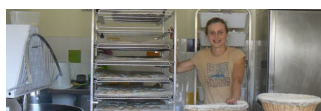


Légumes



Céline et Denis
Halliez

Pain



Marjorie Delonghe
José et Yvan

Chèvre



Delphine Grelat
Thomas Nicolay

Oufs, volaille



Laure Gonnier

Miel



Frédéric Lacroix

NOUVEAU

Agneau et Porc



Johann Théry

La lettre de l'AMAP de La Source

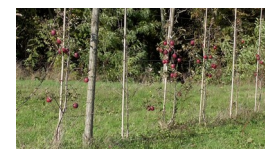
Numéro 11 – Mars 2018

Contact : amapdelasource@laposte.net

L'actualité de l'AMAP de la Source



- Dimanche 15 octobre 2017, une vingtaine d'adhérents ont visité à Burgille le « Jardin sous les vignes », l'exploitation de Céline et Denis, qui ont donné beaucoup d'explications, précises, patientes, ce qui a permis de mieux comprendre leur travail, les problèmes qu'ils rencontrent, les solutions adoptées, leurs projets. Ces échanges sympathiques ont pu continuer au cours du repas partagé (au soleil !), dans le beau cadre de leur nouveau verger, alors en chantier à Lantenne-Vertière. Depuis janvier 2018 ils ont encore beaucoup planté, pour obtenir au total 1700 fruitiers : la plupart palissés (pommiers, poiriers) et d'autres ½ tiges, de plein vent (cerisiers, pruniers, abricotiers, pêchers). Belle promesse de récoltes dans trois ou quatre ans.



- L'assemblée générale du samedi 25 novembre 2017 a permis de rappeler les engagements de l'AMAP, pour les producteurs et pour les amapiens. Les producteurs présents ont fait le point sur leurs exploitations, ils ont souligné que le fait d'avoir des contrats leur permettait une meilleure organisation. Toujours des retours très positifs sur la qualité de leurs produits. A noter que l'engagement de l'Etat dans le soutien à l'agriculture biologique est aujourd'hui très incertain. De plus, les aides dues sont actuellement payées avec plusieurs années de retard, alors qu'elles sont prises en compte dans le calcul des tarifs.
- Dernière distribution de l'année le jeudi 21 décembre 2017, au son de l'accordéon d'Elise, autour de vin chaud et de jus de pomme chaud, de douceurs salées ou sucrées préparées par chacun. En plus de la distribution habituelle, on pouvait acheter miel, nougats et pains d'épices de Frédéric Lacroix, chocolats et herbes aromatiques de Sylvie Euvrard, vin de Pascal Henriot, cidre et jus de pomme de Claude Bet.
- Michel et Bénédicte ne viennent plus nous livrer lait et yaourts. Les amapiens qui ont encore des bouteilles ou des pots de yaourt à leur rendre peuvent les rapporter au local. Étienne se chargera de les rapporter à la ferme de l'Aubépine.
- Frédéric Lacroix, pour le miel, et Agnès Krempp (ferme de la Bussière), pour la viande de bœuf nous proposent désormais leurs produits dans le cadre d'un contrat de partenariat.

Les projets de l'AMAP de la Source

- Après la visite chez Céline et Denis Halliez l'automne dernier, nous envisageons pour cette année de nous rendre à Ounans pour visiter le fournil « Terre de Pains ». C'est dans ce fournil que José, Marjorie et Yvan fabriquent le pain et les brioches que José nous livre le jeudi.
La date sera précisée ultérieurement.
- La traditionnelle fête de l'été de l'AMAP est prévue le jeudi 07 juin 2018. Cette fête est ouverte à tous, c'est une excellente occasion d'y venir en famille et avec des amis pour faire découvrir l'AMAP autour de nous. N'oublions pas de réserver la date et d'en parler !
- Tout au long de l'année, pour continuer à aider les producteurs partenaires, tous les amapiens sont invités à faire connaître l'AMAP de La Source autour d'eux, dans l'idée de susciter de nouvelles adhésions. Des flyers ont été rédigés dans ce but et peuvent vous être transmis par courriel.

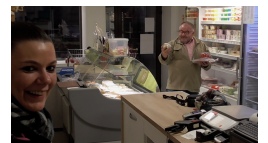
Une nouvelle épicerie à Dampierre : « Les Traditions d'Antan »

Pour compléter notre panier avec des produits bio que nous ne trouvons pas à l'AMAP, rendez-vous à l'épicerie « Les Traditions d'Antan ». Depuis juin 2017, Vanessa nous y accueille du mardi au samedi, de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30, et le dimanche matin, de 8 h à 12 h 30. Les produits proposés sont locaux, Vanessa travaille avec une quarantaine de fournisseurs et à notre demande, elle peut commander des produits qui ne sont pas présents en magasin.

Elle est en train de développer la gamme de produits bio, et dans cette gamme, on peut déjà y trouver du fromage franc-comtois (du morbier et deux sortes de comté). À partir du 22 mars, il y aura également, toujours dans le rayon bio, des fruits et légumes secs, des farines, du sucre, de l'huile, et en frais, des fruits, du tofu, du lait...

La liste n'est pas complète, pour en savoir plus, il suffit de vous rendre sur place !

La parole est à Vanessa : « En complément de mon travail à l'épicerie, je souhaite être productrice, et en m'associant avec mon fils, cultiver fruits, légumes, et fleurs sur un terrain de un hectare que je possède à « Les Minéraux ».



J'ai également comme projet de transformer certains de ces produits pour proposer tisanes, confitures, soupes. Des projets que je mettrai en place petit à petit, car dans un premier temps, je me consacre surtout au développement de l'épicerie « Les Traditions d'Antan ».

Pour commander, vous pouvez passer au magasin, et vous pouvez aussi me contacter : par courriel (lestraditionsdantan@bbox.fr) ; par SMS (06 66 84 30 02) ; par facebook ; par Messenger (LesTraditionsd'Antan, Vanessa Bourassin)

À bientôt !»

Dates à noter dans vos agendas :

Fête de l'été : **jeudi 07 juin 2018**

Assemblée Générale 2018 : **samedi 24 novembre 2018**