



MOTS DE SAISON...

L'édito de l'AMAP

Pour commencer, nous voudrions vous souhaiter la meilleure année possible. Une année solidaire et conviviale, une année pour faire avancer les valeurs qui nous animent depuis la création de l'AMAP, il y a bientôt trois ans.

Pour la saison chaude 2005, nous aurons un deuxième producteur de légumes.

Pierre Follet gardera le groupe du mercredi, et Pierre Salerno fera deux groupes, un à Gardanne et un autre à Calas, les deux au sein de l'AMAP. Plusieurs familles vivent en effet là-bas, une demande existe. Il faut néanmoins trouver un lieu de distribution à l'abri, éclairé, et bien sûr des personnes motivées pour prendre le groupe en charge.

L'exploitation de Pierre Salerno est à la Bastidonne, près de Pertuis. Il a vingt ans d'expérience de producteur de légumes, il a une exploitation de vignes en certification Qualité française – Na-

ture et progrès. Le CA l'a rencontré tout d'abord au marché de Gardanne, l'a reçu une fois et visitera son exploitation le 12 février.

Il fera le même type de paniers que Pierre. Ce dernier souhaitait passer à deux livraisons sur Pertuis et une seule sur Gardanne.

Cette orientation sera validée lors de l'assemblée générale du 22 février. Il faudra notamment fixer les deux jours de distribution.

D'autre part, Thierry Perez, notre producteur de fromages installé à Peypin d'Aigues (dans le Vaucluse) aura besoin d'aide pour changer le plastique de la serre qui abrite ses chèvres et ses chevreaux. Il faudra faire cela dans le courant du mois de janvier. Dès que la date sera connue, un atelier pédagogique sera organisé en week-end.

Isabelle Malgonne

Quel pouvoir pour un monde meilleur ?

Ce monde meilleur, plus juste, plus solidaire qui est l'objectif des Nations Unies, se prépare ici et maintenant ! Aujourd'hui, par notre façon de penser, d'agir, de vivre, de se déplacer, de consommer et plus généralement de participer à la gestion de la cité, nous préparons le monde de demain. De nos comportements actuels dépend aussi le sort de nos enfants et des générations futures. Comment satisfaire nos besoins actuels sans compromettre les besoins de nos successeurs ?.....

Chacun de nous peut apporter sa contribution positive au monde. Aujourd'hui, notre niveau de bonheur ne dépend pas forcément de nos biens matériels. IL peut encore s'améliorer en consommant intelligemment, c'est-à-dire en respectant notre planète et la solidarité.

*Marie Gauchet d'après Pluriel Nature
Nov-Déc. 2004*

RETROUVEZ NOUS SUR LE WEB
<http://paniersdesaison.free.fr>
Les Paniers de Saison
54 lots les Amandines 13120 Gardanne

Depuis la Grande Bastide

Ce premier papier de l'année nous donne l'occasion de vous adresser chaleureusement à tous nos vœux, même si la reprise de la distribution a déjà permis de vous les transmettre de vive voix. Nous espérons comme chaque année que 2005 soit une année propice aux rapprochements entre les gens avec moins de malheurs ou de conflits et plus de joies et d'équité, sur une planète accueillante et fertile. Il est bon de savoir remettre au compteur d'une année qui passe, puis qui commence, les utopies plus ou moins secrètes qui habitent nos cœurs d'humains.

Nous vous renouvelons aussi nos remerciements pour votre engagement et votre fidélité aux « paniers », dans cette économie basée sur la solidarité alors que la notion de concurrence est si prônée, même au niveau de l'Europe.

2005 verra le début de la mise en œuvre de la nouvelle PAC, la politique agricole commune (européenne), avec le découplage des aides (les subventions ne sont plus directement liées à la production) et la conditionnalité (les aides sont soumises au respect des exigences environnementales).

Un évènement important à la ferme est l'embauche de Malika et Kadouja, saisonnières et de Luc, stagiaire depuis 6 mois, en contrats stables. L'effet AMAP est de régulariser la production sur l'année et nous avons remplacé ces contrats saisonniers par une annualisation du temps de travail en CDI. C'est une étape significative dans l'organisation, et satisfaisante.

Nous avons reçu la licence AB (agriculture biologique) pour 2005, licence qui est l'attestation d'engagement à cultiver selon les principes et obligations de l'agriculture biologi-

que; le certificat vient après le contrôle. Il y a aussi des contrôles inopinés. Nous vous rappelons que notre ferme est entièrement cultivée en agriculture biologique depuis 1997.

Question production, les légumes souffrent du froid : ceux sur pied -les salades- mais nous avons aussi quelques soucis de conservation des courges et des oignons. Trop humide, trop de variations de température dans la pièce de stockage. Les choux frisés de la deuxième série sont petits...les prochains mois seront les plus difficiles à passer avant le retour en avril des légumes de printemps. Blettes, carottes, épinards, mâche, navets et radis sont au rendez-vous.

Pour les recettes un conseil : offrez-vous le livre « La cuisine saine des quatre saisons », aux éditions Terre Vivante. Et un autre conseil, si vous avez l'occasion d'aller à Mens, en Isère, le Centre Terre Vivante, centre d'écologie pratique, vous enchantera.

Recette de navets farcis (extrait du livre précité):

Par personne

4 navets bien gros et ronds

100 g de champignons hachés

1 oignon

Chapelure de pain complet

Persil

Creuser les navets ; garder l'intérieur. Hacher l'oignon, l'intérieur du navet et le persil, les faire fondre dans l'huile d'olive pendant 10 à 15 mn, remplir les navets de ce mélange, recouvrir de chapelure et cuire 15 mn à four chaud .

Pierre et Françoise FOLLET-SINOIR

Les OGM : libre opinion de Cécile Fléché

Qu'est ce qu'un OGM : c'est un organisme dont on a modifié les gènes en y ajoutant des gènes étrangers en provenance, le plus souvent, de bactéries ou de virus.

En agriculture, la plupart des OGM (75 %), sont résistants à un herbicide et 10 % sont résistants à un insecte. Cela représente 36 % du soja et 13 % du maïs mondiaux. Mais la transgénèse concerne aussi la tomate, la pomme de terre, le riz, le blé, le melon, la courgette...

Pourquoi nous ne voulons pas des OGM :

Contrairement à ce qu'on nous dit, les OGM ne peuvent pas résoudre le problème de la faim dans le monde. Au contraire, ce sont des techniques coûteuses hors de portée des petits paysans des pays du tiers monde ou sévit le plus dramatiquement la faim.

Contrairement à ce qu'on nous dit, la culture des OGM augmente l'utilisation des pesticides : 10 ans après le début de la culture d'OGM aux USA la consommation d'herbicides a augmenté de 40 % et dans plusieurs cas (maïs-Bt, coton-Bt), l'utilisation des insecticides a augmenté. .

Contrairement à ce qu'on nous dit, les OGM n'ont aucun intérêt agronomique, ils n'augmentent pas la productivité des cultures. Dans certains cas, les cultures OGM sont plus fragiles et plus sensibles aux maladies (comme la tomate). En Europe, de plus en plus d'agriculteurs sont réticents, et quand on interroge les citoyens, une majorité se déclare contre les OGM (93 % en Angleterre, enquête menée par le gouvernement en 2003).

Contrairement à ce qu'on nous dit, les risques pour la santé humaine ne sont pas évalués : les herbicides s'accumulent dans les OGM résistants, la toxicité n'est pas évaluée ; d'autres métabolites toxiques peuvent s'accumuler, ils ne sont pas recherchés ; les risques d'allergies alimentaires ne sont pas évalués.

Ce qu'on ne nous dit pas :

La nature n'est pas un kit qu'on monte et qu'on démonte pièces par pièce, la modification d'un seul gène peut entraîner des modifications génétiques en chaîne dont on ne connaît pas les conséquences.

Il y a des faits troublants comme par exemple la mort suspecte de vaches nourries au maïs OGM ; des ouvriers agricoles qui font une réaction immunitaire aux toxines produites par le maïs OGM-Bt cultivé à proximité.

Les gènes bougent, se transfèrent d'une plante à l'autre, d'une variété à l'autre par le pollen, par le sol et ses bactéries et champignons. La culture OGM c'est la disparition de la culture biologique. Déjà 41 % des lots de semences de maïs conventionnel s'avèrent pollués par les OGM.

La culture des OGM pérennise l'intensification qui a déjà entraîné la disparition de 1 milliard d'hectares de terre sur la planète, la culture des OGM est contraire au « développement durable » inscrit dans les règlements internationaux et les lois françaises.

Conséquences du « système OGM » : 4 ou 5 multinationales contrôleront complètement la filière agroalimentaire. Les ressources génétiques de la planète deviendront la propriété de ses multinationales et les paysans ne pourront plus utiliser leurs propres semences.

Article relevé par Florence Rumeau, notre productrice du miel, dans le bulletin agricole N° 4 page 46.

Pour ne rien oublier :

Mercredi 19 janvier

L'association Epice viendra de 18h à 19h pour une dégustation /vente de leurs produits du commerce équitable. Evelise Pichery mettra en place des commandes régulières.

Jardins de Gaïa : pommes et dérivés (commandes jusqu'au 12 janvier)

Vendredi 21 janvier

Jardins de Gaïa : pommes et dérivés (commandes jusqu'au 14 janvier)

Volailles (commandes clôturées)

Fromages de brebis de l'Aveyron (commandes clôturées)

Miel et dérivés : Achat sur place

Veau : commandes jusqu'au 14 janvier

Association Epice : dégustation/vente des produits du commerce équitable

Vendredi 4 février

Volailles

Mardi 22 février

Assemblée Générale extraordinaire et ordinaire

Foyer Nostre Oustau

Mercredi 23 février

Jardins de Gaïa : pommes et dérivés (commandes jusqu'au 16 février)

Association Epice : si suffisamment de commande

Vendredi 25 février

Jardins de Gaïa : pommes et dérivés (commandes jusqu'au 18 février)

Volailles

Miel et dérivés : A commander sur place

Porc : commandes jusqu'au 18 février

Association Epice : produits commerce équitable

Vous pouvez dès maintenant commander de l'huile de noix (6.50 euro le litre), même producteur que les noix de décembre.

Recettes des adhérents

Aillade toulousaine

Cerneaux de noix 75 g/gousses d'ail 50g/huile de noix 250g/ 1 cuillère persil

Dans un mortier, piler les cerneaux de noix et les gousses d'ail épluchées. En cours de travail, incorporer 2 à 3 cuillérées d'eau froide afin d'obtenir une pâte homogène.

Ajouter sel et poivre en tournant avec le pilon, verser lentement l'huile pour qu'elle soit bien absorbée, ajouter le persil hâché.

Dresser dans une saucière.

Peut être tartiné ou en accompagnement de viandes blanches ou volailles.

Marie Gauchet
