



Site : nap49.canalblog.com

LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Mai/Juin 2015 n°32

Suite à l'Assemblée Générale, changements au bureau :

*Yvonnick Tusseau quitte la présidence mais reste vice-président,
Cécile Brodu lui succède.*

*Nous avons le plaisir d'accueillir Lydie Bilésimo et Alain Chazerault au sein
de l'équipe.*

Voir en dernière page la composition complète du bureau...

Puisqu'agriculture rime avec culture,
que nous prenons du plaisir à vous accueillir,
que des artistes s'en viennent aux champs,
voici une proposition de spectacle musical à la
Brunelière.

A bientôt

Laurent et Dolorès

Nourri d'un long et beau parcours jalonné de multiples expériences, voyages, rencontres et partages, Dan' Trutet, violoncelliste multi-instrumentiste, empreinte ici la voie du solo au travers de son projet «Cellodan' - violoncelle envoûtant». Ses compositions ont une dimension cinématographique bien présente, c'est une musique à images, à voyages, teintée des couleurs du monde !

Un univers qui parle d'ici et d'ailleurs en même temps, nous emmène dans les contrées lointaines en faisant écho à nos terres intérieures, là où se frôlent l'inconnu, le rêve et le réel. À l'occasion de ce concert chez Laurent & Dolores, il sera accompagné par Greta Leikauskaitė, musicienne lituanienne douée d'une grande sensibilité musicale et d'un son magnifique !

Cellodan' a arrangé ses compositions afin d'y introduire le "kanklės" qui est l'instrument traditionnel de Lituanie (genre de harpe/cithare). Ils joueront également deux magnifiques pièces issues des "Sept chansons populaires espagnoles" de Manuel De Falla (1876-1946).



Dimanche 17 mai à 17H00 - CONCERT APÉRO - DINATOIRE !!!

- Participation libre au chapeau -

Chez Laurent & Dolores COULONNIER - La Brunelière - 49360 Somloire

réservation obligatoire au : 02 41 55 59 13 // l.coulonnier@orange.fr

** apporter plat/boisson afin de finir le concert en toute convivialité ! **

«**Les étiquettes perdent la tête** » - 2015 s'annonce bien fade pour qui apprécie la gastronomie et les bons produits. Les étiquettes et emballages s'appauvrissent autant que la saveur véritable des aliments qu'ils contiennent. Depuis le 13 décembre 2014, au supermarché, le consommateur n'achète plus de la hampe, de l'onglet ou de la bavette mais du « steak *** à griller ». Et pourquoi pas de la viande tout court ? Est-ce donc si dérangeant d'utiliser un vocabulaire précis et d'appeler un chat un chat ? Le consommateur n'est-il pas en droit de connaître précisément ce qu'on lui vend ?

Toujours est-il qu'en achetant notre viande, d'une part vous connaissez le nom du morceau que vous allez cuisiner, d'autre part vous êtes certains de la provenance de votre produit. Vous savez que nos animaux sont certifiés bio. Vous êtes également assurés que nos animaux sont exclusivement nourris d'herbe, de foin et de céréales produites sur la ferme. Bref, un consommateur averti en vaut 2, n'hésitez plus, interrogez vos étiquettes, n'acceptez dans vos assiettes que ce que vous avez librement choisi d'y mettre !

« **Année charnière** » -L'heure du départ à la retraite pour François approche. 2015 est une année charnière pour la ferme, pour nous. Comment pérenniser une structure qui exige le travail à temps plein de 2 hommes ? Mais qui ne garantit pas suffisamment de sécurité pour prendre un salarié ? Les risques personnels et professionnels sont énormes. Les charges et contraintes sont trop lourdes, dans le monde agricole comme ailleurs. A nous de trouver la bonne solution... mécaniser, restructurer, réorganiser, à moindre coût et efficacement, allégera sans doute un peu la charge. Il ne faut pas qu'elle nous écrase...

« **Est-ce que le bio est cher ?** » S'il permet à des familles de vivre décemment, s'il laisse espérer qu'il est facteur de bonne santé, s'il est associé à la notion de circuit court et de proximité. Alors non, le bio n'est pas plus cher que les produits de marques qui importent à tour de bras, exploitent des petits paysans au bout du monde, et transforment à coup d'additifs et de conservateurs, de colorants et de parfums leurs marchandises. Halte au faux vrai, bourré d'antioxydant, de graisses et de sucres. Soyons à la recherche, du Vrai, du Bon et pourquoi pas du Bio !

La Ferme de François

APERITIF suivi d'un PIQUE-NIQUE

Pré Seigneur à Ste Gemmes sur Loire

Le vendredi 19 juin

(repli à la salle des fêtes en cas de mauvais temps)

La distribution, pour cette occasion, se fera à la salle des fêtes aux horaires habituels.

Ce pique-nique sera l'occasion de papoter, de "prendre le temps de", tout simplement. Chacun vient avec un plat de son choix, salé, sucré, boisson... selon vos envies, vos talents culinaires et votre disponibilité ; ainsi le tour est joué pour passer et partager un bon moment.

Entre la distribution et ce moment de partage, nous proposerons aux amapiens disponibles de participer à la réalisation d'une salade composée de produits de certains de nos producteurs.

Un tableau sera affiché sur le lieu de distribution quelques semaines précédentes sur lequel vous pourrez préciser votre présence et ce que vous pensez apporter.

Vous espérant nombreux pour l'AMAP est dans le Pré !



Des nouvelles du front (poupoulaire !)

Après un mois de remplacement à la ferme des Harbaux, voici quelques nouvelles :

Avant l'opération de mon père nous avons eu le temps de faire le principal des travaux qui font que la ferme est à nouveau fonctionnelle : de beaux bâtiments d'élevage et de stockage tout neufs et un abattoir opérationnel.

Restent quelques menues finitions que je laisse volontiers à deux amapiennes motivées.

Si le mois de Janvier s'est terminé doucement, le mois de février n'a pas été de tout repos. Les aléas du calendrier ont fait que tout s'enchaîne et se superpose.

Du côté de la coopérative, une bande de poussins cou-nu noirs a été mise en place dans un bâtiment. Dans le même temps, les pintades sont parties au compte-gouttes de l'autre bâtiment.

Du côté de l'AMAP, les premiers abattages ont commencé et occupent toute la semaine.

Pour m'assister, nous avons embauché une jeune qui vient habituellement faire les envois de volailles pour la coopérative.

D'une manière générale il y a toujours à faire sur la ferme, les coups de bourre laissent place à des temps plus calmes pour faire du bricolage et des réparations.

L'élevage requiert aussi une présence permanente et une veille de chaque instant. Un incident technique est vite arrivé et il faut être présent pour le résoudre.

La moindre erreur ou inattention se traduit vite par des pertes en termes de mortalité, il faut agir vite et pour cela être à l'écoute, avoir l'œil et penser à tout.

Heureusement que le patron n'est pas loin tout de même car le métier ne s'improvise pas, même quand on est né dedans !

À propos du patron, il s'est rapidement remis sur ses béquilles, puis sa béquille et maintenant presque sans les mains!

Il vient superviser les chantiers sur la ferme et me pique ma voiture (automatique) pour aller tout seul chez le kiné !

Donc autant dire que ça se remet plutôt bien. Le truc va être de l'empêcher de s'y remettre trop tôt !
Rendez-vous pour les distributions de volailles !



Rémi CHAZERAULT

« Rémi m'avait remplacé sur la ferme notamment, comme vous pouvez le constater dans son article, sur l'activité amapienne, ceci avec l'enthousiasme de sa jeunesse. Un grave accident de la circulation survenu le 14 mars a brisé son élan.

En cette veille de 1er mai, de bonnes nouvelles de Rémi. Il a intégré le service de réadaptation des Capucins le 16 avril : au programme, kiné, ergothérapie, orthophonie, neuro thérapie...et un bon mental font qu'il récupère rapidement. Il va revenir se ressourcer à la maison pendant ce long WE.

Il a bien pris conscience de toutes vos pensées envers lui, il vous en remercie déjà, en attendant qu'il le fasse lui-même. A bientôt.

Alain, son papa »



MAI

Mercredi 6 :

- Produits laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges

Vendredi 15 :

- Produits laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges
- Légumes secs

Vendredi 22 :

- Produits laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges
- Oeufs
- Agrumes

Vendredi 29 :

- Produits laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges
- Oeufs + Galettes
- Poissons



JUIN

Vendredi 5 :

- Légumes frais
- Produits Laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges
- Bœuf, / Veau, Farine

Vendredi 12 :

- Légumes frais
- Produits Laitiers
- Fruits rouges
- Fromages de chèvre
- Oeufs

Vendredi 19 :

**Apéro + Pique-nique
À la Salle des Fêtes !**

- Légumes frais
- Produits laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges

Vendredi 26 :

- Légumes frais
- Produits laitiers
- Fromages de chèvre
- Fruits rouges
- Oeufs + Galettes
- Poissons
- Agneau
- Tisanes



Composition du bureau :

Présidente : Cécile Brodu
 Vice-Président : Yvonnick Tusseau
 Trésorier : Claude Lebrech
 Trésorière-Adjointe : Véronique Toque
 Secrétaire : Sébastien Robert
 Membres : Danièle Aubry, Lydie Bilésimo, Marie-Pierre de la Brétèque, Alain Chazerault
 Bertrand Cochelin, Gisèle Gendry



Le conseil d'administration est composé du bureau ainsi que des tuteurs et des producteurs. Il se réunit environ tous les deux mois.

