

AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL-BELLAY (49)



EDITO

Le printemps, ça s'arrose! Enfin, disons plutôt que c'est lui qui nous arrose pour le moment : « trempé gainé », comme on dit par ici... Ca n'empêche pas les fleurs de poindre ni les insectes d'apparaître et, puisqu'on en parle, j'en profite pour vous rassurer : non, l'AMAP ne saura pas satisfaire les entomophages comme annoncé dans l'édition du mois dernier qui, vous l'aurez compris, vous jouait un tour pour le poisson d'avril!

Mais nous voici déjà en mai, un mois qui commence par le jour de la fête du travail où l'on ne travaille pas : un beau paradoxe à la française comme on les aime. Et d'ailleurs, en parlant de paradoxe, cela me rappelle le titre du film que nous diffuserons bientôt : « **Sacrée croissance** ». Nous vous attendons nombreux, pour discuter ensemble du monde étonnant dans lequel nous vivons, les choix de notre chère société, et ceux que nous souhaitons faire pour son avenir, un grand sujet dans l'air du temps, où chacun a son mot à dire. **Rendez-vous donc le 7 mai**, et en attendant, bonne lecture bien sûr...

Christophe

Jour des Producteurs	6
Mon jardin lunaire	7
Le conseil du jardinier	7
Le Prévisionnel	8
Les jubile-papilles de Madame Renée	10
La revue des bonnes nouvelles	11
Des nœuds dans la toile	15

LA LUME DE L'OUTARDE



NIOUZ LETTEURE !

ANNÉE 2, N° 5

MAI 2015

Nouvelles et potins des fermes de l'AMAP

La fin des quotas laitiers... silence, on élimine !

Depuis 1984, la production laitière en Europe est régentée par les quotas laitiers. Pour éviter de crouler sous les stocks de poudre et de beurre, il fallait que les pouvoirs publics interviennent. La référence produite en 1984 devenait donc, pour chaque ferme, son quota à ne pas dépasser sous peine de sanctions financières. Très vite, les laiteries (privées ou coopératives, industrielles ou artisanales) se sont saisies du système. Ainsi, elles ont régenté les références des fermes. Il s'en est suivi une restructuration en incitant aux départs des plus petites fermes par des aides financières. Au passage les pouvoirs publics ont donné une "valeur" aux quotas en donnant ces primes de cessation. Celles-ci ont servi par la suite à des transactions opaques lors des transmissions de fermes.

La concentration de la production a mené au paysage laitier d'aujourd'hui (108 000 fermes laitières en France en 2003 pour 70 000 en 2012 et 50 000 en 2020 ?). Les populations tout comme les élevages se sont "hors-solisées". Pour répondre à l'urbanisation, il a fallu industrialiser et concentrer la production. Les fermes sont devenues de plus en plus dépendantes de leurs fournisseurs et des banques. En défaveur du pâturage, les systèmes de production se sont tournés vers une alimentation des vaches au maïs nécessitant des intrants importés d'Amérique (1hectare de soja là-bas pour 1 hectare de maïs ici). Ce système condamne des forêts ancestrales à être brûlées pour des cultures d'exportations OGMisées.

En 2015, les Etats européens se sont mis en accord pour arrêter les quotas. Ceci au profit d'une régulation par le marché via des contrats entre les laiteries et les producteurs. Ce changement est susceptible d'engendrer une augmentation des volumes de production, une baisse du prix du lait et une concentration territoriale de l'offre. A l'échelle des exploitations laitières de l'Ouest de la France (10% du lait européen), une telle évolution pourrait également se traduire par une spécialisation accrue et une intensification des systèmes de production. On voit poindre des projets de fermes usines!!!

Comment se situe le Gaec des trois poiriers dans cette spirale?

Nous livrons les deux tiers de notre lait au groupement de producteurs Biolait. C'est une SAS qui a pour volonté de voir la Bio partout et pour tous. C'est un organisme de

« Ils peuvent tuer toutes les hirondelles, ils n'empêcheront pas la venue du printemps. »

Proverbe afghan

collecte sur plus de cinquante départements qui vend le lait de ses producteurs à une centaine de clients de toutes tailles sur les territoires français et en Europe. A partir du 1er avril, la SAS Biolait avec laquelle nous sommes en contrat, pourra indiquer en début d'année selon le marché les volumes que chaque ferme pourra produire en fonction de sa référence historique. Pour de nouveaux projets d'installation, la SAS Biolait aura des volumes disponibles. Ainsi les années peu porteuses, Biolait pourra inciter les producteurs à baisser leur production et vice versa en années plus fastes. Notre particularité de groupement de producteurs nous permettra de maintenir la production laitière bio en système économe, autonome, respectueux des Hommes et des espaces. La tâche est lourde face au rouleau compresseur du système intensif libéral.

Pour ce qui est de l'autre tiers de notre production nous étions soumis à un quota de vente en direct qui n'existera plus.

A partir du 1er avril : No limit ! Mangez du fromage en AMAP...

Alain Guiffès

Gaec des trois poiriers

Un p'tit mot de Pierre-Yves pour la Plume, malencontreusement oublié au mois d'avril...

Au cœur de vie...Qu'il est bon d'arriver au milieu de rien pour profiter de tout... La ferme de la Brunelière est certes un peu perdue, nombre d'amapiens ont suivi leur GPS et fait quelques demi-tours... mais elle vaut un détour...(ou des demi-tours) En milieu d'après-midi, Dolorès et Laurent nous attendaient avec le café, le sirop d'enfants et du grand-père pour nous réchauffer et nous donner un peu de réconfort avant une petite promenade "digestive" à travers le chemin et les champs pour rejoindre la ferme. Nous en avons profité pour parler, échanger sur les plantations de menthe-poivrée, de camomille, de colza... et sur l'agnelage !

200 brebis , avec un, deux ou trois agneaux... ça commence à faire des pattes et des bouches à nourrir... En photo, comme en vrai, c'est charmant et mignon à voir, mais c'est aussi, prendre le temps d'isoler dans un box la mère et ses petits nouveaux nés pour qu'ils fassent connaissance et puissent se reconnaître au son de leur bêlement, c'est donner du lait aux petits agneaux orphelins, au moins quatre à cinq fois par jour, au biberon collectif ou individuel ou même à la sonde... Donner tant de vie, de temps, d'énergie et de douceur pour des "côtelettes ou gigot dodus et juteux" sur les contrats, il faut être passionné, respectueux et avoir envie de partager ces belles choses.... MERCI !

Pierre-Yves



LA FÊTE CHEZ PACHAMAMA

Ce samedi 18 avril, Philippe Thomas et Catherine Cesbron nous ont une fois de plus ouvert en grand les portes de leur domaine, avec pour objectif de nous faire découvrir toutes les possibilités gastronomiques des légumes secs.

Nous étions une cinquantaine sous les ordres bienveillants de Bruno Couderc, cuisinier et formateur, accessoirement co-auteur du livre « Savez-vous goûter les légumes secs ? ». Dans les hangars de Philippe, divers appareils de cuisine et de cuisson avaient été répartis.

L'après-midi s'est passée dans la joie et la bonne humeur, chacun s'appliquant à découvrir d'autres façons d'agrémenter les légumes secs, et à concocter un repas fin et aux saveurs surprenantes.



Vers 19 heures, les tables ont été dressées près du four, car il ne faisait pas très chaud, et le festin a commencé.

Pour commencer, nous avons dégusté un plat de crudités, en particulier cet étonnant radis ventru à chair rose et saveur douce dont je n'ai pas retenu le nom, agrémentées de ma-yonnaise aux haricots blancs. Puis, quelques petites douceurs ont circulé : un tartare de lentilles vertes aux algues accompagné de blinis de flageolets ainsi qu'une crème chaude de lentilles vertes aux herbes du jardin.

Le plat de résistance fut un succulent minestrone, qui avait mijoté à l'étouffée tout l'après-midi, et était accompagné de pain grillé à la tomme des 3 Poiriers : Un véritable délice.



Pour le dessert, trois gâteaux ont été confectionnés et cuits dans le four à pain : Un gâteau aux haricots rouges et cacao, un autre aux haricots blancs et noix et le dernier, mon préféré aux pois cassés, avec parfum de badiane : une merveille ! Pour terminer en apothéose : une cuillerée de lentilles vertes confites citron et gingembre.



Quelle belle journée !

Maintenant, dument munis de notre livre, personnellement dédié par le chef, nous n'avons plus qu'à nous lancer dans la cuisine aux légumes secs.

Merci à Bruno Couderc, pour son savoir-faire et sa gentillesse, merci à Fabienne, son épouse pour ses conseils de diététique, merci à Christine Fleury d'avoir pris des dizaines de photos qu'elle ne manquera pas de nous présenter, merci à Catherine d'avoir prêté des assiettes et des couverts aux étourdis que nous sommes, et merci à Philippe d'avoir organisé une fois de plus une de ces fêtes d'où l'on ressort gonflé d'amour pour le genre humain et plein d'optimisme pour l'avenir.

Catherine



Jours des Producteurs

7 Mai	21 Mai
O Champignons	O Champignons
O Lait	O Lait
O Légumes	O Légumes
O Œufs	O Œufs
O Pain	O Pain
O Savon	O Poisson
13 Mai	28 Mai
O Agrumes	O Confitures-sirops-pâtes de fruit
O Lait	O Lait
O Légumes	O Légumes
O Œufs	O Miel
O Pain - Farine - légumes secs	O Œufs
	O Pain
	O Pommes-poirs
	O Poulet-porc
	O Veau

Projection du film "Sacré croissance"
le 7 mai à 20 heures au lycée Pisani

SACRÉE CROISSANCE

FILM DE MARIE-MONIQUE ROBIN
SUIVI D'UN DÉBAT ANIMÉ PAR 4 INTERVENANTS

JEUDI 7 MAI
20H AU LYCÉE E. PISANI
MONTREUIL-BELLAY



Dates à retenir !

06/05 : Spectacle pour enfants « L'arche part à huit heures ». Trois pingouins, une colombe et le savoir-faire de la compagnie La Petite Fabrique, et nous embarquons dans une histoire loufoque qui aborde avec humour des sujets comme l'amitié, la désobéissance ou les croyances. Bienvenue à bord de l'Arche ! Le 6 mai 2015 à 10h et à 14h30 à la Closerie, Montreuil-Bellay.

10/05 : Sortie nature Fleurs et petits habitants des coteaux du Puy-Notre-Dame. Sur des coteaux bien exposés, venez découvrir tout un parterre de fleurs sauvages et de petits animaux qui peuplent les pelouses calcaires. Vous serez étonné de la diversité des escargots, des insectes et peut-être même des orchidées... si vous êtes sage !

12/05 : Danse, théâtre et arts numériques à Montreuil-Bellay, « 3949, veuillez patienter... ». A travers les rêves et les doutes qu'un employé ordinaire nous laisse entendre, « 3949, veuillez patienter... » est une création à la croisée de la danse, du théâtre, de la musique, de la vidéo et des arts numériques. A découvrir le mardi 12 mai 2015 à 20h45.

23/05 : Tournoi de tennis de table 8-15 ans. Inscription à partir de 14h au gymnase Gaston Amy, Montreuil-Bellay.

Catherine et Christophe

Mon jardin lunaire

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				

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

MEMO:

Nouvelle lune le 18/05
Premier quartier le 25/05
Pleine lune le 4/05
Dernier quartier le 11/05
Noeud lunaire asc. le 01/05
Noeud lunaire desc. le 14/05

Lune Descendante:

En jours « fruits », plantez concombres, melons, citrouilles, poivrons piments, aubergines, tomates et courgettes. En jours « feuilles », plantez poireaux, céleris raves, betteraves et éclaircissez les semis de carottes.

Lune montante:

En jours « fruits », semez haricots, petits pois, et haricots maïs.

En jours « racines », semez navets hâtifs, salsifis, scorsonères, betteraves, carottes et radis noirs.

Le conseil du jardinier

Au potager, c'est un mois important au potager car c'est celui de la plupart des semis. Vous pouvez semer en pleine terre : betteraves, persil, laitues, carottes, fenouil, céleri, poireaux, pissenlit, choux, courgettes, endives, haricots, pois, radis, potirons et navets.

David L'Hermitault, votre maraîcher

Au jardin d'agrément, c'est le moment de planter vos arbres et arbustes. La plantation est un des moments les plus importants de la vie des végétaux. Elle conditionne son développement futur et doit donc être faite dans les règles de l'art. Il est encore temps de planter vos rosiers. Coupez au plus court les gourmands. Ce sont les pousses qui partent de la racine mais qui ne font pas partie de la tige principale. Ils affaiblissent le rosier et altèrent la floraison. Attachez les rosiers grimpants afin de les maintenir près de leur support. Soyez attentifs aux attaques de pucerons et traitez si besoin. Supprimez les fleurs fanées au fur et à mesure. Il est encore temps de planter vos arbres et arbustes fruitiers. Les fruitiers à noyau sont sensibles aux maladies cryptogamiques, comme la cloque ou le monilia.

Ces maladies nécessitent un traitement préventif à base de bouillie bordelaise. Traitez et taillez la vigne si ce n'est pas encore fait. Plantez vos vivaces mais aussi les annuelles et les bisannuelles. Plantez également les bulbes d'été. Coupez au plus court les fleurs à bulbe de printemps, mais uniquement lorsque le feuillage est totalement jaune. Ceci est important, car si vous le coupez vert, vos bulbes n'auront pas le temps de constituer leurs réserves.

Eric Chouteau, votre apiculteur



Patrice

Calendrier prévisionnel sur les 3 prochains mois			
	MAI	JUIN	JUILLET
1	Renouvellement contrat confitures	Renouvellement contrat lait	Renouvellement contrats savons, miel
2			LIVRAISON AMAP
3		Expo de l'amicale photo aux Nobis (5 jours)	
4		LIVRAISON AMAP	
5			
6		SORTIE OISEAUX	
7	Livraison AMAP + film "Sacrée croissance"	Des motos, du rock et des potes, organisé par les Melting Potes à Montreuil	
8			
9	Balade moto suivie de concerts au camping du Thouet, route de Bron. Organisé par l'association "un bouchon pour un voyage"		LIVRAISON AMAP
10			
11		LIVRAISON AMAP	
12			
13	Livraison AMAP le mercredi - Inauguration Hopital St Jean		
14		Anjou-Vélo-Vintage passe à Montreuil	
15	Fêtes médiévales		
16	Fêtes médiévales		LIVRAISON AMAP
17	Fêtes médiévales Concert chez Laurent Coulonnier		
18		LIVRAISON AMAP	
19			
20			
21	Livraison AMAP		
22			
23		Tournoi de tennis de table	LIVRAISON AMAP
24			
25		LIVRAISON AMAP	
26			
27			
28	Livraison AMAP		
29			
30			LIVRAISON AMAP
31			

En vert :
activités de l'AMAP

En bleu :
activités des partenaires

En rouge :
changements dans l'organisation

REFLEXIONS PRINTANIERES

« **Le printemps est arrivé, ouvre ta maison ! ... L'hirondelle et la fauvette, ..., ont déjà des petits** » (Michel FUGAIN)...

Eh oui, au printemps, la nature s'éveille, bourgeoine, les espèces travaillent à leur reproduction, on se sent vivant !

Et mai est souvent le théâtre d'évènements, parfois surprenants, mais qui reviennent le plus souvent au printemps.

Il y a eu « Mai 68 », une forme de révolte contre l'ordre établi et la rigidité dans laquelle était enfermée la société. Cette révolte a eu des effets à long terme sur notre société.

Il y a eu le « Printemps de Prague », révolte contre un système jugé étouffant et injuste qui maintenait les individus dans la dépendance, la pauvreté et la peur. Le mouvement a été stoppé net par les chars russes.

Il y a eu les « Printemps arabes », là encore une révolte, une envie de liberté, d'une vie meilleure. Difficile d'en mesurer les effets aujourd'hui dans les pays où cela s'est déroulé.

Si tous ces printemps n'ont pas donné un résultat satisfaisant, ils ont souvent fait évoluer les mentalités.

Aujourd'hui, j'aimerais que ce printemps soit celui du respect, notamment du respect de la nature, du vivant, de l'environnement.

Nous voulons que soient préservés les lieux de vie, la nature à Notre Dame des Landes, à Sivens, la ferme des 1000 vaches... que partout en plus du réveil de la nature, ce printemps soit celui du réveil des consciences.

« Ils peuvent tuer toutes les hirondelles, ils n'empêcheront pas la venue du printemps. »

Proverbe afghan



Renée

Les jubile-papilles de Madame Renée

BŒUF BOURGUIGNON A MA FACON

En ce moment, c'est plutôt « vaches maigres » à la maison. La faute à l'austérité qui nous est imposée, les revenus n'augmentent pas, beaucoup de taxes plus ou moins sournoises nous sont imposées, les remboursements sécu ont vu leurs règles modifiées au détriment des assurés...

Donc, pour nous et pour tous ceux qui sont un peu « serrés » ces temps-ci, je vous propose une recette facile et rapide.

Inspiré de la recette que m'a transmise Maman, reine des plats économiques, je vous confie celle du bœuf bourguignon que nous mangeons souvent et qui remporte toujours un franc succès.

Ingrédients :

Bœuf en morceaux, pas trop gras, comme celui qu'on trouve à l'AMAP selon le nombre de convives
150 à 300 grammes de lard fumé en lardons
1 oignon et 3 à 4 gousses d'ail



1 carotte « davidienne » coupée en rondelles
1 bouquet garni
1 bouteille de vin rouge pas trop cher
1 cube de bouillon de bœuf
Un peu de farine
Facultatif : quelques champignons (de Laurence) à ajouter quelques minutes avant la fin de la cuisson

La recette :

Si les morceaux de viande sont trop gros, les réduire en cubes plus petits
Faire revenir les morceaux de tous côtés
Pendant ce temps, mettre le vin dans une casserole avec le cube de bouillon et amener à ébullition
Quand la viande a doré, retirer du feu et saupoudrer avec 2 à 4 cuillères à soupe de farine, puis bien remuer pour imprégner les morceaux de bœuf
Ajouter l'oignon émincé, l'ail épluché et écrasé, les lardons, le bouquet garni, la carotte
Verser le vin et bien remuer
Fermer votre cocotte et laisser mijoter en regardant de temps en temps s'il ne manque pas de liquide. Si c'est le cas, ajouter de l'eau.
En cocotte-minute, la cuisson dure une heure environ, dans une cocotte « normale », compter au moins le double à feu doux.
A déguster avec des frites, des pommes de terre cuites à la vapeur, des pâtes...
Votre sauce est légèrement liée grâce à la farine, mais encore bien liquide. N'oubliez pas le pain pour « saucer », ce qui ravira les gourmands !

La revue de presse des bonnes nouvelles

Les trésors de la grotte Chauvet-Pont d'Arc enfin dévoilés

Pardonnez-moi de vous importuner (peut-être) avec ce sujet qui n'a que très peu de rapport avec l'agriculture paysanne, mais je suis vraiment bluffée par la qualité de ces dessins, et la maîtrise du geste de l'artiste.

Le 25 avril, la réplique de la grotte Chauvet, en Ardèche, a été ouverte au public. Tout le monde pourra ainsi découvrir ces extraordinaires fresques, uniques au monde, réalisées pour la plupart il y a plus de 36.000 ans. Le 24/04/2015 à 17:21 - Par Futura-Sciences



La revue de presse des bonnes nouvelles

J'ai vécu sans frigo pendant 6 ans. Ni malade ni carencée, je vais très bien

Publié le 06-04-2015 à 09h23 - Modifié le 21-04-2015 à 15h35- L'Obs – le Plus.

Par [Sarah M.](#)

Internaute

Sarah a une trentaine d'années et elle se passionne pour l'écologie. Plus jeune, alors qu'elle vivait avec sa coloc, elles ont décidé de débrancher le frigo de leur appartement. Pourquoi ? Parce qu'elles n'en avaient plus besoin. Un choix que leurs proches ont eu beaucoup de mal à comprendre. Témoignage.

Édité et parrainé par [Henri Rouillier](#)

Comment remplir le frigo pour perdre le moins d'énergie à chaque fois qu'on l'ouvre ? C'est la question qu'on s'est posée il y a quelques années, avec ma coloc de l'époque.

Une question d'économie d'énergie

On était toutes les deux plutôt branchées écologie et économie d'énergie. Et on n'utilisait pas notre frigo au maximum de ses capacités. On y mettait du beurre, les rares produits laitiers qu'on consommait, mais pas franchement grand-chose de plus. Du coup, il était plutôt vide.

Une fois par semaine, l'une de nous allait faire le marché pendant que l'autre faisait le reste des courses à la supérette du coin.

Le frigo de la cuisine est devenu une glacière sur le balcon

Bref, après avoir longuement hésité – personne autour de nous ne vivait sans frigo –, on a décidé de le débrancher. Ça a été très facile. Mais on s'est vite rendu compte que le frigo était un élément de l'électroménager qui faisait partie de la panoplie "normale" de tout appartement. Comme si on ne pouvait pas vivre sans.

Le frigo s'est alors transformé en une glacière posée sur le balcon pendant l'hiver. À l'époque, notre alimentation de base se composait d'œufs, de féculents, de légumes... Et d'autres produits comme le beurre, qui se conservent très bien, pour peu qu'on sache comment faire.

La revue de presse des bonnes nouvelles

Des astuces pour vivre sans

Autour de nous, les gens n'ont pas compris. Quand la question du frigo s'invitait sur la table, c'était toujours le grand étonnement. Leur réaction ? "Moi je pourrais pas. Comment tu fais pour le beurre ? ou les yaourts ? ou quand tu veux boire frais ?"

Alors on leur expliquait. Pour la conservation du beurre, on utilisait un beurrier breton à eau, tandis que pour les boissons fraîches, nous les stockions à la cave. "Oui, mais du coup il faut descendre à chaque fois que tu veux boire !" Là, je dois avouer que j'étais un peu dépassée... Descendre à la cave, ça ne me semble pas insurmontable.

Une fois, j'ai été amenée à en parler à mes collègues de travail... On a passé une demi-heure sur le fait que ce n'était pas possible et que j'allais forcément finir malade et carencée.

Les gens voulaient nous offrir des frigos

Ce qui est très drôle, c'est que beaucoup de nos proches ont voulu nous offrir des frigos. Comme si le fait de ne pas en avoir était le symptôme de la plus noire des pauvretés. Moi, ça ne me manquait qu'une seule fois par an, quand venait l'été et que je ne pouvais pas mettre de glaçons dans mon verre. À ce moment-là, je descendais au bar et le problème était résolu. Après, de là à acheter un frigo juste pour avoir des glaçons, franchement... Ça ne tient pas debout.

Questionner nos besoins et les injonctions qui nous sont faites

Je me suis rendue compte que cette décision presque anodine avait un poids symbolique important. Je ne suis pas prosélyte une seule seconde, mais débrancher le frigo a été le résultat d'une vraie remise en question de mes besoins à ce moment-là – des besoins qui n'étaient en fait pas les miens, des besoins qu'on m'avait appris à avoir.

C'est une manière de questionner ces injonctions qu'on nous fait : quand les gens voulaient nous offrir des frigos, ils ne tenaient pas fondamentalement à ce que j'ai un frigo, mais à ce que je sois bien. Je pouvais tout à fait vivre convenablement sans frigo, mais c'était incompréhensible pour la majorité d'entre eux.

La revue de presse des bonnes nouvelles

Une démarche qui ne convient pas à tout le monde

Nous avons vécu sans frigo pendant 6 ans, jusqu'à ce que notre fille commence à manger elle aussi, un peu différemment de nous. Nous avons alors racheté un petit frigo, notamment pour conserver les yaourts qu'elle mangeait, en plus du lait en poudre. Aujourd'hui, on s'en sert pour conserver le lait entamé, par exemple.

Cette décision est une question de période, mais aussi d'organisation de la vie de tous les jours. J'ai bien conscience que quelqu'un qui travaille énormément n'a pas forcément le temps de faire les courses plus d'une fois par semaine, du coup, je comprends complètement l'utilisation du frigo.

Ce que je veux dire par là, c'est que je n'aurais pas fait cette démarche si je m'étais vraiment servie de mon frigo quand j'étais en coloc. C'est une question d'ajustement. Aujourd'hui on utilise le frigo parce que rationnellement, on en a besoin pour la petite.

On y reviendra peut-être

Mais d'un autre côté, on a aussi installé des toilettes sèches chez nous, parce qu'on vit au milieu de la campagne et qu'on a eu la possibilité de le faire sans que ce soit ni compliqué, ni stressant. Pour nous, c'est un mode de vie plus logique qu'idéal.

D'ailleurs, je n'écarte pas du tout la possibilité que l'on se sépare de nouveau du frigo quand notre fille sera plus grande. L'idée, c'est de ne consommer que ce dont on a vraiment besoin.

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 sites du mois

Mangeons des insectes.com

Un site spécialisé en entomophagie, pour le plaisir de vos papilles !

<http://www.mangeons-des-insectes.com/blog/entomophagie-blog>

Au cœur de l'arbre

Un site qui vous apprendra à reconnaître et identifier les arbres.

<http://www.aucoeurdelarbre.ca/fr/hors-sentier/identifier-arbres-cle.php>

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

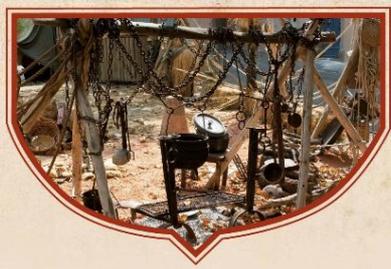


Christophe ITH-PETITEAU



Remerciements

Ville de Montreuil-Bellay, Château de Montreuil-Bellay, Grand Saumur, Communauté d'agglomération Saumur Loire Développement, Super U, Denkavit, Camping des Nobis, Crédit mutuel, Crédit Agricole, Charcuterie David, Pharmacie Lambert, SCEA Antoine Bodet, L'Auberge des Isles, Nicolas Guillon menuisier InnovaTif, E. Genais Couvreur, Coiffure C. Dommée Atelier Coiffure, Groupama, Contrôle technique montreuillais, Bouet Saumelec, Aviva-Boinot Frédéric, Marie Bonnin, Garage du Mail - Citroën, Transports Gaborit, P. M. Bonnin Plombier Restaurant Le Splendid, Restaurant La Barbacane



Infos pratiques

L'accès au festival et aux animations est gratuit, sauf pour le banquet du samedi soir.
Pass «Ateliers» à 5 euros (enfant/adulte) donnant accès à 4 ateliers participatifs au choix avec une boisson offerte (tir à l'arc ; fabrication d'une bourse en cuir ; Joutes pour les enfants ; Jeux de société etc...)
Location de costumes sur place dès le jeudi

www.ville-montreuil-bellay.fr
www.facebook.com/ville.Montreuil.Bellay

Office du tourisme
02 41 52 32 39

Organisé par l'association d'animation touristique
Philippe Pager (président)
au 06 73 62 95 34
mail : animationtouristiquemb@gmail.com



Imp. GRAPHIC COMMUNICATION - 49200 Montreuil-Bellay

Les Médiévales de Montreuil-Bellay



15 . 16 . 17
MAY 2015

Les Campements

Sur les 3 jours
Campement de 13 compagnies historiques installées :
- Aux Nobis jusqu'à l'île aux Moines
- Porte Saint Jean Promenade Guillaume d'Harcourt
le long des remparts.

Grand Défilé des troupes médiévales
Samedi 16 mai à 11h - Départ des Nobis

Grande Bataille intercompagnies
Dimanche à 16h30 aux Nobis

Troubadours - Samedi et dimanche
Avec la compagnie « Gueule de loup »



Le Marché Artisanal

Sur les 3 jours
Place des Ormeaux
Rue de la Mairie
et Rue Dovalle
Une trentaine d'artisans créateurs en produits et savoir-faire du Moyen-Age.



L'Attaque du Château



Samedi 16 mai à 17h30 - Au Château - Gratuit
Reconstitution de l'attaque du Château en 1150 Giraud II Berlay, seigneur de Montreuil-Bellay, se fait attaquer par le comte d'Anjou Geoffroy Plantagenêt.
Jouée par les garnisons des compagnies en campement.

Démonstrations

Démonstrations de techniques de combat du Xe au XVIe siècle
Sur les 3 jours - Place des Ormeaux
Annoncées un ¼ d'heure avant par les colporteurs

Attelage

Balade en calèche de la Porte St Jean aux Nobis

Le Banquet Médiéval

Grand Banquet Médiéval
Samedi 16 mai à partir de 19h30 - Place du marché

Au menu
Terrine de volaille - Cochon grillé et haricots
Tarte en dessert (boissons non comprises)
Tarif : 15 €/personne
- de 12 ans : 10 €
Réservation à l'OT



La restauration

Sur les 3 jours aux Nobis - Pl. Dom Deschamps
Buvette - Fouées - Galettes et crêpes

Le Bal Renaissance

Bal Renaissance costumé
Samedi 16 mai à 21 h Au Château
Gratuit

Avec 9 musiciens et 20 choristes de la compagnie du Coquelicot Ardent
Venez apprendre quelques pas de danse de l'époque...
Comme la pavane, la Branle ou la Volte



TOURNOI DE TENNIS DE TABLE

Ouvert aux jeunes de 8 à 15 ans

MONTREUIL-BELLAY

Gymnase Gaston Amy

SAMEDI 23 MAI 2015

Inscription à partir de 14h00

Début de la compétition à 14h30

Catégories :

Non licenciés

Né(e)s en 2006 / 2007 → Poussins
Né(e)s en 2005 / 2004 → Benjamins
Né(e)s en 2003 / 2002 → Minimes
Né(e)s en 2001 / 2000 → Cadets

Licenciés

Né(e)s de 2000 à 2005

Vente de boissons et gâteaux sur place

Frais d'inscription : 2 €

Un lot pour chaque participant

Apporter raquette et tenue de sport

SACRÉE CROISSANCE

FILM DE MARIE-MONIQUE ROBIN
SUIVI D'UN DÉBAT ANIMÉ PAR 4 INTERVENANTS

JEUDI 7 MAI
20H AU LYCÉE E. PISANI
MONTREUIL-BELLAY



ORGANISÉ PAR L'AMAP DE L'OUTARDE
TARIF : PARTICIPATION LIBRE
RENSEIGNEMENTS : 02 41 67 35 41