



Association régie par les lois et décrets de 1901 – déclarée sous le N° W801002043

LA LETTRE DE L'ASSOCIATION – N° 2/2013

VIE DE L'ASSOCIATION

- **Rencontre inter-amap (juin 2013)**

Depuis 4 ans, la Famapp organise des rencontres inter-amap à Ribécourt. Cette année, elle a lancé l'idée de rencontres plus locales.

Ainsi, pour cette première rencontre, C'est à Ault chez Sophie de l'Amap de ST Valery que les 3 AMAP d'Abbeville, St Valery et Rue se sont retrouvées. Ce fut l'occasion d'échanger sur nos organisations respectives. Nous avons pu nous rendre compte que le local mis à disposition chaque semaine par la mairie de Rue nous facilite réellement l'organisation.

L'occasion aussi pour nous de rencontrer des producteurs que nous ne connaissions pas.

La journée a commencé par une balade à la rencontre des plantes comestibles dans les galets au Hourdel, animée par Hubert Lévêque, pour se poursuivre par une auberge espagnole très colorée et haute en valeur gustative !

Chacun peut d'ores et déjà réfléchir à ce que nous pourrions proposer pour organiser une rencontre sur Rue.

Claudine Bonningues, présidente

- **Projet lecture**

L'AMAP et la bibliothèque se sont fédérées dans un projet commun : celui d'organiser un temps de lecture sur le thème des légumes, dans le cadre de la semaine du goût.

Pour cela, après une première phase de recherche et collecte de textes, nous nous sommes réunies plusieurs fois cet été afin de procéder à la sélection et l'ordonnancement des lectures. Actuellement, nous travaillons désormais la mise en voix des textes par des rencontres hebdomadaires.

Ce projet se révèle passionnant et chaque temps de travail est un véritable plaisir : tant par le plaisir des mots que par celui de l'éveil des sens, sans oublier celui de la rencontre, des échanges conviviaux.

Nous avons hâte de vous partager tout cela et vous attendons nombreux le vendredi 18 octobre, à 18h, à la bibliothèque !

Marie Plateau, coordinatrice du projet lecture

- **Chantier argile sur caisson**

Afin de conserver ses légumes pendant l'hiver, Florent a construit il y a 2 ans des caissons de conservation en paille, qui permettent de garder une température hors gel.

Cette année, fin août, une douzaine d'amapiens de Rue et de St Valery se sont retrouvés, pour lui donner un coup de main pour enduire les murs en paille, d'un enduit argile + lin.

Ce fut un moment très agréable pour tous.

Claudine

- **Novissen**

Samedi 28 septembre, à 14h : à l'emplacement de la future ferme-usine, Novissen organise une manifestation unitaire de protestation: "Halte aux travaux ! - Exigeons l'abandon total du projet Ramery !"

- **Site Internet**

Afin d'améliorer la communication autour de notre association, nous avons acheté le nom de domaine « amapderue.fr ». Nathanaël s'est chargé de la mise en page de ce nouveau site, véritable vitrine pour les personnes intéressées par le principe des Amap et désirant s'informer et prendre contact avec nous.

- **Stationnement rue du four**

Je vous rappelle que le stationnement est interdit dans la rue du four, juste en face de notre local ! Il y a une bande jaune et la propriétaire de la maison tient à ce qu'elle soit respectée.

LÉGUMES : Visite du 2 juin 2013 à la ferme de Florent

Comme il est de tradition maintenant, notre producteur de légumes Florent BOULANGER, avait organisé une journée de visites à la ferme, ce dimanche 2 juin en recevant les adhérents des AMAP de RUE et SAINT-VALÉRY, mais aussi des voisins, des amis, la famille et d'autres fournisseurs de l'AMAP.

Tous ont ainsi pu visiter l'exploitation avec ses serres et les cultures de plein champ. Florent a présenté ses méthodes de travail et les récoltes à venir, et répondu aux nombreuses questions des personnes présentes.

Après cette matinée bien remplie, il fut offert aux amateurs, un apéritif "bio" à base de différents jus et accompagné d'excellentes préparations de cakes aux légumes ou aux fruits (sucrés ou salés) ainsi que quelques soupes maison (merci Michèle)... la soupe aux orties : étonnante et très agréable ! Ce fut un moment de partages et d'échanges, en particulier de recettes bien sûr....

Puis vint le repas en commun, permettant de goûter les plats des un(e)s et des autres et apprécier le savoir-faire de ces dames.

Pour accompagner tout cela, quelques bouteilles de cidre, bio bien sûr, mais aussi du vin apporté des caves de quelques amateurs éclairés !

Journée fort agréable et très conviviale, dommage que le soleil bien présent le matin, se soit montré si avare de ses rayons l'après-midi.

Marcel Maillard, référent légumes

AGNEAU : Nouveau produit, premiers contrats

Lors de la rencontre inter-amap de juin à Ault chez Sophie (de l'amap de St Valéry), nous avons rencontré Romuald, éleveur d'agneau. Vous avez reçu courant juillet un document explicatif sur ce qu'il propose dans le colis de viande d'agneau bio.

Un sondage réalisé dans la foulée a montré que plusieurs d'entre vous étaient intéressés. La date de la signature des contrats " **viande d'agneau bio**" a été fixée au mardi 17 septembre, celle de la livraison le mardi 29 octobre.

Pour le moment, je suis la référente, mais si quelqu'un veut se lancer dans l'aventure, n'hésitez pas à me le dire !

Claudine Bonningues, référente (provisoire ?) agneau

LENTILLES ET LÉGUMES SECS : Visite de l'exploitation de Willy le 30 juin 2013

Le dimanche 30 juin, Claudine et moi sommes allées chez Willy pour voir comment fleurissaient les lentilles, les pois chiches et les pois cassés qu'il nous proposera cet automne.

Nous avons également visité les serres où il produit les légumes pour les AMAP de Roye et de Moreuil.

En partageant un repas sympathique, nous avons convenu, pour l'an prochain, de nous joindre à la visite des 2 autres AMAP pour pouvoir échanger nos expériences, en espérant être un peu plus nombreux.

Chantal Minet, référente légumineuses

POMMES : Reprise de la saison

La saison des pommes va bientôt commencer. Il y aura 5 ou 6 distributions à raison de une par mois (d'octobre à février). Cette année, Vincent nous propose des pommes (à cuire et à croquer) à 2 € le kg et du jus en bouteilles d'1 L à 2,50 € le litre (conservation optimum de deux ans).

Ingrid Herrmann, référente pommes et jus

CHAMPIGNONS : Le petit mot d'Aurélié

Bonjour à tous,

Un petit mot pour vous proposer ...des champignons ! Quelle idée ! Des champignons bruns, bio, frais, produits à Toeuffles par Stéphane et Marie-Jeanne DELIGNIERES, ça donne envie !

Claudine et moi sommes allées la semaine dernière à la rencontre du producteur, logé dans la belle Vallée de la Trie (à découvrir au passage).

La production est en continue toute l'année et elle constitue 50% des achats de Biocoop en France. A ce jour, il ne produit qu'un seul type de champignon, le Brun mais envisage des diversifications notamment des essais de Shiitaké. Il peut proposer des sachets déjà conditionnés en 500g ou 1kg.

Les champignons se conservent très bien au réfrigérateur (2°C donc en haut) pendant une semaine.

S'il n'a pas besoin de nous ou des Amap pour distribuer ses champignons puisqu'il produit en grosse quantité (pas moins de 150t de champignons par an), il adhère à la philosophie et a choisit le bio par conviction (la valorisation du produit et du travail des gens) et accepterait donc de nous fournir en champignons. Cependant, les débuts de semaine sont intenses pour la production et il pourrait avoir des difficultés à venir les livrer jusqu'à Rue.

Il nous faut donc :

- D'une part, évaluer les souhaits de chacun pour une livraison qui pourrait être toutes les deux semaines,
- D'autre part et c'est là le principal facteur limitant, il faudrait trouver une personne relais qui assurerait la livraison jusqu'à Rue.

Nous recherchons donc une ou des personnes travaillant à Abbeville ou se rendant dans le secteur le mardi et en mesure d'apporter les champignons tous les 15 jours (ou une fois par mois si cela s'avère trop contraignant) à Rue pour 18h00.

Repartis avec une cagette à partager, nous avons testé pour vous, ces champignons sont extras !

Aurélié VERET, peut-être prochaine référente champignons

PHOTOS



Rencontre Inter-Amap



Chantier « argile »



*

Visite de la ferme de Florent



Willy dans son exploitation



Champignons, à Toeuffles