



AMAPPASSION

Le journal de l'AMAPP du Gâtinais

n° 4 - Janvier 2009



EDITORIAL

Chers Amappiens,

Voici la nouvelle année. A cette occasion, nous vous souhaitons une bonne santé avec, entre autres, les produits de l'AMAPP et beaucoup de bonheur avec toutes les recettes (au sens large) que vous pourrez trouver et échanger.

Comme vous pouvez le constater, ce numéro arrive tardivement, fêtes obligent... Il est un peu moins conséquent que d'habitude. Nous attendons toujours vos articles sur :

Amappassion@gmail.com

En ce début d'année, nous vous invitons à découvrir le site de l'AMAPP : <http://gatinais.amapp.fr>
Recettes, forum, petites annonces, vie de l'association... autant d'informations à y trouver... ou à y apporter !"

BONNE LECTURE !

Sylvie Rigal

Christian Hippert

Crédits photos : Jean-Luc FEAT

L'AGENDAMAPP

Le 21 janvier 2009 est sorti le livre de Christian VELOT « OGM, tout s'explique », aux Éditions « Goutte de sable ». Vous pouvez dès à présent le commander auprès des Éditions :


<http://www.gouttedesable.fr>

Le 29 janvier 2009 à 20h : Rendez-vous de l'environnement à l'ARBORETUM des BARRES. Le sujet : « L'augmentation des populations de grand gibier en France en général et dans le Loiret en particulier : quelles conséquences ? » Conférence animée par Benoît GUIBERT, chargé de mission de la Fédération des chasseurs. Entrée gratuite.


L'AMAPPROD

L'info des producteurs


Suite à la demande de certains Amappiens, Catherine nous donne quelques conseils concernant la cuisson des différentes pièces de viande.

 Morceaux à braiser, bourguignon et pot-au-feu, plat de côtes :

A faire mijoter à feu doux pendant 2h30. C'est cuit quand la viande se détache toute seule en piquant à la fourchette.

 Les rôtis :

Faire cuire, arrosés d'un filet d'huile, environ 25 min. à 180° C à four chaud.

 Faux-filet, filets, entrecôtes ou steaks : un aller-retour dans une poêle chaude légèrement huilée. Laisser plus ou moins longtemps suivant les goûts.

L'AMAPPOTE

Une petite recette pour cuisiner les nombreux radis présents dans les paniers :

Les râper et les assaisonner avec un peu de crème fraîche, du sel et du poivre. C'est délicieux !

Pour une meilleure digestion, une bonne tisane de thym terminera agréablement le repas.



Le saviez-vous ?

L'éponge, la serpillière et le torchon peuvent être utilisés plusieurs fois, à l'inverse du papier essuie-tout et des lingettes à usage unique. Les lingettes de nettoyage ménager permettent

L'AMAPPERÇU

READHESION

Comme vous le savez, début d'année signifie réadhésion à l'AMAPP (je rappelle à ceux qui l'auraient oublié qu'il faut adhérer à l'association AMAPP pour avoir le droit de passer des contrats avec les producteurs).

Cette année, le montant de la cotisation reste à 15 €. Choix vous est laissé, si cela grève trop votre budget, de ne cotiser que pour 10 €.

Lorsque vous remplirez votre bulletin de réadhésion, n'oubliez pas :

- d'écrire votre adresse Internet, de façon LISIBILE, même si nous l'avons déjà (cela m'évitera des manipulations fastidieuses).
- d'indiquer si vous souhaitez avoir accès à un panier de légumes, si un contrat se libérait.

D'avance merci.

Sylviane Pertoldi

d'utiliser moins d'eau mais elles génèrent 3 à 6 fois plus de déchets que les produits traditionnels et elles contribuent à la pollution de l'air. De plus, elles coûtent beaucoup plus cher.



Pourquoi les extras ?

(suite de l'article du numéro précédent : Des contrats et des extra.)

Tout d'abord, ces extras sont uniquement réservés aux souscripteurs de contrats et aux futurs ou nouveaux adhérents désireux de goûter les produits lors d'une ou deux distributions, pas plus.

Quant aux souscripteurs de contrats, les extras leur permettent d'ajuster leurs commandes pour faire face à un imprévu (doux Jésus ! Belle Maman débarque ce week-end !) ou à une mauvaise évaluation de leur consommation (Ciel ! mon mari a mis le nez dans le pot de miel ! Et mon gâteau alors !).

Certains producteurs en sont même venu à réduire leurs extras afin d'éviter le gaspillage,

Le 19 décembre 2008, a eu lieu le Marché de Noël de l'AMAPP

Il s'est tenu dans une ambiance « chaleureuse » malgré le froid. Pour nous réchauffer, Jean-Luc FEAT, aidé d'une Amappienne, offrait vin et chocolat chauds. Même les enfants ont mis la main à la louche : Arthus, n'était pas peu fier, de contribuer à réchauffer l'atmosphère.



Chacun a pu aller d'un stand à l'autre, discuter avec les artisans ou les associatifs.

comme pour le pain par exemple, et d'encourager les gens à prendre des contrats.

Parfois, pour les légumes, par exemple, les extras permettent au contraire, d'écouler une variété qui a poussé de façon imprévisible. (Ho ! les choux-fleurs qu'est-ce qui vous prend !)

Souplesse dans les contrats :

Un adhérent n'est pas obligé de souscrire un contrat chez chaque producteur présent à l'AMAPP.

De même qu'il n'est pas obligé de commander chaque jour de distribution. Chacun est libre de commander selon ses besoins.

Il n'y a que pour les légumes qu'une régularité est demandée car l'élaboration se fait

sur un long terme. On l'a vu dans le dernier bulletin, les graines sont commandées six mois à l'avance.

Une souplesse dans les paiements est aussi appliquée. Il est possible de régler par chèques en plusieurs fois. Il suffit de le signaler au producteur au moment de la remise du contrat. Ainsi les paiements pourront être étalés.

Le système de contrats a un net avantage pour le consommateur ! Quand arrive la fin du mois et que le porte-monnaie est vide, il est tellement agréable d'aller chercher son panier bien garni à l'Amapp en sachant qu'on ne devra rien !

En conclusion, producteurs et consommateurs y trouvent leur avantage. Quoi de mieux !

Sylvie Rigal



Marie Philippeau exposait et vendait ses créations en feutre de poil de lapin (entre autres).



Francis Le Loup exposait ses poteries dont il crée lui-même ses couleurs à base de cendre de différents végétaux.



Agir pour la Palestine et Artisans du monde étaient également présents.



On a pu voir aussi... les ardoises peintes de Brigitte Gastelier, les pâtés et rillettes de la famille Lelièvre, les produits naturels du « Liseron de Marie » et l'incontournable Bière des faucheurs vendue par Pascal...