

La lettre de l'AMAP Val d'Adour est proposée par les bénévoles (avis aux amateurs) de l'association. Elle est ouverte pour diffuser toutes vos informations.

Pour le démarrage Isabelle à la Ferme Soubiren (fermesoubiren@wanadoo.fr) centralise et édite avec la régularité qui nous déciderons ensemble.

SOMMAIRE

LE MOT DU BUREAU

À propos de la cotisation annuelle....

LES NOUVELLES DE LA FERME

De la livraison aux comptes ...

DES PAYSANS AUTOUR DE NOUS

Les poulets de Lucie ...

LES RENCONTRES DE L'AMAP

La journée « Daube »....

La journée sarments

LA RECETTE

Croquants au chocolat et aux fruits

LE MOT DU BUREAU

Un mot du bureau au sujet de la cotisation demandée aux adhérents pour 2006.

Notre AMAP existe depuis 1 an grâce quelque part au cheminement de longue date d'une idée émergente véhiculée par différents mouvements à l'échelle du monde entier. Il s'agit à la fois de protéger et de redynamiser l'agriculture paysanne de proximité à dimension humaine et

retrouver et promouvoir une nourriture saine et de qualité et donc ainsi, préserver au mieux le capital santé de chaque consommateur que nous sommes.

Nous avons pris à notre compte localement cette dynamique de réseau des AMAP pour créer notre propre organisation du val d'Adour. Nous avons l'exemple de différentes AMAP régionales, le soutien moral et physique de responsables régionaux d'« Alliance ».

Alliance, c'est le réseau fédérateur des AMAP, le moteur, le catalyseur idéologique et organisationnel de notre politique. Adhérer à Alliance, c'est fédérer notre idée, permettre la création de multiples AMAP locales. Adhérer à Alliance, c'est soutenir le mouvement de développement de l'agriculture nourricière de proximité. Adhérer au réseau des AMPA c'est réunir nos forces pour contrebalancer le processus de désintégration de la petite paysannerie, permettre :

- à plus d'agriculteur de vivre de leur métier dignement ;
- Permettre à plus de consommateurs de faire des choix valides pour l'avenir et les générations futures.

Adhérer au réseau des AMAP, c'est faire grossir le poids des

citoyens et paysans engagés dans la seule alternative crédible à l'agriculture industrielle et agro-alimentaire. Ces objectifs larges et politiques dépassent effectivement le simple contrat d'une AMAP localement.

Les AMAP c'est un mouvement : ce n'est pas parce qu'on a aujourd'hui signé un contrat avec un paysan que l'objectif est atteint : beaucoup d'autres paysans sont en difficulté et nous n'aurons réussi vraiment quelque chose que lorsque la tendance à la disparition des paysans ce sera inversée en tendance à l'installation et l'augmentation du nombre des paysans. Nous en sommes loin !

Suite p 2

L'Assemblée Générale extraordinaire

Rendez vous le 31 mars 2006 au local de l'association laïque d'Urac-Sendere pour une Assemblée Générale extraordinaire à 18 h 30 pour parler de :

- l'adhésion à Alliance ;
- L'adhésion éventuelle de notre AMAP

Un nouveau collectif d'association pour le développement durable dans le 65.

Pour que d'autres avens puissent s'installer et trouver eux aussi des consommateurs, la multiplication des AMAP et leur mise en réseau est nécessaire pour donner un espoir au maintien de l'agriculture paysanne, et le chemin est long !

La crédibilité des AMAP vient de leur nombre et de leur réussite. Ce mouvement est porté depuis 2004 en Midi-Pyrénées. Au quotidien des bénévoles œuvrent pour faire connaître ce système de partenariat solidaire (stands, foires, colloques, presse) vont à la rencontre des

nouveaux paysans qui nous sollicitent, organisent la demande des consommateurs localement en faisant des réunions d'information, interviennent comme citoyens engagés dans des débats publics sur l'agriculture et le devenir de l'alimentation.

La cotisation annuelle de 20€ comprend une part de 15€ qui revient au réseau Midi Pyrénées (Alliance), pour soutenir et financer l'avancée du mouvement. Nous soutenons ainsi chacun l'avancée de cette idée novatrice,

de rapprocher les besoins vitaux des citoyens producteurs et consommateurs. Les 5€ restant nous permettent localement de couvrir au plus juste les frais de l'association val d'Adour (assurance, local, frais divers). Nous ne sommes pas en association, nous consommons et c'est l'essentiel, à créer cette force alternative.

Le bureau

LES NOUVELLES DE LA FERME



1- Changement du jour de livraison à partir du mois d'avril : tous les 2^{ème} mardi du mois de 17h30 à 18h30 *

2- Si besoin de commande spécifique (ex : foie de veau, pieds, saucissons, confiture, côte de boeuf, ...) s'adresser directement à la ferme Soubiren.

* au delà de 18h30 le coli sera à retirer à la ferme Soubiren jusqu'au jeudi. Passé ce délai comme convenu, il sera offert à une oeuvre caritative.

Bilan financier

Pour un souci de transparence, ci-joint les comptes de la ferme Soubiren faisant apparaître le salaire annuel :

Résultat 2004	14 740,00
Dotations	
amortissements	10 443,00
Capital (des emprunts)	6 197,00

Salaire minimum	
Revenu disponible	18 986,00

Charges d'exploitation 34 586,00

Fond de roulement (besoin trésorerie d'avance) sur trois mois

= 34 586,00 / 12 = 2882€/mois

2882€ X 3 mois = 8 646€

revenu disponible - fond de roulement = prélèvement de l'exploitant

soit 18 986 – 8 646 = 10 340€

Prélèvement de l'exploitant

= 10 340 € annuel

Patrick et Isabelle

Le bonheur était dans la vigne

Tout d'abord il y a la douceur de l'air, ces nuages d'altitude qui voilent le soleil sans en atténuer la chaleur. Il y a la terre, ni humide et grasse, ni sèche et dure, mais douce elle aussi.

Il y a ce coteau qui domine la vallée, large, ouverte, avec au loin un village qui sera éclairé lors d'une éclaircie plus tard dans la fin de l'après-midi.

Il y a les Hommes. Thierry qui nous accueille dans « son domaine, son chez lui » et qui nous fait partager sa passion et son savoir en toute simplicité et avec générosité. Eugène qui nous emmène avec ses histoires vers d'autres horizons. Marc dont je ne vous énumérerais pas les qualités (on ne sait jamais). Ceux en devenir comme Jonathan dont Eugène dira qu'il tient le rang comme un adulte et nous, modestes compagnes.

Et surtout, il y a ces sarments qui suivent la courbure du sol, ondulent comme une chevelure foisonnante qu'il faut démêler et dégager en prenant bien garde à ceux que Thierry a préservé et qui porteront les fruits des années à venir. Au début on angoisse un peu que l'œil, la main, voire le sécateur ne nous trahissent.



On essaie de comprendre comment Thierry a fait son choix,

sans y parvenir vraiment ; on ne s'improvise pas vigneron. On apprend que nous faisons là le travail réservé aux femmes, car seuls les hommes taillaient la vigne. On s'improvise donc encore moins vigneronne (ce n'est pas Sophie qui me démentira), même si c'était votre grand-mère qui taillait la vigne.

On mesure tout ce qu'on a laissé échapper ...

Heureusement il y a les enfants qui coupent eux aussi, et sans erreur, et qui et nous écoutent comme nous le faisons avec nos parents et nos grands-parents, détournés pour quelques instants de la grande prêtresse télévision.

Tard, en fin d'après-midi, nous partagerons le verre de l'amitié.

Thierry a apporté de l'osier pour lier les fagots que nous emporterons, il nous a surtout amené de quoi tisser d'autres liens.

Le lendemain, ce sera neige et blizzard, les enfants regarderont la télévision.

Ce jour là, dans la vigne, nous avons rendez-vous avec le bonheur.

Croquants au chocolat et aux fruits secs

Pour 18 pièces environ

90 g de beurre fondu
100 g de petits gâteaux secs émiettés
285 g de pépites de chocolat noir
70 g de noix de coco râpée
140 g de fruits secs concassés (amandes, noisettes, noix, etc ...)
1 boîte de 400g de lait concentré sucré,

1- Préchauffé le four à 160°C. Beurrez un plat allant au four carré et tapissez-le de papier sulfurisé.

2- Versez le beurre fondu dans le plat. Parsemez les biscuits émiettés, des pépites de chocolat, de noix de coco râpé et de fruits secs. Versez le lait en filet.

3- Mettez le plat au four pendant environ 30 minutes. Laissez le gâteau refroidir dans le plat avant de le couper.

Conservation : Une semaine au réfrigérateur, dans un récipient hermétique.



PETITE RENCONTRE AGREABLE ATOUR D'UN REPAS

Nous avons convenu de nous revoir le Dimanche 12 février sur l'invitation d'Isabelle à l'AG de Sémécac. Elle proposait de nous cuisiner une bonne daube avec les produits de la ferme et nous amenions le reste.

La chance était avec nous. Un soleil printanier nous invitait à la ballade. Presqu'un air de vacances ! Rendez-vous avec Michèle, Bernard et Marco à Tarbes pour partir ensemble en voiture. Le co-voiturage, tout comme l'AMAP c'est mettre en acte des idées et c'est super sympa ! Un p'tit arrêt à Sarrrouy pour récupérer Sylvie. Un saut de puce à Vic pour prendre la tarte aux pommes confectionnée par Eliane. Elle s'était décidée pour le voyage en moto avec Bernard. Nous reprenons la route et nous voilà enfin à Soublecause.

Un bonjour à nos fermiers préférés et aux membres du bureau qui profitaient de l'occasion pour se réunir ; en attendant qu'ils finissent un petit tour de la ferme : bonjour veaux, vaches, cochons, couvées ? Des animaux vraiment heureux.

Nous installons la table dehors au soleil. Quel plaisir ! Comme toujours dans ces occasions de convivialité, les victuailles abondent sur la table. Gâteaux, salades, tartes salées, charcuterie, fromage délicieux. Rien que d'excellents produits, cuisinés avec soin et inventivité, beaux à regarder. Bien sur, pour arroser tout cela, le petit rouge bio « les galets » de Thierry. Enfin, le clou du repas : les

délicieuses daubes cuisinées par Patrick et Isabelle, ce qui nous a permis de comparer celle faite avec la joue et la plus traditionnelle, le tout accompagné de bonnes petites patates, la quantité plus qu'il n'en faut.

Il faut que j'arrête là ! Sinon, nous passerions pour une bande de gros gourmands et il y aurait tant à dire sur toutes les bonnes choses auxquelles nous avons goûtées. Liloye a même essayé une nouvelle recette de barres de céréales, très réussie ma foi, à la grande fierté de son mari candidat goûteur et randonneur.

Heureusement, en mangeant, les conversations allaient bon train : confidences de copines, conversations citoyennes et militantes sur nos choix de vie ; on refait un peu le monde et cela fait du bien.

Pendant que certains repartaient vers 16 heures, après vaisselle et rangement, d'autres allaient se promener au milieu des vignes du côté de chez Thierry. J'ai entendu qu'un autre rencart s'était donné pour ramasser des sarments...

Vraiment une belle journée et un excellent souvenir. Merci Isabelle et Patrick de ce moment passé en votre compagnie.

MARIE CLAIRE

DES PAYSANS ATOUR DE NOUS



Les poulets de Lucie ...

Lucie TURQUOIS produit des poulets Biologiques nourris aux grains bio produits sur la ferme. Parcours en herbe, élevés en liberté, en extensif (pao de sur production)

- Race : Cou-nu.
- Âge d'abattage : 16 semaines minimum voire 18.
- Effectif / bande : 70
-
- Bande / surface : 10 ares, soit 0,07 poulets /m² (17,5 en conventionnel).
- Pas de vaccin
-
- Pas de produits vétérinaire
- Origine des poussins : couvoir de l'Isle Jourdain.
- Fréquence : 70 poulets par mois.
- Prix : 9€ X kg
- Un poulet pèse de 1,600 kg à 2,400 kg.
- Jour de livraison : mardi ou mercredi suivant les disponibilités de l'abattoir.

Contact :

Lucie TURQUOIS

Faget

32 160 Couloumé-Mondébat

tel : 05 62 09 23 45