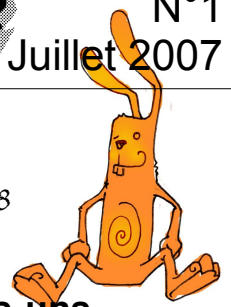


fam de carotte

N°1
Juillet 2007

bulletin d'information de l'AMAP Saveurs du Râble

Siège social : La Giraudais - 53410 Launay-Villiers - 02 43 02 76 68
chez Myriam Trippier et Pascal Orain



L'AMAP est née !

Ca y est ! Notre groupe de fans de lapins s'est constitué en association, déclarée en préfecture depuis le mois de mai. Avec un bureau élu et un fonctionnement qui s'affine petit à petit, notre Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne s'organise tranquillement... Ci-dessous, voici un petit récapitulatif des étapes franchies au fil des rencontres et de nos échanges avec Myriam et Pascal, les paysans avec qui nous avons décidé de collaborer.

Composition du bureau

Président	Rémi Bougeant
Vice-président	Denis Muller
Secrétaire	Elise Hyrien
Vice-secrétaire	Philippe Martin
Trésorière	Jeanne Lecroc
Vice-trésorière	Françoise Ménard

Nous partîmes quelques-uns...

... motivés par des valeurs communes : respect et préservation de l'environnement, recherche d'une alimentation saine, commerce local et équitable, etc. Restait à mettre tout ça en forme.

Les premières rencontres autour de Pascal et Myriam ont fait émerger de nombreuses questions et problèmes en vrac : organisation ? Constitution en association de fait ou loi 1901 ? Contrat individuel ou collectif ? Quelles viandes peut-on commander ? Livraison des lapins ou pas ? Comment passer la commande ? Comment et quand régler ? Comment se répartit-on le secrétariat, la trésorerie, le lien avec l'extérieur et les autres assos ? Quel nom à notre association ? Quelle assurance prendre pour nos participations à diverses manifestations et fêtes ? De quelle manière y participe-t-on ?

Depuis presque un an et demi maintenant, de nombreuses réponses ont été apportées : L'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) *Saveurs du râble* est déclarée en préfecture avec statuts, adhésion et tout et tout. Un contrat collectif avec une commande individuelle annexée lie chaque adhérent aux paysans, Myriam et Pascal. Un tableau de commande informatisé permet de communiquer par mél avec Pascal et Myriam qui proposent : lapins, veau, boeuf, agneau, merguez.

La durée du contrat est fixée à 6 mois, Des livraisons sont organisées à Laval et St-Ouen des Toits. Des ateliers sont organisés pour participer à la vie de la ferme. Des stands ont été et seront tenus lors de manifestations telles que le marché bio de St-Berthevin, Planète en Fête... Une plaquette récapitulant les principes et le fonctionnement de l'AMAP est éditée. Un bulletin d'informations destiné à notre communication interne et externe voit le jour (vous lisez le n°1), un nom lui est trouvé, des dessins originaux sont créés ! Un site internet est en gestation...

Une quarantaine d'adhérents (familles, foyers, ...) constitue l'AMAP *Saveurs du râble* et il est toujours possible d'adhérer !

Du chemin a été parcouru, il en reste à faire ensemble petit à petit, au doux rythme de la Giraudais, chez Myriam et Pascal.

Romuald Kerdranvat

Si on faisait des pâtés ???

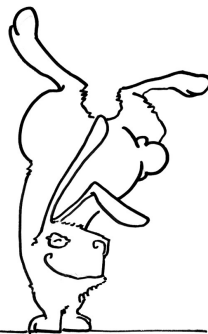
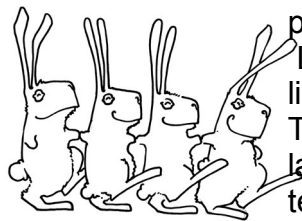
Quelle idée géniale,
Myriam et Pascal
Nous ont proposé
Un atelier Pâté.

Ce lundi matin dix heures et demi
Nous voilà réunis
Myriam, Denis, Jeanne
Nolwenn et aussi Suzanne.
On commence par une tisane.

Puis au boulot
Chacun sort son couteau
Les apprentis sont attentionnés
Tout d'abord apprendre à couper
Le lapin, le désosser.

Puis peser saler poivrer
Le lard ajouter, sans oublier
Les oignons hachés :
Les proportions il faut garder.

Le partage se fait
Terrines bocaux ou barquettes
Chacun a son pâté
Et sa recette imprimée.



*Merci à Myriam et Pascal
Pour cette journée bien
agréable
Et ce pâté à savourer.
Suzanne Cadieu*

info ferme info ferme info ferme



Moutons

Les agneaux sont arrivés en janvier et février.

Cette année, peu de naissances, donc un nombre beaucoup moins important d'agneaux que l'année dernière. Après une bonne année 2006, les brebis se reposent un peu.

Bovins

Nous avons perdu une vache à l'automne, Isis est venue la remplacer. Six veaux sont nés au printemps. Le premier a été très difficile (il se présentait à l'envers, nous avons dû intervenir pour qu'il puisse sortir !). Nous attendons encore 4 naissances cet été.

Lapins

Comme chaque année, le premier semestre ne permet pas une grande production : il y a juste ce qu'il faut pour tout le monde. Le très beau temps du mois d'avril annonce des quantités supérieures en juillet.

Jus de pommes

Nous avons planté quelques pommiers et réalisé nos premières greffes avec des variétés locales ou anciennes, merci à ceux qui ont participé et qui nous ont conseillés. Le résultat n'est pas super (4 seulement ont pris), nous devons recommencer l'année prochaine, les greffons n'étaient pas très beaux ou mal conservés.



Ateliers

Pâtés : certains d'entre vous y ont participé pendant les vacances d'avril. Une journée d'activité pour repartir avec le pâté (cuit ou prêt à cuire) que chacun a préparé. Une expérience à renouveler ?

Rumex : Ceux-ci n'attirent pas les foules ! C'est pourtant sympa de discuter en regardant ses pieds !

Foin : ça ne devrait plus tarder ! avis aux amateurs... Cette année, il y a pas mal de retard à cause de la météo. Mais il faudra être prêts au bon moment.

Planète en fête

Ce salon de l'environnement va se dérouler le 2^{ème} week-end de juillet (7 et 8) à Commer (près de Mayenne). Comme d'habitude, nous y tiendrons également un stand.

Nous renouvelons également l'expérience de proposer un repas (à base de lapin, bien sûr) cuit au poêle à bois économe (ou, si le temps le permet au cuiseur solaire) le samedi midi et le dimanche midi. Cette année, l'entrée et le dessert seront communs avec le CIVAM BIO. Les bénévoles seront les bienvenus pour éplucher les légumes, et donner un coup de main à la cuisine...Contactez-nous !

