

L'écho Clico ...

Bulletin d'information de l'AMAP des coquelicots

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

A ne pas manquer :

En novembre,
commande **EPICERIE**.

Et le jeudi 3
décembre 2015
**AMAPERO de Saint-
Nicolas !**

★ AVIS ★ DE RECHERCHE

Des **places sont encore à prendre pour tenir la table** et enregistrer les AMAPIENS lors des distributions. La présence de deux personnes chaque semaine est indispensable au bon fonctionnement de l'association afin de tenir à jour la liste d'émargement et de s'assurer que chacun soit bien servi. Un tableau est disponible à l'entrée pour s'inscrire la semaine qui convient. Il faut être présent de 17h45 à 19h45 environ. Il est demandé à chaque adhérent de le faire au moins une fois dans la saison.

Au delà du côté administratif, cela permet de rencontrer l'ensemble des adhérents ce qui amène en général de belles rencontres et des échanges sympas ! Ce qui est aussi au cœur de l'AMAP ! Alors n'hésitez plus ...

Les membres du comité

AMAP Viande :

La saison 2015/2016 est un bon cru avec 27 contrats signés pour l'AMAP Viande !!



Le 12 Septembre 2015, l'AMAP a tenu un stand lors de la première Foire Bio organisée à Commercy par l'Association La Corde Verte. 10 bénévoles de l'AMAP se sont relayés toute la journée pour faire connaître notre association, échanger et partager un bon moment.

A la fin de la matinée, les 100 flyers imprimés avaient été distribués, sans compter la trentaine de l'après-midi !! Une dizaine de personnes se sont

« Le bilan de la foire bio a été très positif, nous avons été sollicités quasi en permanence pour des demandes d'informations (même pas le temps de boire un coup tranquille ou d'aller aux conférences) ! »

Merci à tous et peut-être à l'année prochaine !



Cette saison de l'agneau en caissette a été proposée aux adhérents. Petit bilan de notre référente Epicerie Annie : « Nous avons fait deux livraisons sur l'année 2015, cela a bien fonctionné, j'étais agréablement surprise ainsi que le GAEC du berger de Nançois. Il y a eu environ 150 kgs de viande de commandé à chaque fois, les clients ont été satisfaits de leurs produits, certains ont renouvelés et il y a eu de nouveaux clients. La viande est bien conditionnée. »

Nous allons proposer sur novembre l'épicerie soit : farine, pâtes, lentilles, huile, bière.

AMAP Volaille – Œufs : Tous solidaires ...

Cette année, l'élevage de Marie a connu des attaques de renards et de fouines qui ont engendré des pertes importantes : plus de 200 poulets sans compter les autres mal en point ou stressés. Une solution a été trouvée auprès d'un éleveur bio alsacien qui a pu lui fournir environ 200 poulets de 5 semaines. Cela lui a permis de ne pas avoir de coupures dans les distributions. Pour soutenir Marie, un appel à la solidarité des AMAP a été lancé, appel auquel nous avons répondu ainsi que 2 autres AMAP. Une somme de 300€ provenant des cotisations des Amapiens lui a été remis afin de faire face à cet incident majeur et de ne pas mettre en péril son élevage.



On lui souhaite une fin d'année meilleure...

AMAP Légumes – « Petit » mot du producteur Guillaume BOITEL :



« Nous voici arrivés à la mi-octobre, saison des récoltes des légumes de conservation qui garniront vos paniers pour la fin de saison. Un premier bilan de la saison peut être esquissé. L'année fut compliquée : absence d'hiver ce qui n'a pas permis de réguler naturellement et efficacement les ravageurs (soucis notable lorsque l'on cultive, comme je le

fait, en agriculture biologique), un printemps frais et humide suivi d'un début d'été marqué par la sécheresse. Heureusement, nous avons pu bénéficier d'une belle arrièr-saison.

Beaucoup de légumes ont donc du être ressemés ou replantés plusieurs fois, ce qui a permis d'obtenir la quantité de légumes prévus (voir même plus pour certaines cultures). Malheureusement leur répartition dans le temps n'a pas été celle prévue (ce qui explique le fait d'avoir parfois eu beaucoup d'un même légume - par exemple betteraves, navets, fenouils... - plusieurs semaines consécutives). Au final les seuls gros soucis ont concernés les aubergines, les poivrons et le basilic (un tiers de la récolte prévue), les céleris raves et les oignons et échalotes de conservation (la totalité des cultures perdues) et probablement les poireaux. Mais ces pertes sont largement compensées par les surplus d'autres cultures, en particulier les tomates, les oignons verts, les concombres et les salades.

D'un point de vue quantitatif, il y a eu plus de 300 € de légumes livrés au 15 octobre (pour un contrat solo de 420 €/saison). Au vu des récoltes en cours, les 120 € restants seront largement atteints lors des 20 dernières livraisons. Ceci bien entendu sous réserve d'une bonne conservation de ces légumes et notamment de l'absence de dégâts que des souris pourraient causer.

Enfin, une grande évolution se prépare sur la ferme. En effet, je suis actuellement en cours de discussion avec Gwenaël, ancien stagiaire devenu ami, afin de nous associer. Nous serons ainsi deux maraîchers sur la ferme. Pour pouvoir vivre tous deux du maraîchage nous allons donc augmenter la production. Afin de garder le caractère convivial de l'AMAP, il nous semble préférable de ne pas agrandir l'AMAP des Coquelicots, nous envisageons de livrer une seconde AMAP, en cours de création, sur Nancy. »

AMAP Fromages : Visite de la chèvrerie, un beau succès !!!



Le 18 avril 2015, Hélène nous a accueillis au milieu de ses chèvres pour une après-midi découverte. Les enfants et les grands ont pu gambader au milieu du parc et ensuite découvrir le laboratoire de fabrication du fromage de chèvre. Le tout s'est terminé par un petit goûter avant de passer à la boutique !



Merci à Hélène pour son accueil et à Aurore pour l'organisation de ce bon moment !

AMAP Pommes de terre : Des news ...

La quantité et la qualité des pommes de terre (plantées à la main) sont au rendez-vous malgré les TRES fortes chaleurs de cet été. 22 contrats ont été signés. Ils prennent fin en décembre 2015. Pour l'année prochaine, les contrats seront simplifiés afin de faciliter la tâche du producteur et de son référent (Sandra), avec une distribution mensuelle.

ATTENTION : Pour le mois de décembre 2015, les pommes de terre seront livrées en une seule fois le 03/12/2015 (absence du producteur les semaines suivantes).

Idée Recette : Salade de Fenouil Fraicheur

1 gros fenouil,
1 pomme (fruit) de préférence acide,
le jus d'un citron,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 petite boîte de thon au naturel,
1 grosse échalote,
persil, poivre et sel.

Nettoyer le fenouil, retirer les parties abimées,

Le couper en morceaux puis le râper au robot en utilisant une grille aux trous plus gros que pour les carottes, réserver.

Peler et épépiner la pomme, la couper en petits cubes, lui ajouter tout de suite (pour qu'elle ne s'abîme pas) le jus de citron et l'huile d'olive, saler, poivrer.

Emincer l'échalote et le persil et ajouter.

Egoutter le thon et ajouter. Ajouter le fenouil, mélanger et servir frais.



Un véritable régal pour toute la famille !!

Petits mots des Amapiens

Pour moi l'AMAP c'est ...

« La convivialité » Brigitte,
« L'apprentissage d'une consommation responsable, de bons produits, une bonne ambiance, des rencontres... »

Aurore,

« RIGOLO » Annie,

« Un échange » Guillaume.