

L'écho Clico ...

Bulletin d'information de l'AMAP des coquelicots

(Légumes – Pain – Viande – Œufs et Volailles – Fromages – Epicerie)

Bonnes vacances à tous !!

N'oubliez pas de venir chercher vos paniers ou de trouver un remplaçant...

Pour plus d'informations, allez consulter le site internet de l'AMAP :

www.amapdescoquelicots.free.fr

Adhérer à une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) c'est une démarche solidaire, un engagement auprès des producteurs et un engagement associatif

Suite à l'assemblée générale du 13 avril 2014, un nouveau bureau a été constitué. Chaque membre peut être contacté aux adresses mails suivantes. N'hésitez à venir les voir lors des distributions...

Edito...

Avec un peu de retard voici le nouveau numéro de L'Echo Clico qui débute la 5^{ème} saison de l'AMAP. Suite à l'assemblée générale qui s'est tenue en avril, des nouveaux postes ont été créés au sein du bureau. Voici l'occasion de vous présenter sa nouvelle composition avec l'arrivée de nouveaux bénévoles. On en profite pour rappeler que l'organisation des distributions, la collecte des contrats, la tenue de la liste, la rédaction du journal, et tout ce qui fait que l'AMAP tourne bien n'est dû qu'à la participation active des bénévoles et des adhérents. C'est pourquoi il a été souhaité que l'équipe s'élargisse et que chacun puisse participer activement à la vie de l'AMAP. N'hésitez pas à venir nous voir si vous avez des idées, des propositions pour améliorer et enrichir le fonctionnement de l'AMAP.

Les membres du comité

Petits mots des Amapiens

Pour moi l'AMAP c'est ...

« un espace d'échange »
(David), « manger sereinement et localement dans le respect de l'environnement » (Cécile), « Respecter la terre, revenir à l'essentiel »...à méditer !



Référent Légumes : David
legumes.amap@gmail.com



Référent Pain : Séverine
pain.amap@gmail.com



Référent Fromages : Aurore
fromages.amap@gmail.com



Référent Viande : Didier et Maryse
viande.amap@gmail.com

Référent Volailles / Oeufs : Michel
volailles.amap@gmail.com

Référent Epicerie : Annie et Françoise
epicerie.amap@gmail.com



Référent Trésorerie : Laetitia
tresorerie.amap@gmail.com



Référents Communication :
Mathilde et Pascal
communication.amap@gmail.com



Référents Adhésion : Francis et Michèle
adhesions.amap@gmail.com



Référent Coordination : Véronique
coordination.amap@gmail.com

L'assemblée générale de l'AMAP s'est tenue le 13 avril 2014, merci à tous les participants d'avoir bravé le mauvais temps. Le compte-rendu complet sera disponible prochainement sur le site internet. En voici un aperçu :

Le rapport moral a été fait par Didier avec un point sur l'évolution du nombre des adhérents. Si des départs ont eu lieu en 2013, ils ont été compensés par des arrivées et aujourd'hui la majorité des paniers est attribuée. Le covoiturage se met petit à petit en place ce qui permet de limiter le nombre de véhicule lors des distributions, de préserver l'environnement et de faire gagner du temps aux adhérents.

Francis a fait le point sur le nombre de contrats signés qui est dans l'ensemble constant d'une année sur l'autre pour l'ensemble des producteurs.

Laetitia a fait le rapport financier. Le bilan est positif ce qui permet d'envisager des aides éventuelles aux producteurs si besoin.

Marie, notre productrice de volaille et d'œufs était présente et a pu nous faire le bilan de l'année. Suite aux vols de volailles, une demande de clôture est en cours de même qu'un échange de parcelles pour sécuriser au maximum la production. Elle souhaite s'adapter à la demande des consommateurs en proposant des nouvelles formules. Elle ajoute : « *Des liens se tissent d'année en année, j'aime venir tous les 15 jours, j'aime mes amapiens...* » et nous aussi !!

Guillaume, notre producteur de légumes a également fait le point et souhaiterait organiser une rencontre pour échanger sur les variétés à produire pour répondre au mieux aux besoins des adhérents.

Le 5 juillet 2014, nous étions présents sur le stand de MECRIN lors du Rallye pédestre à la Découverte du Pays de Commercy pour présenter l'AMAP des Coquelicots. Malgré un temps quelque peu humide, 70 personnes sont venues parcourir les 7 km du parcours, une belle occasion de découvrir nos villages dans la convivialité.



Petit mot de l'organisateur, Maxime BERQUE, stagiaire à la CODECOM de Commercy : « *Merci à vous d'avoir participé à cette première édition. Vous avez apporté de la bonne humeur et de la convivialité à ce rallye (en plus d'avoir apporté de délicieux produits locaux). J'espère que ce rallye vous permettra de vous faire connaître et d'élargir la liste de vos adhérents. Je suis plus que satisfait du résultat. Grâce à un travail collaboratif, nous avons réussi à organiser un événement à échelle intercommunale qui a fait le bonheur de 70 participants. Pour une première, c'est plutôt pas mal ! Le projet de faire une deuxième édition à l'air bien parti...* »

Un grand merci aux producteurs qui ont fourni de quoi faire découvrir leurs produits et ravir les papilles des participants, aux bénévoles de l'AMAP qui ont tenu le stand et à la commune de Mécrin pour nous avoir accueilli à ses côtés...

TAGLIATELLES AUX PETITS POIS, AUX FEVES, A LA CREME ET AU PARMESAN ... (Testé par David !)

Ingrédients pour 4 personnes :

450 g de tagliatelles fraîches
150 g de petits pois fins
150 g de fèves fraîches
200 ml de crème fraîche épaisse
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail, finement hachée
1 petite botte de menthe fraîche
150 g de parmesan râpé
Sel et poivre noir du moulin

Préparation

Ecosser les petits pois et les fèves et les blanchir dans un grand volume d'eau bouillante non salée pendant 15 mn. Les passer ensuite rapidement sous l'eau froide en fin de cuisson avant de les égoutter.

Passer ensuite l'équivalent de la moitié du volume des petits pois et des fèves au moulin à légumes afin d'obtenir une purée grossière. Réserver.

Verser ensuite l'huile d'olive et l'ail émincé dans une grande poêle. Faire chauffer à feu moyen, en ajoutant progressivement la purée de petits pois et de fèves et en mélangeant constamment la préparation.

Après environ 1 minute de cuisson, ajouter la crème fraîche ainsi que le restant des légumes entiers. Continuer à bien mélanger.

Ajouter enfin, après quelques minutes, la menthe ciselée et environ 75 g de parmesan râpé.

Continuer toujours à bien mélanger, puis ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre. Réserver sur petit feu.

Cuire ensuite les pâtes fraîches (de 2 à 4 mn) dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée.

Présentation :

Egoutter les tagliatelles en fin de cuisson, puis les disposer dans un plat creux de service préchauffé. Napper avec la crème aux légumes et bien mélanger.

Répartir ensuite les pâtes dans les assiettes et saupoudrer chaque portion de parmesan râpé et de poivre moulu.



Depuis mai 2014, un essain d'abeilles est venu s'installer dans la grange de Mécrin pour le plus grand plaisir des petits et des grands... Merci à Bernard Trunkenwald, apiculteur depuis plus de cinquante ans à Courcelle-en-Barrois. Une information sur la vie d'une ruche est disponible dans la grange...



