



MOTS DE SAISON...

L'édito de l'AMAP

Neuf courageuses personnes ont participé à l'atelier coupe de genêts chez Thierry Perez. Un incendie pendant l'été 2 000 a ravagé la forêt se situant juste derrière la ferme. Cinq ans après, les genêts envahissent le terrain. Les chèvres appréciant peu ces arbustes, nous nous sommes armés de patience, de scies et de taille-branches afin de permettre le développement d'une autre végétation plus nourrissante pour les chèvres. Une activité physique mais riche en rencontre, en lien et en convivialité. Le 22 février, nous étions 48 adhérents présents ou représentés pour participer à l'Assemblée Générale Extraordinaire et Ordinaire. L'AGE (assemblée extraordinaire) a permis la modification de nos statuts, les nouveaux seront prochainement affichés au hangar et mis sur le site. L'AGO (assemblée ordinaire) a voté le rapport moral qui souligne une activité très riche cette année, (17 producteurs, 110 adhérents) axée sur une meilleure organisation des partenariats existants, sur la mise en place de nouveaux partenariats, sur la diffusion du concept AMAP, avec le souci d'un investissement plus grand de chacun. Nous avons voté un rapport financier relevant une situation saine.

La discussion et le vote sur la reconduction des partenariats a conduit au renouvellement de tous à l'exception de celui engagé avec les Jardins de Gaïa. Nous avons fait part aux Jardins de Gaïa, courant août, du mécontentement de certains adhérents concernant la qualité de quel-

ques fruits et la composition du panier. Le rôle du CA, intermédiaire entre adhérents et producteurs, s'en trouva remis en cause. La présentation de ces éléments ont amené l'AGO à voter l'interruption du partenariat. Nous entamons une recherche pour trouver un nouveau producteur de fruits d'été. Étant engagés pour trois livraisons cet hiver, nous continuons ensemble jusqu'à la dernière livraison qui aura lieu le 23 et 25 mars.

Nous avons entériné le principe d'une AG annuelle en février et d'une réunion à chaque fin de saison pour un bilan et une présentation de la saison suivante. La prochaine rencontre de ce type aura lieu le mardi 22 mars à 18h30 au Foyer Notre Oustau de Gardanne. Afin de préparer cette rencontre, un questionnaire de satisfaction est donné lors des distributions. Il est à rendre au plus tard le mercredi 16 mars. Les producteurs proposant des contrats pour cette été sont invités à cette rencontre du 22 mars. Les contrats pourront être signés. Pensez donc à amener votre chéquier et de quoi alimenter le buffet. Nous souhaitons vous voir nombreux à ce temps d'échange avec les producteurs, car c'est lors de ces rencontres que s'affinent nos partenariats et le contenu de nos paniers. Votre parole y est importante.

Isabelle Malgonne

RETROUVEZ NOUS SUR LE WEB

<http://paniersdesaison.free.fr>

Les Paniers de Saison

HIVER QUI DANSE ARRET SUR CROISSANCE

Avis de grand froid
sur notre jardin
Feuille de chou
contre hiver malin
Choux romanesco
coeur gros comme
un Bruxelles
Choux fleur petit
comme pois quel
malheur
Salade malade épi-
démie d'anémie

**Froid qui tousse
rien ne pousse !**
Que faire avec cet
hiver de glace ?
Manger de la soupe
à la grimace ?
Fabriquer avec la
farine des Spatzlé ?
Changer la taille de
nos paniers
pour celui de Tom
pouce ?
Attendre les cou-
leurs de l'été
Pour un panier
moins léger ?
Partager avec
Pierre qui n'amasse
pousse
en toute philosophie
et éthique
l'âpre hiver sans pa-
nique
et tous ensemble lui
faire la nique !

Brigitte Appothéoz

Le CAT « Le Grand Réal » : producteur œufs et volailles

LE CAT, UN LIEU DE PRODUCTION ECONOMIQUE ET SOCIAL

Comme tout CAT (Centre d'Aide pour le Travail), le Grand Réal, a double vocation :

- thérapeutique, en ce qu'il propose un accompagnement et un suivi éducatif auprès de personnes en grande difficulté de construction personnelle et de relation altruiste,

- économique en ce qu'il demande à ces personnes de fournir un travail productif en échange d'un salaire, ce qui les intègre d'emblée dans la production globale de la société.

Cette intégration se fait par le truchement de l'institution du Grand Réal, mais elle n'en est pas moins réelle pour autant : c'est d'abord un véritable travail qui est proposé, soutenu par des métiers qui ont une longue histoire et une culture de pays forte, que ce soit celui d'agriculteur, d'artisan, de cuisinier ou de moulinier ; c'est ensuite la diffusion des produits issus de ce travail dans différents lieux de vente, que ce soit sur le site même ou à l'extérieur.

L'originalité du Grand Réal est de proposer ce projet de travail à des adultes autistes, dont on pouvait penser que le repliement sur soi et l'angoisse du changement rendraient caduques les efforts d'ordre et de relation à autrui demandés par le travail. L'expérience, dont la fondation en 1977 peut être considérée comme un pari audacieux, a au contraire montré qu'en considérant les autistes d'abord comme des personnes capables de travailler et de les respecter comme telles avant de se poser la question de leurs limites, elles prenaient place, à leur manière, dans la communication humaine, même sans forcément s'inscrire dans l'activité langagière.

Le Grand Réal se structure en 8 ateliers de production situés sur le domaine même et 5 maisons d'habitation, situées dans les communes avoisinantes (2 sur la commune de La Tour d'Aigues, 2 sur la commune de Grambois et une sur le domaine).

L'agriculture occupe 4 ateliers : deux ateliers d'agriculture proprement dite (viticulture et maraîchage) et deux ateliers d'élevage (chèvrerie et petits élevages de volailles).

Trois ateliers se partagent la production artisanale : un atelier d'ébénisterie, un de céramique et le troisième de ferronnerie, fournissant des produits de très grande qualité qui ont leur place dans l'économie locale.

Un restaurant, de gastronomie essentiellement provençale, accueille les clients 5 jours sur 7 pendant onze mois de l'année.

De plus, un moulin à huile d'olive, le premier de l'histoire du village de La Bastidonne, fonctionnant de façon saisonnière (novembre et décembre), ouvre ses portes à tous les producteurs de la région.

Ces ateliers sont liés les uns aux autres par des solidarités de sens : les ateliers agricoles fournissent le magasin et l'auberge, les céréales et les fourrages sont faits sur le domaine, le maximum de travaux et de réalisations sont faits par les ateliers artisanaux etc...

Ainsi, que l'on soit éducateur ou autiste, directeur, chef de service ou psychiatre, chacun est invité à s'impliquer, de sa place et à sa manière, dans un projet qui le travaille et qu'il travaille, visant un devenir, jamais établi d'avance, ouvert au possible et déployé ensemble.

CARACTERISTIQUE LE L'ATELIER PETITS ELEVAGES

L'atelier des Petits Elevages a fait partie des origines du projet du Grand Réal, avec la viticulture et la chèvrerie; leurs productions étaient déjà orientées à l'époque vers l'auberge qui, par la demande du client et l'intention de le satisfaire, donnait un surcroît de valeur au travail des salariés de l'atelier.

En effet, le travail de l'atelier en lui-même se veut le plus porteur de sens possible pour des personnes autistes : il comprend de 5 à 6 personnes dont

l'éducateur avec une production relativement faible pour que chacun puisse avoir un point de vue complet sur son travail pendant la journée ; il y a environ 120 nouveaux poussins poulets et 80 poussins pintades par mois, qui mettent chacun au moins 20 semaines pour être prêts à être consommés. Chaque bande ainsi constituée a à sa disposition un parc de 1000 m², dans lequel elle reste en permanence, de sa sortie à l'extérieur à l'âge de 5 semaines jusqu'à la fin.

Nous expérimentons, à titre d'essai, en ce moment un tout petit élevage « libre », où une poule dite « pomponette » a couvé une quinzaine d'œufs, qui ont donné naissance à quatorze poussins qui la suivent en totale liberté.

L'abattage est assuré par un abattoir professionnel, situé à Caseneuve, au nord d'Apt, où nous allons livrer chaque semaine le nombre de volailles commandées, soit par l'auberge, soit par nos clients du magasin, et depuis un an maintenant, par votre AMAP.

La nourriture est faite de 70% de blé et de 30% de complément bio pour apporter les protéines nécessaires à la croissance.

Ce sont les personnes autistes qui accueillent les animaux et les nourrissent, remplissent les bacs à grain, transportent ces céréales, veillent à leur propreté avec l'aide d'un éducateur, tout au long de l'année, les week-ends et les temps de vacances étant assurés par un roulement de permanence.

Comme pour tous les ateliers, nous y apportons tous ensemble le maximum de soins possible, en essayant de viser l'excellence, pour la plus grande satisfaction de nos clients, qui participent ainsi, à leur manière, à la personnalisation des adultes autistes.

André Lorillard

Soirées musicales au Grand Réal : Rappel

Samedi 19 mars : Dirty Old Tunes / musique irlandaise

Samedi 16 avril : Trio Balacobacco / musiques du Brésil

Samedi 28 mai : Sunshine Jazz System

Repas + concert : 24 euro

Renseignements/Réservations : 04.90.07.55.44

Pierre Salerno, producteur de légumes des nouveaux groupes se présente

Après avoir travaillé dans l'assemblage mécanique et le bâtiment, je décide d'être agriculteur en 1976 avec la mention bio Nature et Progrès.

Nous apprenons sur le tas et grâce aux conseils de Rémy Combe, agriculteur bio à Mérindol aujourd'hui décédé, nous produisons légumes de saison et raisins de table avec vente sur les marchés locaux.

Le manque d'eau sur l'exploitation me pousse à louer des terres près de la plaine de Pertuis.

Dans les années 80, la production s'intensifie et nous vendons aussi aux grossistes.

Dès le début des années 90, nous nous posons beaucoup de questions sur l'avenir de l'agriculture fermière et bio. Nos fruits et légumes du midi sont en concurrence directe avec des organismes commerciaux qui importent à bas prix.

Il nous faut diversifier et stopper la vente aux grossistes. En 1992, nous mettons sur le marché notre premier vin bio. Après une restructuration du petit vignoble, nous avons l'AOC en 1996 tout en mettant en place une structure d'accueil touristique à la ferme jusqu'en 2004.

Nous participons aussi à la mise en œuvre de projets de formation agricole et de jardinage biologique dans les écoles avec un BTS horticole en poche depuis 1990. Notre premier jardin scolaire bio est né en 1992 à Pertuis.

Depuis 2002, notre ferme est équipée pour l'arrosage sur toute les terres (environ 8 hectares). Toutes les possibilités sont ouvertes et nous sommes très heureux de pouvoir travailler d'une autre façon avec les AMAP. Nous croyons beaucoup à cette relation de proximité entre agriculteurs et « com'acteurs ».

Tout sera mis en place pour que les deux groupes que je fournirai en légumes chaque semaine soient tout à fait satisfaits de cette relation.

Pierre Salerno

Depuis la ferme LE MOULIN, chez Bernard Gazel

Mauvaise passe à la ferme auberge LE MOULIN. Début septembre, 2 vaches mortes d' une pyoplasmose (maladie donnée par les tiques). Début janvier, un coup de corne mal placé (éventration interne) : 1 vache euthanasiée. Le 28 janvier un coup de vent et je retrouve le tau-reau et 2 vaches électrocutés sous la ligne électrique qui passe à l' intérieur d' un bois d' épicéas près de la grange. Les bêtes y vont souvent s' abriter par mauvais temps. Ce jour là, le vent a écapité un épicéa qui a sectionné les fils électriques ; les bovins ont été foudroyés sur place. Six bêtes de perdues sur 30 en quelques mois : dur dur... La ferme est située à 870 m d' altitude et depuis 6 semaines nous avons la neige et un froid intense. Les veaux naissent dehors, il faut vite les rentrer et les emprisonner avec leurs mères, ce qui entraîne un travail supplémentaire. Il y a des jours où je regrette d' avoir choisi ce métier !!!

Bernard Gazel

Pour ne rien oublier

22 mars : 18h30 /22h Bilan de la saison froide et présentation de la saison chaude
(voir Edito)

23 mars : pommes et produits Jardin de Gaïa (commandes jusqu'au 16 mars)
café

25 mars : pommes et produits Jardin de Gaïa (commandes jusqu'au 18 mars)
produits du commerce équitable (association Epice)
miel
café
volailles
veau
fromage de brebis

Les Spatzlé de Mutti par Brigitte Apothéloz

Voici une recette pour fabriquer très rapidement avec vos enfants à partir de 4 ans, des pâtes alsaciennes qui se marient avec charme au veau de Bernard Gazel et avec élégance au porc de Dominique Morgado ! Succès garanti : C'est le régal des petits et grands dans la famille Leisy- Apothéloz-Sellès



Ingrédients pour 6 personnes : 400g de farine, 45 centilitres de lait (ou d' eau selon convenance) , 6 oeuf, sel

Préparation : mettre la farine dans une terrine en ajoutant les autres ingrédients. Travailler énergiquement au fouet jusqu' au moment où la pâte fait des bulles et se détache du récipient. La pâte ne doit pas être épaisse mais rester coulante.

Etaler de petites quantités de pâtes sur une planchette, plonger rapidement la planchette dans l' eau bouillante. Détacher avec un couteau de petites mottes de pâtes (spatzlé) qui tombent dans l' eau bouillante. Dès qu' il monte à la surface, les saisir dans de l' eau puis les égoutter .