

Légumes



Léo Francioli



Céline et Denis Halliez

Pain



Marjorie Delonghe

Chèvre



Delphine Grelat
Thomas Nicolay

Oufs, volaille



Laure Gonnier

Lait, yaourts, comté



Michel Cucherousset
Bénédictte Rivet

La lettre de l'AMAP de La Source

Numéro 2 – Mai 2014

Contact : amapdelasource@laposte.net

L'actualité de l'AMAP de la Source

- Depuis le mois de mars, Léo et Céline mutualisent leurs efforts pour nous fournir et nous livrer en légumes. Les paniers des amapiens de l'AMAP de la Source sont donc maintenant identiques (50 paniers à 11 euros et 4 paniers à 15 euros au dernier recensement).
- Le projet d'une distribution de fruits issus de l'agriculture biologique a débuté avec une proposition de commandes groupées de pommes, auprès de Philippe Prot, arboriculteur en biodynamie aux vergers de Cousancelle, près de Saint Dizier (Haute Marne). Il n'y a pas eu assez de commandes par les amapien-nes de La Source pour donner suite, mais le projet continue, et d'autres propositions de commandes groupées, éventuellement pour d'autres fruits, seront faites.
- Un appel a été fait auprès de tous les amapiens de La Source pour participer à un stand avec d'autres AMAP à l'occasion du forum social de Dole les 5 et 6 avril 2014. Personne n'a répondu à cet appel cette année. À prévoir peut-être pour l'an prochain ?
- Une première rencontre des AMAP du pays dolois a eu lieu le 12 mars 2014 à Dole. Cinq AMAP, dont l'AMAP de La Source, ont participé à cette rencontre. Il s'agissait dans un premier temps que chaque AMAP se présente et expose ses interrogations. Le projet d'une coopérative de commercialisation a ensuite été présenté par Steeve Crétaux. Puis des projets qui pourraient être menés en commun ont été évoqués (mutualisation des compétences pour la mise en place de sites, réalisation de stands ou d'animations à plusieurs AMAP, ...). D'autres rencontres devraient permettre de concrétiser quelques-uns de ces projets. Si vous souhaitez vous investir dans cette démarche, n'hésitez pas à le faire savoir !
- La nouvelle charte des AMAP a été adoptée à l'unanimité par l'Assemblée Générale du MIRAMAP le samedi 15 mars 2014. Pour en savoir plus, cliquer sur le lien : [Charte-AMAP](#)

Les projets de l'AMAP de la Source en cours pour l'année 2014

La création d'un bar associatif : ce bar serait ouvert pendant les distributions afin de favoriser les contacts entre adhérents, consomm'acteurs et producteurs. Sa mise en place est à l'ordre du jour du prochain CA (du 5 juin), la mise en route est donc certainement pour bientôt !

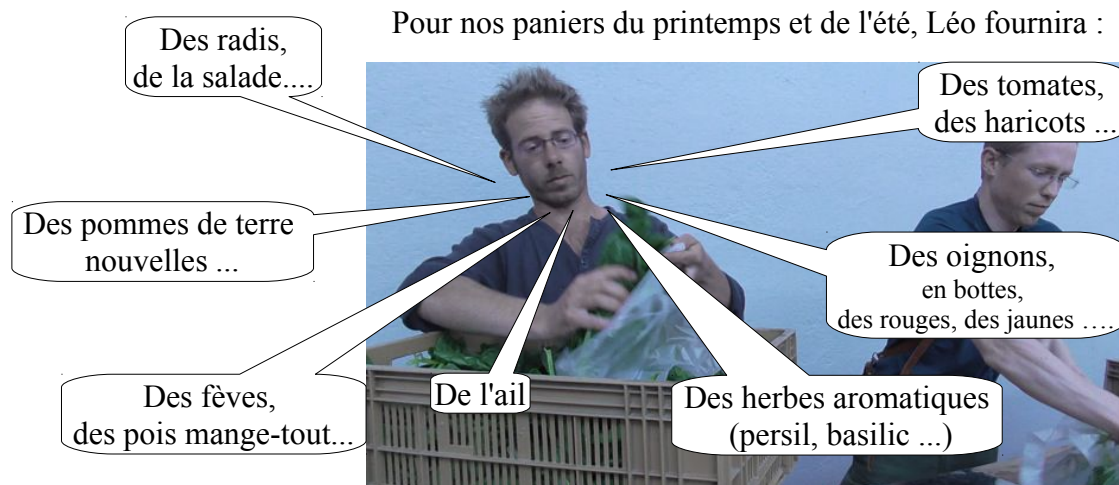
La parole est à ... Léo

Léo fournit l'AMAP de La Source en légumes depuis bientôt 5 ans. Il s'est installé à Moisseuse en août 2009, comme locataire d'un terrain de 1 ha, avec un motoculteur comme seule aide mécanique. Une vie presque exclusivement consacrée à son entreprise a permis à Léo de s'agrandir (il loue actuellement 3 ha et emploie un saisonnier en pleine saison), et de se mécaniser peu à peu, sans pour autant s'endetter.

Un bilan très positif sur le plan professionnel donc, mais un travail devenu trop lourd pour une personne seule en raison d'une grande dispersion, dans les débouchés d'une part (AMAP de La Source, Épiceries Biocoop à Pontarlier et La Mauvaise Herbe à Montmirey, vente directe dans des marchés) et dans la diversité des légumes proposés d'autre part.

Léo s'associe donc depuis mars 2014 à Céline et Denis pour continuer à nous approvisionner en légumes. Une organisation plus efficace pour les maraîchers, et des légumes toujours aussi variés et goûteux pour les amapien-nes.

Pour nos paniers du printemps et de l'été, Léo fournira :



Côté aubergines et poivrons, Léo s'adaptera en fonction des récoltes de Céline et Denis et nous fournira peut-être aussi en partie.

Pour les produits de l'automne puis de l'hiver, Léo ne sait pas encore exactement ce qu'il va nous concocter, mais il sait d'ores et déjà qu'il aura comme légumes de garde, des oignons, des échalotes, de l'ail, des pommes de terre et du céleri rave.

La recette de Pierre

Gratin de panais, poireaux, carottes et pommes de terre

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de panais, 500 g de blancs de poireaux
- 500 g de pommes de terre, 500 g de carottes
- 1 grand pot de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à café de moutarde forte
- parmesan grossièrement râpé
- cannelle, sel, poivre

- ✓ Après les avoir épluchés, couper les pommes de terre, les panais et les carottes en rondelles.
- ✓ Les plonger 5 min dans de l'eau bouillante et salée, les mettre à refroidir et égoutter soigneusement.
- ✓ Faire revenir les poireaux coupés dans l'huile d'olive.
- ✓ Mélanger la crème, la moutarde, ajouter la cannelle, le sel et le poivre et mélanger avec tous les légumes.
- ✓ Répartir dans des petits ramequins beurrés, saupoudrer de parmesan rapé.
- ✓ Mettre au four à 200°C (thermostat 6-7) 40 min.

L'énigme de Harold

Combinez les lettres des deux mots afin de former, dans l'ordre désiré, un nom de légume comprenant la combinaison.

COTE + RAT = ?

SAGE + PRE = ?

RAPE + NID = ?

BRAVE + TETE = ?

CARAT + HUIT = ?