres.
Le magasin est ouvert le vendredi après-midi, le samedi matin et après-midi. Il est tenu par Guy, Baptiste et les salariés de l'exploitation. Chacun fait une demi-journée par semaine, mais le succès est tel qu'il faut être deux en permanence.
En plus des pommes, on peut trouver les légumes de l'EARL « Le champ des Hérissons », situé à St Georges sur Layon et producteur de plusieurs AMAP, du miel, du jus de pomme et du pétillant de pomme qui nous sera proposé à la rentrée prochaine.
Le bâtiment est partagé en deux : la partie sud est encore en chantier. Il est prévu d'y créer un bureau, des sanitaires pour les employés, et une grande salle avec une cuisine, qui pourra servir à recevoir des groupes, ou simplement au personnel pour se détendre pendant la pause.

Avec ce magasin, Guy a le sentiment d'avoir été au bout de son action. La finalité étant, après un an d'effort pour produire des fruits beaux, bons et sains, de les voir partir dans le panier de ceux qui les consommeront.
Au bout d'une heure, j'aurais bien encore posé quelques questions, mais Guy avait du travail, et je suis repartie avec mes notes et mes photos, bien décidée à revenir aux prochaines portes ouvertes.
D'autant plus que le Saint Remy la Varenne, est vraiment joli.

Catherine

Une tradition du Nord, les « coulonneux »

Pigeon voyageur

Le fameux constateur

Avril, c'est le retour du printemps, et nous avons plaisir, en ouvrant nos fenêtres le matin, à entendre chanter les oiseaux. Ils chantent si fort qu'on les entend même fenêtres fermées.

Ce matin, justement, les oiseaux m'ont fait penser à une tradition du Nord, les concours de pigeons…

Depuis 300 ans avant Jésus Christ, on domestique le pigeon. Au premier siècle après Jésus Christ, on construisait déjà des pigeonniers. Mais, c'est au moment des guerres que le pigeon a été très utile parce qu'il servait à transmettre des messages. D'ailleurs, au Moyen-Age, seul le seigneur avait le droit de posséder un pigeonnier.

L'art de la domestication des pigeons s'appelle la colombophilie. La personne qui pratique l'élevage des pigeons voyageurs est un colombophile. Dans le Nord de la France, on donne un surnom aux colombophiles : les coulonneux (de coulon qui signifie pigeon en patois). Les coulonneux sont nombreux dans le Nord et en Belgique.

Aujourd'hui, on fait voyager des pigeons pour les loisirs, en organisant des concours. Le colombophile met une bague en caoutchouc numérotée à la patte de son pigeon. Ensuite, il la met dans un panier plombé (pour éviter des tricheries). Puis, les pigeons sont emmenés au point de départ dans un camion et ils sont lâchés. Pour finir, ils retournent à leur pigeonnier où leur maître les attend en sifflant pour les appeler.

Je l'avoue, quand j'étais gamine, le sifflement de notre voisin m'énervait beaucoup, et je lui en voulais d'avoir tué notre chat. C'est pourquoi les jours de concours, mes sœurs et moi (sous l'œil complice de nos parents) faisions un max de bruit avec des casseroles pour faire peur aux pigeons. Notre voisin n'a pas gagné un seul concours pendant cette période…

A l'arrivée, on retire la bague pour la mettre dans le constateur. Puis, on transmet le résultat à la fédération colombophile qui donne le classement. Tout au long du voyage, les pigeons se repèrent. Les chercheurs pensent qu'ils suivent les routes mais ils n'en sont pas sûrs. Leur sens de l'orientation reste un mystère.

Un pigeon voyageur peut vivre 10 à 12 ans. Il se nourrit de différents graines : du maïs, du blé, des petits pois et de l'orge. Il existe plusieurs races de pigeons : le pigeon voyageur, le pigeon ramier (élevés en volières) et le pigeon des villes qui n'est pas aimé car il dégrade les monuments. Les ennemis du pigeon sont nombreux : les éperviers, les faucons, les grands ducs (les rapaces), les rongeurs qui mangent les jeunes et les œufs. C'est pour cela que les pigeonniers sont construits en hauteur.

Renée

Petite histoire pour sourire

Le bol de soupe

Dans un self, une femme achète un bol de soupe, s'installe à une table et s'aperçoit qu'elle a oublié de prendre une cuillère. Elle repart alors en direction du comptoir pour en prendre une. Revenant à sa place une minute plus tard, elle trouve un homme installé devant son bol, trempant sa cuillère dans la soupe. « Quel sans-gêne, pense-t-elle ! Mais, il n'a pas l'air méchant… Ne le brusquons pas ! »
Vous permettez, lui dit-elle en tirant la soupe de son côté.
Son interlocuteur ne répond que par un large sourire. Elle commence à manger. L'homme retire un peu le bol à lui tout en le laissant entre eux. À son tour, il plonge sa cuillère et mange, mais avec tant d'amabilité dans le geste et le regard qu'elle le laisse faire, désarmée. Ils mangent à tour de rôle. Elle est décontenancée, son indignation a fait place à la surprise. La soupe terminée, l'homme se lève, lui faisant signe de ne pas bouger. Il revient avec une abondante portion de frites qu'il pose au milieu de la table et l'invite à se servir. Elle accepte et ils partagent le plat. Puis il se lève, prend congé avec un ample salut de la tête et prononce son premier mot : « Merci ! »
Elle reste un moment pensive puis songe à s'en aller. Elle cherche alors son sac à main qu'elle avait accroché au dossier de la chaise. Plus de sac ! Mais alors, cet homme n'était qu'un pickpocket ? Elle s'apprête à demander qu'on le poursuive lorsque ses yeux tombent sur un bol de soupe intact et froid, posé sur une table voisine, devant la chaise où est accroché son sac. Il manque une cuillère sur le plateau…

Catherine
Source : Alternatif Bien-Etre – avril 2016

LES « REPAIR CAFES »

Il n'y a pas de faute d'orthographe dans « Repair » (prononcez **« Riper »**), il ne s'agit pas non plus de « cafés-repaires (de brigands, de malfaisants, de…. Militants »), car c'est un mot anglais qui signifie « REPARER ».

Quels sont les principes qui sous-tendent la mise en place d'un Repair café ?

- D'abord la volonté, de la part des consommateurs et du grand public, de ne plus jeter ce qui peut être réparé. Nous avons tous pris la mauvaise habitude, soit parce que la valeur de l'appareil neuf était inférieure au coût de la réparation, soit parce qu'on ne « savait pas faire », soit parce qu'on ne savait pas où trouver les pièces détachées, …. soit par paresse…. de jeter les objets que nous utilisons au quotidien. Vêtements, meubles, appareils électriques et électroniques, bicyclettes, vaisselle, jouets, etc….peuvent ainsi être apportés dans le Repair Café, aux dates et lieux communiqués.
- Ensuite, la volonté de réparateurs bénévoles de mettre leurs compétences (et éventuellement leur matériel) à la disposition des gens….. mais d'une manière pédagogique, car il ne s'agit pas de « faire » mais de « faire faire ». Je m'explique : la réparation se fait ENSEMBLE, l'objectif étant que la personne soit capable immédiatement ou à court terme d'effectuer lui-même le même type de réparation si la panne ou le bris survient encore.
- Enfin, l'ensemble des prestations doit être GRATUITE !

Attention : il ne s'agit pas de « prendre la place » des entreprises de réparations existantes. Il s'agit d'interventions que l'on peut qualifier « de premier niveau » qui, de toute façon, n'auraient pas fait l'objet d'un déplacement chez un professionnel. Dans le cas où l'intervention dépasse les capacités (ou le matériel) du réparateur bénévole, le citoyen est dirigé vers une entreprise « agréée » avec un premier avis.
Ainsi, dans le Maine-et-Loire, sur le site « En Anjou je réduis mes déchets », en suivant le lien http://www.enanjoujereduismesdechets.fr/reparer-pour-durer/ on peut trouver une liste de professionnels « recommandés » au niveau de sa proche commune.

- Enfin, la volonté de resserrer les liens entre les gens par la convivialité est aussi une préoccupation importante.
  L'accueil, les discussions autour d'un café ou d'un thé, d'un jus de fruits et de viennoiseries (entre parenthèses, même si on n'a rien à faire réparer, d'ailleurs), sont des éléments indissociables de la notion de « Repair Cafés »

Mais, me direz-vous, qui donc met en place et fait fonctionner les Repair Cafés ?

Le concept est né à Amsterdam en 2009. Historiquement, ce sont les associations qui ont eu l'idée de créer et de faire fonctionner ce concept :

- Dans la droite ligne de leurs revendications contre le gaspillage, alimentaire d'abord, en général ensuite,
- Dans la droite ligne de leurs revendications pour un changement dans les modes de production et de consommation de notre type d'économie, en particulier (mais pas seulement) dans leurs luttes contre « l'obsolescence programmée »,
- Dans la droite ligne des informations données au grand public (avec des scientifiques et des chercheurs) sur la pénurie annoncée des matières premières, des métaux et des ressources énergétiques dans le courant de ce siècle. « Pénurie » n'est d'ailleurs pas le terme exact, et je vous en parlerai dans la prochaine Newsletter car c'est un sujet qui nous concerne tous…. Et particulièrement nos enfants et nos petits-enfants

D'autres structures se sont jointes à elles : les Comités de quartiers, les organisations telles que les MJC, ….

Maintenant, les communes et les communautés de communes, dans le cadre de leurs plans de réduction des déchets (elles ont des objectifs à atteindre !), s'y sont mises aussi et apportent leur soutien aux initiatives de ce type.
Ainsi, les photos qui illustrent cet article sont celles que j'ai prises lors de « l'atelier de co-réparations » (c'est l'expression française pour « Repair Café ») du 30 Janvier 2016 dans le hall d'accueil de la MJC de Saumur. C'était leur 2 e atelier (le premier a eu lieu en Novembre), et, depuis, un 3e atelier s'est déroulé le 26 Mars. Comme précisé sur le site http://www.ot-saumur.fr/26-03-ATELIER-DE-CO-REPARATION-3-A-LA-MJC-DE-SAUMUR_a30718.html, Saumur Agglo Propreté les accompagne (plusieurs réunions de préparation, au moins 4 ateliers en co-animation), avant de leur laisser la gestion complète des ateliers.

Pourquoi je vous parle de tout ça ?

- Notre AMAP est tout naturellement engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, cela fait partie de nos préoccupations.
  Nous ne pouvons pas ne pas aller au-delà et lutter contre toutes les autres formes de gaspillages : « La société du jetable, c'est fini ! Passons au durable !
- Nous revendiquons, en ce qui concerne l'alimentation, une transformation des modes de production et de consommation : on ne peut pas ne pas généraliser cette revendication à l'ensemble des modes de production et de consommation, majoritairement (et malheureusement) industriels, de notre société consumériste et court-termiste.
- Les Repair Cafés sont intégrés dans le mouvement Transition citoyenne, et notre AMAP, rappelons le, fait partie du Collectif Transition Citoyenne 49,
- La solidarité fait partie de nos valeurs, et il y a maintenant trop de gens qui sont dans le besoin pour que ne prenions pas fait et cause pour la mise en place de prestations de qualité ….. et gratuites !
- Le projet « Repair Café/Atelier de co-Réparation, soutenu par Agglo Saumur Propreté est « dans les tuyaux » au niveau de Montreuil Bellay : je vous en reparle également dans la prochaine Newsletter

Le saviez-vous ?

Les premiers éléments statistiques des 3 ateliers réalisés à la MJC Saumur : lien =
http://aggloprope49.fr/index.php/reduction/atelier-de-co-reparation

Autres structures « Repair Cafés » dans le Maine-et-Loire :

L'ETABLI à Ponts de Cé - Repair Café de SAINT-GEORGES-sur-LOIRE - Repair Café de DRAIN - Repair Café de BRAIN-sur-L'AUTHION - Repair Café de CHOLET - Repair Café de BAUGE-en-ANJOU - Repair Café BEAUFORTAIS, à Beaufort-en-Vallée - Repair Café de CHEMILLE - Atelier de co-réparation à Beaupréau - Repair Café ERIMUROIS à Murs Erigné - Repair Café Angers Centre - Repair Café Les Trois Mâts à Angers.

Nombre de Repair Cafés :

- En France : difficile d'avoir une évaluation précise, il s'en crée chaque mois ! J'ai un chiffre qui date d'un an (Mars 2015) : **36**….. mais il doit être largement dépassé à ce jour !
- Dans le monde : Le 7 mars, dans le village néerlandais de Bathmen, le **millième** Repair Café a ouvert ses portes !

Aspects juridiques :

(] **Décret n° 2014-1482 du 9 décembre 2014 relatif aux obligations d'information et de fourniture concernant les pièces détachées indispensables à l'utilisation d'un bien** : https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2014/12/9/EINC1424543D/jo/texte)

La loi Hamon sur la consommation a instauré pour tous les biens mis sur le marché après le 1er mars 2015 une meilleure information sur la durée de disponibilité des pièces détachées. Objectif affiché : permettre aux consommateurs d'orienter leurs achats vers des produits durables.
Un an après, l'ambition est loin d'être atteinte, selon la vaste enquête de terrain menée par 60 millions de consommateurs en partenariat avec Les Amis de la Terre. 500 points de vente ont été visités en décembre 2015 et en janvier 2016, en se concentrant sur les rayons lave-linge, aspirateurs, téléviseurs et cafetières.
L'information reste introuvable dans la majorité des magasins (60 %). Lorsque des durées de disponibilité des pièces sont affichées, c'est souvent pour un nombre très restreint de produits. Le défaut d'information est encore plus marqué pour les téléviseurs et les cafetières (absence totale d'information dans plus de 65 % des magasins) que pour les lave-linge et les aspirateurs (absence totale d'information dans plus de 50% des magasins).
En outre, les résultats sont très variables d'une enseigne à l'autre : 81 % d'absence totale d'information pour la plus mauvaise, 18 % pour la meilleure. Les hypermarchés, qui sont pourtant de gros vendeurs d'électroménager (près de 40 % des parts de marché), jouent beaucoup moins le jeu que les chaînes spécialisées.

Nota : Les Amis de la Terre ont entrepris une vaste opération « carton rouge » sur tout le territoire national : il s'agit d'apposer sur tous les appareils électro-ménagers, sans aucune dégradation, chez les distributeurs et les enseignes spécialisées, des cartons rouges de ce type :

Cela vous parle ? Si oui, contactez-moi….

Gérard

……. et dans tous les cas, la suite dans la prochaine Newsletter

MA TARTE AUX POMMES BARDOULLIERE

Pour s'accorder avec l'article sur notre producteur de pommes et avec une pâte à tarte maison ultra facile et rapide.
Je sais que beaucoup n'aiment pas faire la pâte à tarte eux-mêmes et je les comprends un peu. Si on est pressé, ça paraît long, surtout si on laisse reposer la pâte au frigo... Mais pas cette recette.

Pour une tarte :
2 verres de farine bio Pachamama
100 gr de beurre 3 Poiriers
1 verre d'eau
1 pincée de sel

Dans une casserole, je fais chauffer doucement l'eau, le sel et le beurre (au numéro 4 sur ma plaque qui compte 9 graduations plus un boost). Je surveille pour que le beurre soit juste fondu.
Hors du feu, je verse la farine et je touille avec une spatule
Pas de temps de repos
Je l'étale dans mon moule à tarte du bout des doigts.

Garniture :
Plusieurs pommes Bardouillière
Facultatif : de la poudre d'amandes pour mettre directement sur la pâte (la poudre d'amandes absorbe ce qui est humide et ajoute un petit goût … d'amande)
De la vergeoise du nord, de la cassonade ou du sucre rapadura ou mascovado (ces deux derniers sont chers, mais vraiment excellents)
1 sachet de sucre vanillé ou de l'extrait de vanille et/ou encore si vous aimez, de la cannelle en poudre.

Je coupe mes pommes en quartiers que je dispose dans le moule
J'ajoute les autres ingrédients que je répartis sur l'ensemble.

Et j'allais oublier, je mets au four à 190° pendant 30 mn en vérifiant que tout ça cuit bien.

Dans le Nord, on ne met pas de crème sur le fond de tarte. Et j'avoue que je préfère de beaucoup ne rien ajouter d'autre que le sucre et le parfum.

Quoi de neuf à la médiathèque ?

La médiathèque, c'est notre voisine, rien d'étonnant à nous intéresser à ce qui s'y passe ! Et puis la lecture, il n'y a pas mieux pour se distraire, s'informer, se cultiver. Alors n'hésitez pas et allez voir Séverine et ses collègues. Ils ne demandent qu'à vous prêter leurs bouquins.
Avez-vous déjà pensé à devenir critique littéraire ? Ce mois-ci, c'est l'occasion avec le prix Littéraire Cezam inter – CE. Lancez-vous, et bonne lecture !

En partenariat avec l'association Inter-Comités d'Entreprises Dacc, nous vous proposons une sélection de dix romans contemporains, publiés dans de petites et moyennes maisons d'édition.
Au programme, des premiers romans, des romans historiques, du polar et bien d'autres surprises littéraires ! Plusieurs exemplaires sont mis à votre disposition sur le réseau et circulent par la Navette.
Et pour voter ? Vous avez jusqu'au 30 juin pour vous exprimer. Vous n'êtes pas obligé de lire l'intégralité de la sélection, un minimum de trois livres suffit.

Les titres de la sélection 2016

M. R. Carey,
Celle qui a tous les dons

Ed. L'Atalante

Didier Castino,
Après le silence

Ed. Liana Levi

Albena Dimitrova,
Nous dînerons en français

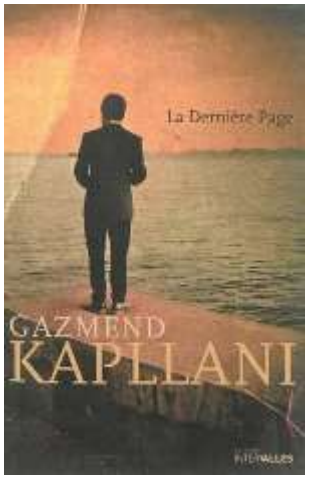
Ed. Galaade

Valentina D'Urbano
Acquanera

Ed. Philippe Rey

Fabienne Juhel
La chaise numéro 14

Ed. Le Rouergue



Gazmend Kapllani
La dernière page

Ed. Intervalles

Mirjam Kristensen
Un après-midi d'automne

Ed. Phébus

Paola Pigani
Venus d'ailleurs

Ed. Liana Levi

Delphine Roux
[Kokoro]

Ed. Philippe Picquier

Alexandre Seurat
La maladroite

Ed. Le Rouergue

Pour ne rien oublier

AVRIL

- Ne pas se découvrir d'un fil

- Renouveler son contrat pain

- Renouveler son contrat légumes

- Renouveler son contrat champignons

- **Prévoir une heure de permanence au Printemps du Thouet (le dimanche 24)**

- **22 avril** : Ciné-club : Vice-Versa – à La Closerie à 20h 30
- **26 avril** : Ciné-club : La soif de vivre (les ados, l'alcool, la fête) La Closerie 20h30

MAI

- Renouveler son contrat confitures

- A l'occasion du **1er mai**, la LPO vous propose de venir découvrir les oiseaux rares qui occupent la champagne de Méron.

Dimanche 1er mai, RDV à 9h, au clocher de Méron - Gratuit – Renseignements : 02 41 67 18 18

- **7 et 8 mai** : Médiévales de Montreuil Bellay

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