

PAROLE DE PAYSAN

Un grand merci à Catherine et Pierre, Emma et Patrick pour leur soutien et leur investissement durant la saison.

BILAN DE LA SAISON

3700 œufs livrés dans les paniers

6 tonnes de légumes distribués.

Début saison 35 paniers, aujourd'hui 50

Nous commençons un changement de saison. Peu à peu les légumes d'été s'effacent (courgette, concombre, tomate...) d'autres persistent (poivron, aubergine) tandis que ceux d'automne arrivent pour durer (pomme de terre, oignon, courge, choux, blette, radis et navets...). Les stockages s'accumulent ainsi que les bocaux pour l'hiver (coulis, confiture piment, soupe...).

Semence Kokopelli

Cette année nous avons renouvelé notre contrat de production de semences pour Kokopelli (association pour la sauvegarde des variétés anciennes potagères et florales, dont l'objectif est de maintenir vivantes toutes ces plantes qui ont disparues de nos assiettes en les cultivant dans des jardins plutôt que dans des centres de recherche ou des banques de graines).

Nous avons en culture 7 variétés de tomates, 10 de piments, 5 de courges et courgettes, 1 de concombre, pastèque et melon, 1 de haricot, 2 de maïs doux, 2 de radis, plus des céréales (blé, amarante, sorgho) et des fleurs (tournesol, tagètes, pois de senteur). Nous cherchons évidemment de valoriser la graine ET le fruit, en transformant la pulpe en savoureux coulis, pâtés, confits que vous dégusterez cet hiver. Vous aurez aussi l'occasion de goûter à nos courges déjà nettoyées de leurs graines. Pour les courgettes soyez patients puisque la courgette mûre présente une peau très dure : il vaut mieux les éplucher après cuisson... Sachez aussi que certaines anciennes variétés sont très agréables tandis que d'autres sont moins intéressantes, mais nous ne pouvons pas le savoir à l'avance !

Vous participez ainsi à la conservation d'un patrimoine culturel immense : imaginez que chaque variété est un œuvre d'art collective qui a été accomplie par des générations de paysans et paysannes qui ont continué à modeler la matière vivante en mêlant le goût personnel, la créativité de la nature et du terroir.

Aujourd'hui, pour satisfaire les normes et les calibres de la vente industrielle, nous sommes passés de centaines de variétés à souvent moins d'une dizaine par type de légume. La monotonie gustative et l'uniformité visuelle formatent les consommateurs qui souvent se retrouvent incapables de goûter à une tomate jaune ou une aubergine verte puisque ils ne correspondent pas à leur imaginaire comestible. Alors, dépassez-vous et délectez-vous de toute cette variété, en sachant que devant toute nouveauté sensorielle le cerveau crée des nouvelles connexions neuronales !!!

Les œufs

Nous avons des poules qui picorent dehors et qui ont les pattes sales et la très mauvaise habitude de pondre toutes dans le même pondoir (quand il y en a largement assez d'autres). Cela amène à des œufs souvent sales surtout quand il pleut. Sachez que les œufs ont une pellicule de protection naturelle que disparaît avec le frottement et le lavage : nous préférons donc vous présenter des œufs un peu sales mais avec leur pellicule protectrice qui empêche les microbes d'entrer, plutôt que des œufs lavés et présentables mais sans protection (c'est d'ailleurs interdit de laver les œufs avant la vente). Si vous en ressentiez le besoin, lavez les œufs juste avant de les consommer.

CONSEILS AUX NOUVEAUX ADHERANTS (et aux anciens avec Alzheimer ...)

Comme vous savez le principe de l'Amap est basé sur le partage : quand vous vous servez, abandonnez vos habitudes qui vous font choisir le plus beau et le plus gros, et cherchez à être équitables en pensant aux autres. Si vous êtes tout seul, choisissez une petite salade, si vous avez trois enfants n'ayez pas honte d'en prendre une plus grosse. Quand vous perdez un panier, la fois suivante attendez la fin de la livraison pour récupérer un peu de rab, sans vous pour autant vous sentir lésés...

Face à des nouveaux légumes inconnus ou jadis considérés mauvais ou pas vraiment comestibles, ne vous retranchez pas derrière les habitudes et les a priori et échangez joyeusement avec les autres Amapiens qui vous délivreront leurs recettes de grand-mère ou leurs astuces pour les refiler aux enfants. Le site de l'Amap présente un recueil de recettes et nous avons de nombreux livres de cuisine que l'on peut laisser consulter pendant les livraisons. Des fois juste une nouvelle présentation ou une façon d'éplucher originale peuvent réécrire des histoires d'amour ...

Tous ça pour vous préparer à la réussite extraordinaire de nos semis d'été qui ont été arrosés par de nombreux orages : radis, betteraves et navets de toutes les couleurs feront la joie des paniers d'automne !

D'ailleurs, nous déclarons ouvert le Grand Prix du Lamalou :

Premier thème : la cuisine de Racines

Amenez vos plats et amuse-gueules à l'apéro de l'Amap : un jury professionnelle dégustera vos ouvrages et délivrera les prix

Premier Prix : une semaine de séjour à la Ferme du Lamalou toutes charges comprises (participation aux activités de la ferme : 6 heures par jour)

Deuxième Prix : une journée à la Ferme du Lamalou (participation aux activités de la ferme : 6 heures)

Troisième Prix : l'honneur de préparer un apéro complet pour l'Amap

PROJET DE LA FERME

Constructions : Les travaux ont commencé ! Les fondations sont implantées... Une nouvelle serre à semis est en cours de construction pour remplacer l'ancienne qui est à la place du futur bâtiment agricole.

Pour toutes ces constructions nous aurons besoin d'aide. A voir comment s'organiser mais toutes les bonnes volontés sont bienvenues...

Le projet « âne » est en suspension pour le moment.

Question lors de la dernière réunion : « Est-ce que la production de graine Kokopelli empiète sur la production pour les paniers ? »

Au contraire c'est une synergie positive qui nous permet d'être toujours plus interactif : Diversité des variétés de légumes, donc diversité de la production, donc diversité dans les paniers, économie et indépendance dans l'approvisionnement des semences (ce qui est illégal !?...). Nous avançons donc vers un chemin de «décroissance » puisque nous «optimisons » (plus d'efficacité, de diversité) l'ensemble de notre « agroécosystème ».

INNONDATION

Après plusieurs saisons de répit, une nouvelle inondation juste après une série de semis et plantation. Mise à part le travail anéanti, le plus sérieux problème c'est l'érosion énorme de la terre de surface... Je vais devoir affiner la gestion des rotations sur les parcelles qui peuvent être inondables de septembre à mai... digne de la Française des Jeux !...

PROPOSITION

Journée à la ferme : proposez des animations

Atelier de sculpture de légumes : créez des personnages, animaux ou autres avec les légumes de la ferme. A déguster au pique-nique partagé à la ferme. (Silvia)

Idem livraison : rendre la livraison vivante, conviviale

Dynamiser le site internet de l'Amap du Lamalou

Recette confiture de piment : couper des piments , les cuire mélanger avec du sucre et mettre en pot... (Ha, ha ha très drôle !).



