



# AMAPPASSION

## LE JOURNAL DE L'AMAPP DU GÂTINAIS

n° 1 - Octobre 2008



### EDITORIAL

Chers Amappiens  
Nous sommes de plus en plus nombreux et la meilleure façon de bien faire fonctionner notre association nous semble être, entre autres, de favoriser la communication.

L'idée a donc germé de faire pousser le bulletin de liaison sous la forme d'un journal mensuel:

#### L'AMAPPASSION.

Il ne pourra exister que grâce à la moisson de vos idées, remarques, suggestions etc. Alors, n'hésitez pas à envoyer vos brins de caouette avant le 1er de chaque mois ou à rejoindre notre équipe.

Sylvie RIGAL :

sylvyrigal@free.fr

Christian HIPPERT :

onianivera.1jour@wanadoo.fr

BONNE LECTURE !

### L'AGENDAMAPP

#### Le samedi 11/10/2008

- FETE du COMMERCE Adoptez l'ECO ATTITUDE

A MONTARGIS dans la rue Dorée, retrouvez le stand de l'AMAPP du Gâtinais. Le programme de la semaine du 05 au 18 se trouve à l'accueil ou sur divers points de distribution.

- L'AMAPP du Gâtinais, en partenariat avec le GABOR, Loiret Nature et Environnement organise le FORUM DE L'EAU à la Maison des Associations de CHALETTE à partir de 14 h 00.

- A L'ARBORETUM DES BARRES, exposition vente de végétaux par des professionnels. Visite guidée ou non du site. Entrée 7 €, gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans. L'exposition se poursuit le dimanche 12/10/2008.

Contact :

Christine VIAL : 02.38.97.62.21.

### L'AMAPPERÇU

#### JOYEUX ANNIVERSAIRE !!

On ne pouvait pas sortir le premier numéro de « AMAPPASSION » sans passer outre cet événement ! Voilà 4 ans que l'AMAPP du GÂTINAIS a vu le jour !

Flash back sur 2004...

En Avril, le GABOR (*Groupement d'Agriculteurs Biologiques de l'Orléanais*) organise une réunion. Pour l'occasion, Nicolas Laurent présente les principes de fonctionnement des AMAP, la première, ayant vu le jour à Ollioules, dans le Var en 2001. Le principe est encore peu développé en France.

Deux semaines plus tard, l'AMD (Amis du Monde Diplomatique) et ATTAC 45 de Montargis organisent un forum sur l'agriculture BIO et les circuits courts. Là, le principe de l'AMAP est de nouveau présenté. Le public : consommateurs... et producteurs. Là c'est l'étincelle ! Si on créait une AMAP nous aussi !

Les personnes intéressées sont contactées, un petit groupe se forme et en mai 2004 la première réunion voit le jour. Petit à petit l'idée mûrit.

En septembre, le bureau est constitué et déposé en préfecture. Ça y est, l'AMAPP DU GÂTINAIS est née ! Son but : maintenir une agriculture paysanne de proximité sur le principe du préfinancement. Et faire en sorte que ce genre d'association se développe tout autour, dans les campagnes voisines. Mais aussi : ne distribuer que des légumes de saison, faire découvrir des légumes anciens, faire découvrir aux consommateurs les réalités de l'agriculture.

couvrir des légumes anciens, faire découvrir aux consommateurs les réalités de l'agriculture.

Une petite coquetterie est osée : l'ajout des 2 P. Presque pour rire ! L'ajout de " proximité " qui affiche la volonté de l'association de favoriser l'agriculture locale.

Revenons à la création. Une fois l'association officiellement déclarée, un premier marché de légumes est organisé à Mocquepoix. Goûter les produits semble indispensable. L'essai est concluant ! La première distribution a lieu en octobre.

Entre temps, des candidatures de producteurs différents arrivent. Les adhérents consommateurs (entre 30 et 40 au départ) aussi ! Le bouche à oreille fonctionne bien mieux qu'on ne l'avait cru ! Un comité d'éthique s'est formé, chargé d'étudier les candidatures des producteurs. Visite à la ferme, discussion, réunions, on goûte etc... Et voilà qu'au fil des ans, l'AMAPP compte dans ses rangs de producteurs, un producteur d'œufs, puis un autre de produits de la ruche, un d'agneau et de bœuf, un autre de fromages de chèvre etc... et voilà l'AMAPP telle que vous la connaissez aujourd'hui avec tous nos amis producteurs. Très vite est organisé le système des tuteurs. Un accueil est mis en place pour informer les nouveaux consommateurs. Un bulletin, distribué les vendredis soir, informe sur la façon de cuisiner les légumes du panier, répond aux ques-

(Suite page 2)



(Suite de la page 1)

tions des amappiens, tient informé de toutes les activités que génèrent les adhérents de l'association comme des visites de producteurs mais aussi l'organisation de conférences, de manifestations, etc...



Des appels sont lancés pour faire participer les adhérents consommateurs à la vie de l'association :

distribution de légumes, préparation des paniers, création ou remplacement de tuteurs, aider à l'accueil, aider à la rédaction du bulletin. Les mois passent.

Des visites sont organisées chez les producteurs. Une ambiance perdue depuis des décennies, se retrouve dans la cour tous les vendredis. Les gens se retrouvent, font connaissance, discutent avec les producteurs, échangent des idées. Ce n'est pas une ambiance de marché, non. C'est une ambiance conviviale où la barrière vendeur/acheteur n'est plus. Les soirs d'hiver, des dégustations de vin chaud ou chocolat chaud sont organisées par des Amappiens. Un concours est lancé : à celui qui étirera le plus haut un aligot, fait avec la tomme et les pommes de terre du terroir. Au printemps, on fait découvrir les crêpes aux orties sous forme de dégustation. Le théâtre du Cormier propose son spectacle dans la cour de la distribution, à ceux qui veulent prolonger le plaisir de cette ambiance dès les beaux jours.

Et ainsi s'écourent les mois, puis les années... Devant l'afflux des candidatures de producteurs et de consommateurs venant de plus en plus loin, et dans le respect du principe de proximité, encouragement est donné à toutes ces bonnes volontés, de créer d'autres associations. Certaines

## L'AMAPPERÇU

se concrétisent. Ainsi, dès la première année, d'autres AMAPP fleurissent dans les campagnes. A la grande joie des créateurs de la nôtre.

En 2006, Mary se lance. Elle suit un stage de boulangère, puis avec son mari Loulou, construit son fournil, (il fallait la voir truelle en main !) pour réaliser ce qui lui tient à cœur : faire du pain pour les AMAPP. Elle s'associe avec Olivier Chaloché, compagnon de Laurence la maraîchère, et céréalier. Lui, fera pousser le grain, Mary le moudra et fera le pain. Sur le principe de l'encouragement à l'installation de nouveaux producteurs de proximité, un appel est lancé aux consommateurs qui souhaitent participer au financement du projet sous forme de prêts sans intérêt. Appel bien suivi au grand étonnement du banquier ! Et c'est ainsi que, pari tenu, au printemps 2008 les premiers pains apparaissent à la distribution ! Succès assuré !

Début 2007 est lancé le *Groupe Verger*, dont vous trouverez de plus amples infos dans le

prochain numéro. Courant 2007, une coordination des tuteurs s'impose. Il y en a 20 à gérer ! Été 2008, Merle lance le *Comité Légumes*. Une dizaine de consommateurs planche. La gestion des contrats légumes est extrêmement lourde, il faut trouver des solutions rapidement !

Et ainsi se développe l'AMAPP du GATINAIS, parfois dépassée par son succès, disons-le !

Aujourd'hui, 4 ans plus tard, nous dépassons les 260 adhérents ! Une antenne s'est créée, l'an dernier, à Lorris avec une trentaine d'adhérents habitant à proximité. Antenne qui deviendra indépendante début 2009.

A ce jour, plus de 15 AMAPP existent régionalement. Un réseau des AMAP de la Région Centre a vu le jour en 2008.

Le but : favoriser, notamment par l'échange d'informations, l'implantation et le maintien des AMAP dans la région

(Suite page 3)



## Une histoire singulière

A l'image du pain...

Qui nécessite un levain, qu'il faut nourrir...

A l'image du pain...

Qu'il faut pétrir...

A l'image du pain...

Auquel il faut du repos..

A l'image du pain...

Qu'on doit mettre en forme...

A l'image du pain...

Qu'on enfourne et que l'on sort...

Lorsqu'il est cuit à point...

Et là, quel régal...

Et attendre la fournée suivante...

Ce vendredi 12 septembre, c'était la fête de cette « petite » histoire, très singulière. La fête pour tous ceux qui avaient



mis la main à la pâte, chacun à sa façon, avec ce qu'il est, ce qu'il peut : la diversité, comme pour la farine, pour fabriquer du bon pain.

Et si cette fête n'était pas celle d'un « pari sur l'avenir » mais plutôt de la « confiance en l'avenir », confiance en Mary, en Olivier, en leur projet ;



(Suite de la page 2)

et de ses départements limitrophes.

Les producteurs adhérents au projet des AMAPP ont vu une bouffée d'oxygène passer sur leur exploitation ! Bien que ce principe leur ait demandé un travail supplémentaire, une organisation différente aussi, tous sont contents du résultat. Certains voient leur fils reprendre l'exploitation derrière eux. D'autres ont évité de mettre la clé sous la porte. D'autres encore ont vu prospérer leur entreprise. Que du bonheur !

Un grand coup de chapeau à ses fondateurs !

Mais n'oubliez pas, avant tout, c'est grâce à ses adhérents, producteurs et consommateurs, qu'elle peut continuer de fonctionner, donc grâce à VOUS !

JOYEUX ANNIVERSAIRE !

Sylvie Rigal



confiance en nous tous, en notre volonté de contribuer à faire qu'un rêve devienne réalité, de contribuer à la création d'un emploi, localement, en quelque sorte, ensemble, acteur de l'avenir que nous voulons pour nous et nos enfants.

Ma contribution en tant qu'animatrice-formatrice, salariée de l'AFOCG 45 (Association de Formation Collective à la Gestion du Loiret) est d'avoir permis à Mary de se joindre à un groupe d'agriculteurs. Il s'agissait d'une rencontre pour remettre à plat ses objectifs, réfléchir aux projets professionnels et à leur cohérence avec leur projet personnel. Plus tard, j'ai aussi rencontré Marie, Laurence et Olivier, afin d'envisager le travail ensemble, d'échanger sur ce qu'ils connaissaient les uns des autres, de réfléchir au statut le plus approprié pour le projet. Je les ai accompa-

## QU'EST-CE QU'UN TUTEUR ?



Vous avez certainement entendu parler de " tuteur " pour les producteurs. Mais son rôle vous échappe. Qui sont ces gens ? Les

Tuteurs sont, avant tout, des AMAPPIENS comme vous et moi, bénévoles. Leur rôle est de faire le lien entre producteurs et consommateurs ? Chaque producteur a le sien. Le Tuteur est là aussi pour soutenir le producteur dans les démarches supplémentaires que demande la participation au système de l'AMAPP. Suivant la demande de son producteur, il peut : préparer les contrats, aider à la distribution, prendre des commandes, aider à la préparation des paniers, remplacer son producteur sur une distribution, participer à l'organisation d'une vi-



gnés à la banque, en appui, puisqu'ils présentaient eux-mêmes leur projet. Je les ai aidés à présenter ce projet auprès de vous, amappiens. Voilà, j'ai été maillon dans cette grande chaîne.

Et dans cette histoire très singulière, rien n'aurait été sans la volonté acharnée de Mary d'aboutir, l'ouverture d'Olivier, et bien sûr le précieux soutien de leur famille respective.

Elisabeth

### AMAPPASSION :

*L'inauguration du fournil de Mary et la réussite de son projet ont enchanté les coeurs ! De ce fait, faute de pouvoir tout publier, nous avons dû choisir parmi les trois comptes-rendus qui nous ont été adressés. Nous remercions ceux qui ont pris le temps d'exprimer leur ressenti. " Nous gardons les articles « sous le coude ».*

SR et CH

site de l'exploitation etc...

Chacun d'entre vous peut devenir tuteur s'il le désire. Ceci ne demande pas nécessairement un gros investissement. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à Sylvie Rigal, coordinatrice des tuteurs, mail : [sylvyrigal@free.fr](mailto:sylvyrigal@free.fr), ou directement à une tutrice ou un tuteur présent à la distribution. Etre Tuteur, c'est aussi une des diverses façons de participer à la vie de votre association !

 Sylvie Rigal

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque Français utilise en moyenne 130 kilos de papier par an et en jette presque les trois-quarts ! Pourtant économiser le papier, c'est facile :

- 1) Écrire systématiquement sur les 2 côtés d'une feuille
- 2) Garder les enveloppes pour noter la liste des courses
- 3) Ne pas imprimer un document avant de l'avoir bien relu... etc.

Christian Hippert

### L'AGENDAMAPP

#### Le Lynx, le grand retour !



En prévision du retour éventuel du lynx en région Centre, Le Muséum d'Orléans, Ferus et Loiret Nature Environnement nous proposent, du vendredi 17 au dimanche 19 octobre prochain, un symposium international sur cet animal qui a bien failli disparaître. Cette manifestation aura lieu au Muséum d'Orléans.

Philippe



AMAPPASSION

# L'AMAPPROD - L'INFO DES PRODUCTEURS

<input type="checkbox"/> Producteur présent <input checked="" type="checkbox"/> Producteur absent	OCTOBRE M =Mocquepoix L=Lorris				NOVEMBRE				DECEMBRE		
	M 10 L 11	M 17 L 18	M 24 L 24	M 31 L 01	M 7 L 8	M 14 L 15	M 21 L 22	M 28 L 29	M 5 L 6	M 12 L 13	M 19 L 20
LE PAIN Mary TARDIF-BONNEAU											
LES LEGUMES Les maraîchers de l'AMAPP											
LES ŒUFS Philippe LE GRELLE											
LES FRUITS Jean-Marie GOIS	■		■		■		■		■		■
LES VOLAILLES Dominique CORNET	■		■		■		■		■		■
PRODUITS LAITIERS (vache) Loulou BONNEAU (GAEC Lorris)											
FROMAGES DE CHEVRE Béatrice DE BELLESCIZE									Hors contrats		
AGNEAU et BŒUF Famille THIEBAUT	■		■		■		■		■		■
LE MIEL Erik PLAAT		■		■		■		■		■	
LES PRODUITS TRANSFORMES Laurence DESMAZIERES											

## Les fromages de chèvre :

En décembre il n'y aura pas de contrat. Les chèvres vont doucement rentrer en "hibernation" et Béatrice ne peut pas dire à l'avance quand elles n'auront plus de lait. Vente en extra en décembre. Retour des contrats en mars. Christine VIAL (Tutrice)

## Les dindes et les pintades :

Cette année, la maladie a touché les volailles de fêtes. Nous avons perdu la moitié des dindes. L'histomonas est une maladie qui provoque des troubles intestinaux touchant les poussins. L'adénovirose, a touché les pintades, environ 1/3 du lot. Cette maladie touche le foie. Donc, nous ne pouvons pas fournir tout le monde. Pour le moment, je ne sais

pas encore comment je vais m'organiser. Si vous avez des idées, n'hésitez pas à les partager avec nous. Merci.

Dominique CORNET



## L'agneau :

Suite à un manque d'agnelles pour renouveler le troupeau, et à une perte de jeunes agneaux un peu plus importante que les années précédentes, nous nous trouvons dans l'obligation de ne plus prendre de nouvelles commandes.

Dans le souci de garantir une bonne qualité de viande, il faudra donc patienter jusqu'à juin 2009, Le temps que les agneaux du printemps prochain arrivent à maturité.

Désolés pour ces aléas de la nature et merci pour votre compré-

hension

Votre producteur  
Famille Thiébaud

## L'AMAPPOPOTE

### Potimarron grillé

Couper le potimarron en tranches d'1 cm, sans l'éplucher, après avoir retiré les graines. Mettre les tranches sur une grille à mi-hauteur de four et faire cuire doucement (180°C) avec le grill.

Retourner les tranches à mi-cuisson. Dès qu'elles ont pris couleur et qu'elles sont tendres (piquer de la pointe d'un couteau), les sortir et déguster. On peut manger la peau.

Variante : semer des grains de sel sur les tranches avant la cuisson.

Roger BONVALLET



AMAPPASSION