

# La gazette de l'association



*informer*

*partager*

*proposer*

*agir*

*janvier 2021*

## Une équipe

Réunis en assemblée générale le 24 octobre, les adhérents ont élu un nouveau conseil d'administration qui, à son tour, a élu un nouveau bureau. En voici les membres :

Anne Chataignier  
Catherine Preiss  
Denise Vanier  
Didier Delhuile, trésorier adj.  
Isabelle Doursin, secrétaire  
Gisèle Cagnon  
Jean-Luc Cabrier  
Jean-Michel Cagnon  
Julie Valade, présidente  
Lucile Collet  
Laurent Besnard-Chantecler  
Laurent Canavaggio, trésorier  
Monique Houssin  
Monique Salcedo

Etat des lieux, débat, propositions en réunion d'octobre à janvier ont permis de préciser les objectifs de l'association pour 2021. Trois commissions "vie associative", "communication" et "magasin" ont été créées, ouvertes à toutes et tous. Ce bulletin est issu de leurs travaux.

## Des adhérents

Les 116 adhérent-e-s sont un soutien moral et matériel pour notre association à but non lucratif, qui, en retour, investit pour l'intérêt commun, par exemple en mars 2019, dans le passage en CDI d'une salariée.

## Méninges et huile de coude

Vous aimez bricoler, faire de la cuisine, de la photo, dessiner, jardiner. Vous avez des idées (ou pouvez concrétiser celles des autres), vous avez un peu ou beaucoup de temps, vous pouvez vous déplacer, vous avez des matériaux non utilisés ? Vous avez un bout de terrain, un jardin, des graines qui sommeillent ? Vous voudriez pouvoir recharger votre vélo électrique ? A votre façon, à votre rythme, participez à notre "remue-méninges" et mettez la main à la pâte avec nous ! Contactez-nous et répondez à notre questionnaire – en boutique ou dans vos mails !

## Aller de l'avant

Dix ans déjà de l'Association Natura Ventoux et bien des changements ! Des personnels maintenant stabilisés ainsi que des bénévoles, leur esprit d'initiative et leur engagement ont renforcé l'attractivité de la boutique, malgré les obstacles et la charge de travail.

Nous voulons aller plus loin : mieux faire connaître l'association, valoriser davantage le travail de tous, améliorer encore l'information, la visibilité des ressources et, aussi, élargir nos activités. Cela dans un cadre respectueux de la Nature au sens large.



Forts de l'expérience difficile en 2020 d'un contexte insécuritaire (pénurie, appauvrissement de la population suite à la crise, restriction des libertés...), ne devons-nous pas agir pour renforcer les autonomies : alimentaires, énergétiques, sociales ?

Utopiques, ces objectifs ? Pour les atteindre, il faut nécessairement associer plus encore les adhérents et clients de Natura Ventoux - et plus largement les habitants du bassin de Montbrun-les-Bains et des environs.

Nous pouvons le faire en mutualisant les efforts, en échangeant, en coopérant avec d'autres associations qui oeuvrent dans le même sens. Des contacts fructueux ont donc été pris avec des associations, avec des particuliers. Nous en rendrons compte dans ce bulletin trimestriel.

Avec réalisme mais aussi avec ténacité, avec le plaisir d'agir ensemble, nous pouvons aller de l'avant, pour une année 2021 fructueuse.

## De leurs champs à la boutique

*Qui sont les producteurs locaux et régionaux, partenaires de Natura Ventoux ? Ils se présenteront dans cette rubrique.*

**La Ferme des Poites, c'est Mathilde et Sylvain,** maraîchers et paysans glaciers, solidement installés depuis 2016 à Salérans.

Tout au bout des Hautes-Alpes, plongés dans la nature de la petite vallée de la Méouge et loin de toute source de pollution, nous cultivons sur 1.5 ha une bonne centaine de variétés de légumes, de fruits et de petits fruits, sur des terres labellisées en Bio depuis 20 ans!



Sur le marché de Montfroc

Ce métier, nous le pratiquons depuis plus de 10 ans et ne sommes pas prêts de le quitter! Partis de pas grand chose, nous construisons petit à petit notre outil de travail où nous développons nos talents comme notamment, en 2017, le début de la fabrication de nos sorbets avec les fruits cultivés à la ferme.

Nous exerçons notre métier pour produire une alimentation de qualité et nous pensons qu'il est important qu'elle soit vendue et consommée localement. Nous sommes donc présents sur les marchés de Laragne et de Lachau ainsi qu'à Montfroc chaque année.

C'est avec plaisir que nous collaborons avec la joyeuse équipe de Natura Ventoux en 2020, avec qui nous espérons poursuivre notre chemin!

## Vous avez la parole

\* Vieille Montbrunoise, je connais la boutique depuis sa création. Je tiens à des produits de qualité, si possible locaux, sans tous ces additifs qui nous esquivent. Je suis adhérente, mais je ne participe pas aux activités bénévoles. Je pourrais sûrement trouver un petit quelque chose à faire, si je savais quoi.

\* Je ne suis pas d'ici. J'aime la randonnée. Avec des amis nous cherchons des sites intéressants. Nous aimons cuisiner local. J'ai découvert que l'épicerie est gérée par une asso. A Grenoble nous avons un système de livraisons sur commande, mais ce côté "coopératif" me donne des idées.

## Les projets avancent

\* **La grainothèque en préparation** : un lieu où chacun peut librement déposer, prendre et échanger ses graines. Depuis décembre, des bénévoles préparent des supports qui mettront à disposition les graines que vous aurez triées dans vos réserves et apportées en janvier à l'épicerie.

Ouverture prévue, si toutes les bonnes volontés s'y mettent : en février.



\* **Du frais tout neuf** :

une nouvelle chambre froide, une réalisation essentielle pour la qualité des produits frais : les anciennes chambres n'ont pas été mises "à la casse", mais l'une récupérée par un producteur, l'autre en surplus à Natura Ventoux.

Des bénévoles ont mis la chape de ciment à niveau avec l'espace de vente (plus pratique, moins risqué). Puis la nouvelle chambre, confortable, performante a été installée par l'entreprise Verdier.

Salariées et bénévoles ont "profité" de la fermeture de la boutique pour faire un grand ménage.

Coût de l'opération : huile de coude, organisation... et un emprunt (pensez à votre adhésion, un petit coup de pouce utile!).

## De la boutique à votre table

Pour **une soupe de saison**, il vous faut :

1 petit potimarron,  
3 oignons, 3 gousses d'ail,  
1 pomme de terre,  
1 carotte, du bouillon de légumes, 2 c.à.s. de persil haché, 1 c.à.s. de thym frais, huile d'olive.



- Epluchez et émincez les oignons et l'ail.
- Faites-les blondir 3 mn dans un peu d'huile d'olive.
- Epluchez et découpez en dés le potimarron, la carotte et la pomme de terre. Ajoutez aux oignons, remuez.
- Couvrez de bouillon de légume (eau + concentré), portez à ébullition.
- Baissez le feu et laissez mijoter à couvert une quinzaine de minutes. Mixez la soupe.
- Servez bien chaud et garnissez de persil haché et de thym.