

AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL-BELLAY (49)



EDITO

La vie est faite de renouveaux. Ainsi les choses s'achèvent-elles pour laisser place aux suivantes, s'entremêlant parfois pour se méliérer dans un tourbillon créateur et chaotique. La transition, incertaine, instable, propose un temps irrégulier de recul et de contemplation. Comme cet automne aux vagues contours. Ni caniculaire, ni frigorifiant, juste tiède. Ni enivrant, ni soporifique, il se veut patient. De cette patience qu'on dit mère de sûreté. Qui s'orne d'une lune rouge et susurre des mots de compassion quand d'autres moins chanceux tapent à nos portes, ayant tout perdu.

Mais la vie est faite de renouveaux. Patience donc, car l'automne vient d'arriver.

Christophe

L'AMAP se déplace au caveau de la Prévôté	3
Jour des Producteurs	4
Le Prévisionnel	5
ALTERNATILLOIRE	6
Mauvaise conscience	6
Les jubile-papilles de Madame Renée	8
Les jubile-papilles de Madame Estelle	10
Les petits gars de la campagne	12
La campagne à Paris	13
Les AMAPiens ont la parole	15
Des nœuds dans la toile	16

LA LUME DE L'OUTARDE



NIOUZ LETTEURE !

ANNÉE 2, N° 10

OCTOBRE 2015

Nouvelles et potins des fermes de l'AMAP

FIN D'UNE BELLE HISTOIRE (de chèvres et de fromages)

Mois d'octobre... Blandine va confectionner ses derniers fromages, et nous les regrettons déjà.

Avant d'arrêter cette belle histoire, l'idée m'est venue d'aller voir sur place et de l'interroger sur son ressenti.

Elever des chèvres, pour Blandine, c'était un rêve d'enfance et l'envie de fabriquer de ses mains un produit de qualité. L'opportunité s'est présentée lorsque, Hugues ayant cessé son activité à l'AMAP Jean-Louis et Sophie ont proposé à Etienne et Blandine de leur « prêter » leurs chèvres. Après réflexion, Blandine s'est lancée et a abandonné sans regrets l'Education Nationale pour intégrer le monde paysan.

La journée d'un éleveur commence tôt car, au petit matin, il faut assurer la première traite.

Pour attirer les chèvres dans les cornadis (Dispositif installé devant une auge ou un râtelier et destiné à limiter les mouvements des animaux lorsqu'ils sont en train de manger), on dispose devant leur museau des graines dont elles sont friandes. Ce dispositif



permet aussi aux chèvres plus petites ou plus timides de s'alimenter sans risquer les coups de cornes des dominantes. La traite peut alors commencer. Elle est faite à la main et prend entre 25 et 40 minutes. Il y a une traite le matin et une autre le soir. Les meilleures laitières peuvent produire jusqu'à 4 litres de lait par jour. Pour ce troupeau, la production moyenne est d'une vingtaine de litres quotidiens.

« On ne possède jamais réellement les choses.

On ne fait que les tenir un instant.

Si l'on est incapable de les laisser aller, ce sont elles qui nous possèdent. »

Antony de Mello



Après la traite, les cornadis sont déverrouillés et les chèvres retournent dans leur enclos. Le soir, elles ont droit à une promenade dans les prés.

Le lait du matin est apporté au laboratoire, où il sera mélangé au lait de la veille au soir, mis au frais. Le mélange est à la bonne température (environ 20°C) pour être « emprésuré ». Pendant 24 heures, les enzymes font leur travail et le lait coagule. A l'aide d'une louche, il faut maintenant remplir les moules posés sur une table d'égouttage, et les remplir à nouveau, lorsque le petit lait a coulé, et les remplir à

nouveau, pendant 2 heures. Au bout de ce temps, le moule est plein et reste sur la table d'égouttage jusqu'au lendemain, où le lait sera salé. Le jour suivant est celui du démoulage. Le fromage est alors déposé sur une grille munie d'un store d'égouttage pour le « ressuyage ». Le lendemain, le fromage est prêt pour l'affinage. Blandine a la chance de disposer d'une vraie cave en tuffeau, et l'affinage se fait dans de bonnes conditions. A partir de ce moment, les fromages sont consommables, et seront plus ou moins secs suivant le temps d'affinage. Pour faire un palet, il faut 1,5 l de lait et pour une bûche 2,5 litres.

Vous connaissez la suite, car la suite, c'est nous, l'AMAP plus quelques voisins d'Antoigné.

Si Etienne, Blandine et leurs enfants ont pris beaucoup de plaisir à vivre cette aventure pendant 16 mois, ils ont quand même quelques bonnes raisons d'arrêter la production.

En effet, la distance entre Antoigné et Méron les oblige à de nombreux allers et retours qui pèsent sur le bilan carbone. Pour la même raison, ils ne vivent pas avec leur troupeau, ce qui est un peu frustrant, surtout en période de chevrotage.

Le fait d'être pris tous les jours, matin et soir, n'a pas été vécu comme une contrainte au début. Cependant, aujourd'hui, les parents, comme les enfants aimeraient pouvoir à nouveau s'évader de temps en temps.

Les revenus générés par un troupeau d'une quinzaine de bêtes sont maigres, et, de plus une nouvelle législation obligerait Blandine à devenir chef d'exploitation, ce qui signifierait plus de charges et obligation de passer à un troupeau de 50 chèvres pour avoir une activité rentable. Pour cela, il faudrait investir dans des terres, du matériel, un bâtiment, un nouveau labo... et cela ne correspond pas à leur projet de départ.

Maintenant la question est posée : Que vont ces chèvres devenir ? L'un de vous souhaite-t-il reprendre le flambeau ? N'hésitez pas à vous manifester...

Blandine et Etienne ne regrettent pas d'avoir vécu cette expérience et remercient en particulier Jean-Louis et Sophie pour leur aide bienveillante, et l'AMAP de l'Outarde d'avoir joué le jeu.

Nous, amapiens remercions Blandine d'avoir tenté l'aventure pour notre plus grand plaisir et lui souhaitons beaucoup de bonheur dans sa prochaine vie.



Catherine

L'AMAP se déplace au caveau de la Prévôté

Pour une fois, la météo nous a été favorable en ce 10 septembre, belle journée de fin d'été.

Afin d'être au plus près des producteurs et de « délocaliser » exceptionnellement l'AMAP, le CA avait demandé à Philippe Chauveau de nous recevoir dans sa ferme : ce fut une réussite.

Non seulement, cette cour est très agréable avec ses jolis bâtiments anciens et bien fleuris, mais Philippe avait mis les petits plats dans les grands : tartines de pâté, saucisses grillées, tartines de fromage et raisin de la propriété constituaient un buffet bien sympathique. Mais le clou de cette réception fut la vache grandeur nature dont les pis distribuaient... du jus de raisin bien frais, pour le plus grand bonheur des petits et des grands.

Un grand merci Philippe, pour ton accueil.

Catherine





Jours des Producteurs

1er Octobre	15 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> O Fromages de chèvre O Lait O Légumes O Œufs O Pain O Savon 	<ul style="list-style-type: none"> O Fromages de chèvre O Lait O Légumes O Miel O Œufs (double) O Pain
8 Octobre	22 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> O Champignons O Fromages de chèvre O Lait O Légumes O Œufs O Pain - Farine - légumes secs O Poisson 	<ul style="list-style-type: none"> O Champignons O Fromages de chèvre O Légumes O Pain O Veau
	29 Octobre
	<ul style="list-style-type: none"> O Confitures-sirops-pâtes de fruit O Fromages de chèvre O Légumes O Pain O Pommes-poirs O Poulet-porc

Vacances lait et œufs les 22 et 29 octobre

	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
1	LIVRAISON AMAP Renouvellement contrats champignons, légumes, confiture, pain, poulet porc.	Renouvellement contrat lait	Renouvellement contrats miel et savon "La guerre des graines" film de Stenka Quillet et Clément Monfort - Chinon 20h
2			
3			LIVRAISON AMAP
4	Randonnée pédestre Montreuil		
5		LIVRAISON AMAP	
6			
7	Soirée d'ouverture saison culturelle	Café littéraire - Médiathèque 10 h 30	Café littéraire - Médiathèque 10 h 30
8	LIVRAISON AMAP		"En quête de sens" film de Nathanaël Coste et Marc de la Ménardière - Chinon 20 h
9			
10		Le carroussel des moutons La Closerie - 20 h - A partir de 4 ans	LIVRAISON AMAP UBU ROI - La Closerie - 20h30
11			Les Mille et une nuits - Médiathèque - 20 h
12		LIVRAISON AMAP	J'écoute dans le noir - Médiathèque - 10 h - 3 à 8 ans
13			Marché de Noël
14		Les p'tites frimousses - Médiathèque - jusqu'à 4 ans	
15	LIVRAISON AMAP		
16	Soirée pyjama pour les 4-7 ans - Médiathèque- 20 h		
17	Atelier cuisine au Centre Social	"La soif du monde" film de Yann Arthus Bertrand Chinon 20h.	LIVRAISON AMAP Constellation - La Closerie 20h30
18			
19		LIVRAISON AMAP	
20			
21	Atelier "Ne pas avoir peur de la nuit" - Médiathèque 14 h à partir de 6 ans	Sieste musicale - Tout public - Médiathèque - 15 h	Sieste musicale - Tout public - Médiathèque - 15 h
22	LIVRAISON AMAP		
23		Concert Ilene Barnes - La Closerie	Concert Ilene Barnes - La Closerie
24		"Libres" film de Jean Paul Laud - Chinon - 20h	
25			
26		LIVRAISON AMAP	LIVRAISON AMAP
27			
28			
29	LIVRAISON AMAP		
30			
31			

En vert activités régulières de l'AMAP En bleu : activités des partenaires **En rouge : événements notables**

ALTERNATILOIRE

Samedi 26 Septembre 2015

Place de la République à Saumur



Un beau soleil, une ambiance festive et beaucoup d'enthousiasme pour cette « première » à Saumur.

Un village des alternatives, c'est quoi ?

Des stands pour informer, présenter, débattre, etc., sous forme de documents, de livres, de présentoirs (zone de gratuité) ou de jeux

Des espaces de jeux (en bois) pour les enfants

Des ateliers (argile, cuisine de légumes secs, tricot, etc.)

Des invitations à la réflexion (comment voyons nous la société en 2050 ?)

Des interpellations : être citoyen ça veut dire quoi, pour vous ?

Des débats animés par des intervenants de qualité : thème : alimentation et santé

Et bien sûr des zones pour recharger ses batteries : bar, stand de fouées et tartines, espaces pour se détendre et discuter, etc.

Sans oublier la musique et les chansons : un orchestre bien sympathique nous a divertis presque toute la journée.

Et pour clore la journée, un spectacle « Atmosphère, atmosphère » qui traitait de manière extrêmement ludique d'un « débat sur le climat ».



La fréquentation : environ 500 à 600 personnes, une majorité de « convaincus » (quelques néophytes quand même), et pas mal d'enfants... en tous cas des conversations et des réflexions intéressantes sur les thématiques présentées (l'alimentation en représentant une part non négligeable).

Ces Villages des Alternatives « Alternatiba » se sont déployés dans un maximum de villes dans toute la France, en ce dernier week-end de Septembre, et un « village mondial des alternatives » va s'installer dans la région parisienne à partir de novembre, à l'occasion de la COP21 (Conférence internationale sur le climat).

Des bus seront affrétés à Angers pour la grande manifestation parisienne du 12 Décembre, et d'ici là le Collectif Transition Citoyenne sera présent sur diverses manifestations dont vous serez tenu informés.

Bref, ce 26 septembre restera un moment de qualité, et aussi une ouverture vers une stratégie et des actions locales futures dont nous déterminerons la nature et l'importance lors d'un séminaire (ouvert à tous) en février 2016.

Ce n'est pas fini, au contraire ça commence !

Gérard

MAUVAISE CONSCIENCE

J'ai longuement hésité à écrire ce billet. Habituellement, j'utilise plutôt un ton léger pour exprimer des idées qui nous sont généralement communes, mais peut-on rire de tout ?

Evidemment, je veux parler des réfugiés politiques qui affluent en masse vers une Europe censée s'être construite sur des valeurs humaines solidaires...

Ils ont quitté leur pays, leurs habitudes, leur culture, les normes qui régissaient leur société et contribuaient à une forme de sécurité. Ils sont en danger de mort depuis des mois et viennent dans une très grande précarité nous demander de l'aide.

Les pays qui composent l'Europe n'ont absolument pas intégré l'aspect humain qui aurait dû être le socle de la construction européenne.

Les pays et leurs gouvernements affichent ou non une volonté de les recevoir, puis changent d'avis ou émettent des restrictions à l'entrée de ces personnes qui se retrouvent agglutinées à nos barbelés, traitées sans ménagement. Où sont les valeurs communes ?

Beaucoup ici disent qu'il vaut mieux s'occuper d'abord de ceux qui sont autour de nous, des gens de notre communauté avant de s'occuper des autres qui arrivent.

On oublie trop facilement qu'ils sont en danger de mort, que beaucoup d'entre eux mourront ou se révolteront car ils n'ont rien à perdre.

Nous avons tous des difficultés qui jalonnent notre quotidien, et bien sûr nous tenons à notre mode de vie. Mais que risquons-nous vraiment aujourd'hui ?

Ces nouveaux « boat people » m'en rappellent d'autres, venus d'Asie il y a plus de 30 ans, qui, même s'ils n'ont pas tous été accueillis chaleureusement, sont parmi nous aujourd'hui. Et nos différences culturelles avec ces gens étaient énormes, pourtant. C'est vrai, l'Europe n'était pas celle qu'elle est aujourd'hui, le contexte économique, les médias non plus...

« C'est le désespoir qui pousse des centaines de milliers de familles, des personnes sur la voie de l'exil.

Ils fuient leur village, leur pays ravagé par les dégâts de la guerre ou d'autres catastrophes (réchauffement climatique, etc.).

Ils viennent d'Afrique ou d'Asie, de Syrie, d'Irak, d'Afghanistan, de Tchétchénie, d'Erythrée, de Lybie, ou de Somalie...

Ils appellent à l'aide et à la solidarité et meurent sur les rivages ou les barbelés érigés aux portes de l'Europe. » (Source Ligue des Droits de l'Homme).

A Montreuil, lors du précédent conseil municipal, la question de l'accueil des réfugiés a été évoquée. Notre mauvaise conscience sera-telle assez forte pour nous pousser à agir, chacun à sa façon ?

Avouons que notre mentalité d'occidentaux a bien du mal à admettre la venue de ces milliers de réfugiés politiques, mais combien seront les réfugiés climatiques dans quelque temps ?

Renée

Les jubile-papilles de Madame Renée

RECETTE DE SAISON

PUMPIN CAKE ou GATEAU DE CITROUILLE



S'il y a une chose que nos amis américains savent faire en cuisine, c'est la pâtisserie. Inconvénient, elle est grasse et trop sucrée à mon goût.

Voici donc un gâteau de citrouille inspiré des Etats Unis, mais adapté dont j'ai trouvé la recette il y a plusieurs années... je ne sais plus où !

Et mes enfants, maintenant mes petits-enfants, en raffolent !

A noter qu'il vaut mieux ne pas dire à certains que c'est de la citrouille.

Attention : cuisson longue et douce et laisser au frais plusieurs heures avant de déguster

Ingrédients pour 6 gourmands :

AMAP et locaux

400 grammes de potiron de chez David ou du jardin si vous en avez un

3 œufs de chez Catherine

120 grammes de farine Pachamama

50 grammes de cerneaux de noix (on trouve des noix fraîches en ce moment, il faut juste les décoquiller)

½ sachet de levure chimique Biocoop

10 cl d'huile de Colza bio ou autre huile végétale neutre

Ni AMAP ni locaux (désolée)

120 grammes de cassonade

Une cuillère à café rase de quatre épices

Une bonne pincée de sel

Sucre glace pour le décor

La recette :

Préchauffer le four à 160 °

Peler et râper la citrouille

Mélanger la farine avec le quatre épices, le sel et la levure

Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs

Dans un saladier, fouetter ensemble l'huile et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs un à un, puis la farine mélangée au quatre épices, le potiron râpé et les cerneaux de noix concassés

Bien mélanger

Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation

Mettre le mélange dans un moule à manqué bien graissé ou en silicone, mais j'y mets un chouia de graisse quand même

Au four une heure

Laisser refroidir, puis démouler et mettre au frais 2 à 3 heures.

Peut se servir décoré d'un peu de sucre glace

Et faites confiance à une gourmande, c'est « une tuerie » !

Les jubile-papilles de Madame Estelle

GATEAU D'AVOINE

Recette proposée par l'association Bio Consom'acteurs Pays d'Angers, lors du Forum Social et Environnemental à Angers en 2014



L'automne est là et vous vous sentez l'âme d'un écureuil qui prépare l'hiver ? Bonne idée, suivez la saison et ramassez vos noix ou attendez patiemment les amandes et noisettes qui arrivent de Corse ce mois-ci. Dans quelques temps, vous pourrez bientôt préparer vos propres fruits confits (kumquats, clémentines et écorces d'agrumes Alimea). N'hésitez pas à aller sur le site de la coopérative corse (voir ci-dessous) pour ces recettes !

Voici donc une recette facile, pas chère, énergétique pour les froides journées qui se profilent. J'ai coupé le gâteau en "barres de céréales" qui se conservent bien dans une boîte en fer.

Coût : 3,50 €

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

Petits flocons d'avoine, 250 g (en Biocoop, ou à l'épicerie bio "Quoi de plus naturel" à Doué ! Ou une nouvelle production possible pour le Gaec Pachamama ? A suggérer...)

Huile d'olive bio, un verre (15 cl)

Sucre complet bio, 1 verre

Oeufs, 2

Farine, 2 c à soupe

Pépites de chocolat (pas local, désolée !)

Fruits confits ou fruits secs, environ 75 g.

Préparation :

Mélanger les flocons avec un verre d'huile et de sucre, laisser reposer une nuit

Ajouter les œufs battus, la farine puis les fruits et pépites

Étaler sur une plaque de four huilée, sur une épaisseur de 1 à 2 cm

Cuire 20 mn à 160°C

Détailler le gâteau en carrés.

Les petits gars de la Campagne

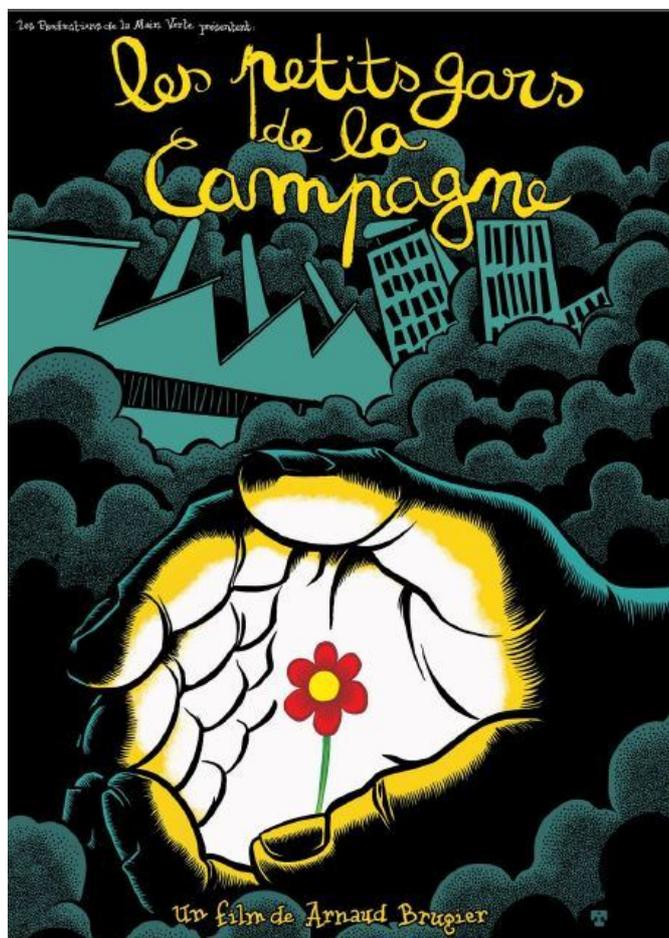
Le 17 septembre, l'AMAP de Loudun organisait une séance de cinéma, suivie d'un débat sur le film d'Arnaud Brugier « Les petits gars de la campagne » ou comment la Politique Agricole Commune a largement contribué aux bouleversements agricoles, alimentaires, territoriaux, économiques et sociaux de la France et de l'Europe.

Nous étions 5 de Montreuil à avoir fait le déplacement, et aucun n'a regretté sa soirée. Le film est vivant et bien documenté, alternant les images d'archives et interviews de paysans de la Vienne et des Pyrénées Orientales, d'hommes politiques et même d'humoristes.

Il montre le désarroi dans lequel se trouvent beaucoup d'agriculteurs poussés par les Chambres d'Agriculture et les banques à agrandir leurs exploitations et acquérir du matériel toujours plus performant et toujours plus cher pour finalement être de moins en moins rentables.

Intéressant...

Catherine



La campagne à Paris

Etant toujours en relation avec des amis parisiens, j'ai trouvé ce poème sur un blog. J'ai bien conscience que ce n'est pas du Verlaine, ni du Victor Hugo, mais il y a beaucoup de tendresse pour les agriculteurs.

Catherine

La campagne à Paris

En ce 3 septembre, près de la rentrée
Il nous était annoncé
Une grande manifestation
Des paysans de toutes régions.

Menaçants, ils avaient bien dit,
"Nous viendrons tous à Paris
Bloquer la place de la Nation,
Avec tous nos tracteurs
Chers véhicules de notre labeur"
Ah ! Mes amis, les avez-vous vus ?
Peut-être à la télé, aperçus ?
Moi, jamais de si près, mon Dieu
Que ces engins sont monstrueux !
Mais habillés de jolies couleurs, s'il vous plaît
Ne dirait-on pas de gros jouets,
Là, sur mon avenue, côte à côte, bien alignés
Le nez vers le trottoir tourné.
De ma fenêtre je les aperçois,
Mais cela va de soi
Ne pouvant retenir ma curiosité,
Suis venue tout proche les admirer.
Ce spectacle rare est émouvant
Montrant l'angoisse des paysans.
Bien que l'on ne se rende pas compte
Du désarroi qu'ils nous content
Depuis longtemps sur les médias,
Cette fois, le contact est immédiat.
Là, on est touché, c'est vrai
Même si notre guide est le porte-monnaie.
Quelle émotion ressentie, face aux engins réunis
Et leurs propriétaires nantis ?
C'est ce que l'on pourrait penser
À les voir si beaux, bien pansés



Munis de pancartes revendicatrices
Dans le but de montrer les cicatrices,
Du mal de vivre de ces travailleurs
De la terre de France et des éleveurs
Ceux qui devraient nourrir les concitoyens
Sans avoir à pleurer sur leur destin.
Pourtant, épris de leur métier
Ils se battent pour subsister.
N'avons-nous pas appris à l'école
Que la France était un pays agricole ?
Quelle richesse que cette terre nourricière !
Pourtant devenue source de galère
Malgré le courage de ceux qui l'emploient
Le fruit de leur travail, ne voient pas !
Un combat bien légitime
De ces professionnels que l'on estime.
Ils ont d'ailleurs reçu, ici,
Un accueil chaleureux, merci.
Ils méritent bien notre soutien
Car, la campagne, nous aussi, l'aimons bien.
Mais ils ont fait "du foin"
Sur la place, au carrefour de mon coin
Discours au micro toute la journée
Hauts et forts des souhaits réclamés
Concert de klaxon, éclats de voix, feux de Bengale
Agitation ma foi, peu banale.
Mais c'est en fin d'après-midi
Déjà qu'ils sont repartis.
Alors un défilé grandiose, impressionnant
Des centaines de tracteurs klaxonnant
Pour emprunter l'étroite rue d'Avron,
Aussi d'une fenêtre de ma maison
Je ne me lasse pas de les regarder
En file indienne, serrés, lentement avancer.
À savoir, si réellement
Après tout ce chambardement
Les hommes ont obtenu satisfaction ?
Espérons que les réponses aux questions
Posées au gouvernement
Seront suffisantes, enfin, permettant
À tous ces braves gens dorénavant
Peut-être de vivre décemment !



LES AMAPIENS ONT LA PAROLE

Vous connaissez tous Anne-Cécile, tutrice porc-poulet-huile, eh bien, imaginez que son compagnon, Julien, et un ami doivent partir au mois d'avril dans une jolie Super 5 bleue (voiture mythique que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître) dans le but de participer au Super 5 Raid, une aventure humanitaire à travers le désert marocain.

Le Supercinq Raid c'est quoi ?

Le Supercinq Raid est une randonnée solidaire. Il a été conçu pour que des personnes ayant des petits budgets puissent y participer et découvrir le Maroc.

Il a pour but de favoriser un échange équitable en améliorant la vie des personnes défavorisées du Maroc. Il permet aussi des rencontres avec les habitants.

Le Supercinq Raid est un raid où toute notion de course est exclue. L'absence de classement entraîne une ambiance propice aux échanges entre les participants. C'est avant tout du plaisir à l'état pur pimenté de petites séances de « jardinage » et de désensablage.

Mais avant tout, c'est une aventure, hors du commun sur un fond de paysages somptueux, avec un esprit de convivialité et qui demande aussi une finesse de pilotage et quelques notions de navigation.



Julien et son ami ont créé une association « Les Vaillants », et vous pouvez, si vous le souhaitez, les aider, en « achetant » des kilomètres (1 € le km), ou des T-shirts, ou en participant à la soirée Paëlla organisée à Méron le 3 octobre prochain.

Bonne chance, Julien.

<https://www.facebook.com/lesvaillants79290>

Catherine

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 !

Le site biblio du mois

Recyclivre

<http://www.recyclivre.com/index.php>

Recyclivre.com est un site internet de vente de livres d'occasion original qui crée un lien solidaire entre ses clients et les populations défavorisées. Le destin d'un livre dont on souhaite se séparer n'est ni la cave, ni la poubelle jaune, ni la déchetterie.

Recyclivre offre aux particuliers, aux entreprises et aux collectivités un service gratuit de récupération de livres d'occasion, et leur donne une deuxième vie en les proposant à la vente sur internet.

Le site solidarité du mois

Aspire Saumur

<http://www.aspiresaumur.fr/>

L'Association ASPIRE se situe sur le champ de l'économie sociale et solidaire et se veut avant tout un acteur au service de l'emploi, à l'échelle humaine. Elle offre des prestations dans une démarche éthique et solidaire. Aspire forme une Unité Economique et Sociale (UES) et agit dans le secteur de «l'insertion par l'activité économique».

Catherine & Christophe



<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