



TERRE'APY

Le journal de l'Association des Paniers de l'Ysieux

Objet de l'association

maintenir et développer une économie de proximité avec pour axe majeur l'agriculture, soutenir et promouvoir des filières de production économiquement viables, écologiquement respectueuses et socialement équitables ; promouvoir une alimentation de qualité et diversifiée auprès des consommateurs et participer à l'éducation à l'alimentation ; développer un lien social entre le monde urbain et le monde rural, participer à la diffusion d'informations conformes aux objectifs de l'association

Sommaire :

- Le message du Président
- Nouvelles des exploitations
- Savoir et pratiques
- Autour des paniers
- Ki Fé Koi

Dans ce numéro :

Pierre, le fromager	1
Didier, l'apiculteur	2
Bernard, l'arboriculteur	3
Jean-Michel, le maraicher	3
Un peu d'histoire	4
Beignets de fruits	4

Deuxième trimestre 2010, n°9

Parution du 1er avril 2010

Editorial

Le numéro du 31 janvier vous a plu ? Voici enfin celui d'avril ! Entre-temps Pierre Caffin a ouvert les portes de son exploitation à nos familles. Les enfants ont caressé les chevreux, Pierre a gardé 8 chevrettes pour renouveler l'effectif. Nous avons aussi pu visiter son atelier de fabrication de fromage (voir ci-dessous), et voir les ânes et les vaches. Puis la tempête Xynthia est passée par là et le toit du hangar à paille de Pierre s'est envolé. Il sera prochainement réparé. Vous retrouverez dans ce numéro le message du président, les articles sur l'actualité de nos producteurs, un peu d'histoire sur la philosophie du maintien de l'agriculture paysanne, et une recette. Rappelons que TERRE'APY est votre journal, fait pour vous et par vous, alors n'hésitez pas à nous transmettre vos idées d'articles ... Michaël H

Le message du Président

Avec l'arrivée tant attendue du printemps, le départ des bourgeons sur les arbres de Bernard, le réveil des abeilles de Didier, les premiers semis chez Jean Michel, bref le retour du beau temps après un long et rigoureux hiver, voici la sortie de ce deuxième numéro de terre Apy « nouvelle formule ».

Et ce numéro coïncide exactement, en terme de contrat, avec notre mi-saison. Suite au départ de certains adhérents, nous accueillons une dizaine de nouvelles familles.

A cet effet et pour leur souhaiter la bienvenue et leur expliquer au mieux le fonctionnement et les valeurs de notre association, une réunion d'accueil entre les membres du bureau et les nouveaux adhérents s'est tenue le jeudi 1er avril (ce n'est pas un poisson !).

Et puis n'oubliez pas notre prochain grand rendez-vous, l'assemblée générale de rentrée, qui aura lieu le 1er ou 2ème dimanche de septembre, sans doute chez Jean Michel comme d'habitude.

Enfin petit rappel, comme voté à la dernière assemblée générale du 31/01/2010, dès le début du mois de mai, nous allons envoyer les contrats pour la saison prochaine (saison 7 d'octobre 2010 à septembre 2011). Et comme décidé le 31 janvier, ces contrats devront impérativement être rendus le dernier jeudi du mois de mai (27) ou du mois de juin (24). Notez ces deux dates dès à présent dans vos agendas...

Bon printemps 2010 ! Apycablement vôtres,

B. Desouches et A. Bruant

Pierre CAFFIN, éleveur des Chèvres des Longuennes

Le cheptel est composé de 35 chèvres à traire et 2 boucs. Sur la quarantaine de petits chevreux, Pierre a gardé 8 chevrettes pour renouveler l'effectif.

Les chèvres craignent l'humidité, mais pas le froid. Cet hiver, très rude, n'a donc pas été un problème. A partir de la mi-avril, les elles commenceront à sortir dehors. Avril, c'est également le moment des semis de luzerne et d'orge de printemps,

pour constituer la nourriture hivernale.

Les chèvres sont maintenant au maximum de leur période de lactation, et donneront 3 litres de lait par jour pendant 3 mois.

La traite s'effectue une fois par jour, le soir vers 17h. Lorsque le lait est encore tiède, il est caillé avec 3 cuillères de présure (caillotte de chevreau) pour 10 litres de lait. Après 24h passé à 25°C, le caillé est mou-

lé dans les faisselles. Le jour suivant, les fromages seront retournés, démoulés, salés sur le dessus, et laissés s'égoutter pendant 24h.

L'affinage se fait ensuite en chambre froide à 12-15°C (1 à 2 jours pour les fromages frais, 15 pour les demi-doux et un mois pour les plus secs). Lorsque le fromage est affiné à point, il est conservé à 4°C.

S BERNARD

Page 2

NOUVELLES DES EXPLOITATIONS

Didier KAWALA, apiculteur

Avec le retour des beaux jours les abeilles de Didier Kawala se réveillent et se meurent. Et oui cette année il s'est aperçu d'un taux de mortalité qui dépasse les 30 % ! Et là, on commence à d'atteindre des niveaux anormalement élevés.

Même affaiblie pendant l'hiver, une colonie d'abeilles est censée se régénérer au printemps. Un taux de mortalité des colonies est jugé « normal » en dessous de 16% selon l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa). En France, ce taux approche les 30% en moyenne, avec des pics à 45% pour la Franche-Comté, 50% en Bourgogne et 62% en Alsace. Cela signifie qu'une ruche sur trois disparaît chaque année !

Pour expliquer cette surmortalité, l'Afssa place au même niveau plusieurs causes : les agents biologiques (les prédateurs, comme le frelon asiatique qui est apparu en France depuis 5 ans, et qui n'a aujourd'hui aucun prédateur, les parasites, les virus...) et chimiques (pesticides et insecticides), l'environnement (monoculture, facteurs climatiques, champs magnétiques...) et les pratiques apicoles.

Alors dans ce contexte d'incertitude ou on ne connaît pas la cause exacte de cette surmortalité, mais avec quand même de fort soupçons par



rapport aux produits chimiques, on peut se demander pourquoi le ministère de l'agriculture a homologué deux nouveaux pesticides l'an dernier : le Cruiser pour le maïs et le Protéus pour le Colza. Deux neurotoxiques qui contribuent fortement à détruire ruches et abeilles. On peut donc craindre une mortalité encore supérieure les prochaines années. Et en terme de chiffre on peut noter qu'avec 80 000 à 120 000 tonnes de pesticides utilisées chaque année, la France est championne d'Europe et 3ème au niveau mondial derrière les Etats-Unis et le Japon.

Le constat est qu'en Europe, 30 à 40% des abeilles ont été décimés en moins de 10 ans, ce qui représente en France, une disparition entre 300.000 à 400.000 abeilles chaque année. Et sans le travail des apiculteurs pour reconstituer

leur cheptel, les abeilles auraient quasiment disparu de notre territoire. Et au-delà des abeilles domestiques, les insectes pollinisateurs sauvages (papillons, bourdons, abeilles solitaires...) subissent aussi une hécatombe inquiétante pour le maintien de la biodiversité.

Et d'après une étude de l'INRA et du CNRS faite en 2008 qui avait souligné le rôle essentiel de la pollinisation des abeilles qui offre à l'espèce humaine 35% de sa nourriture ! (Arboriculture, cultures de plein champ, cultures fourragères maraichères et florales), on peut se dire que "L'abeille est en danger" mais l'homme aussi.....

Concrètement pour Didier, cela veut dire une production de miel en baisse, des revenus qui font de même, et que pour continuer son métier il doit racheter des colonies d'abeilles, voir des reines. Et puis avec un peu de recul, il se rend compte que cela fait beaucoup de travail, pour un résultat final assez moyen. C'est pour cela aussi qu'il y a 1 500 apiculteurs qui disparaissent chaque année en France, et une production de miel qui est passée de 33 000 tonnes en 1995 à 20 000 tonnes en 2008.

Alain BRUANT

« En France, le taux de mortalité des abeilles approche les 30% en moyenne »

Vous serez consulté, très prochainement en distribution pour donner votre avis, car il est envisagé d'aider financièrement Didier à reconstituer ses ruches en achetant 3 ou 4 colonies. Comme il doit faire cet investissement très prochainement, nous allons soumettre cette action par consultation lors des distributions et non lors de la prochaine assemblée générale des abeilles approche les 30% en moyenne »

« L'abeille est en danger, mais l'homme aussi »



Alain BRUANT

Page 3

Bernard PLAIDEAU, arboriculteur

L'hiver fut long et bien froid, ce qui est une bonne nouvelle pour Bernard, car il a permis de retarder la floraison des arbres d'une quinzaine de jours, et réduire les risques de gelées.

La floraison des cerisiers est attendue pour la semaine prochaine. L'apiculteur Didier Kawala passera très prochainement avec ses abeilles pour procéder à la fécondation. Les filets paragrêles seront installés ensuite (fin avril), car ils gênent les abeilles.

Les fraisiers sont plantés et en serre depuis le début mars. Cette année, les fruits suivants sont attendus : framboises, cassis, groseilles rouges et blanches, rhubarbe, pommes, poires, cerises, fraises, abricots et prunes.

Les pruniers, poiriers, et certains pommiers sont alternants. Ils ne donnent qu'une année sur deux. La taille permet de remédier à ce problème. Bernard à bientôt terminé, elle est avancée à plus de 80%.



Principe : lorsque les pommes ne sont pas plus grosses qu'un petit poids, elles entrent en concurrence avec l'émergence des bourgeons pour l'année suivante. Si l'arbre n'a pas suffisamment de sève pour alimenter à la fois la croissance des pommes et des bourgeons, une compétition se met en place. Si les bourgeons prennent le dessus sur les pommes, la récolte de l'année en cours sera pauvre, mais celle de l'année suivante riche. Il y a donc alternance de la récolte. La taille consiste à contrôler le nombre de bourgeons pour permettre le développement des pommes de l'année en cours, et garantir la récolte de l'année suivante.

Les néfliers poussent bien, et font maintenant 1,10m. Bernard se réjouit de constater qu'ils n'attrapent ni maladie, ni de pucerons.

Fabrication des jus : 1 Kg de pommes permet d'obtenir 70 cl de jus. Les variétés Canada et Boskoop sont utilisées à 40-50% pour apporter l'acidité et le parfum. Les variétés Jonagold, Golden, Braeburn sont utilisées à 50-60% pour apporter le jus et le sucre. Le jus de poire est essentiellement fabriqué à base de Comices, car les Conférences laissent un dépôt important.

S BERNARD

Jean-Michel GARSZDKA, maraicher

200 à 250 nouvelles poules arrivent prochainement afin de renouveler une partie l'élevage, composé de quelques 450 gallinacées.

Les tomates, courgettes, pommes de terre, oignons, épinards, fèves (nouveau) et certains choux colorés sont déjà plantés. Jusque fin avril, les plantations resteront couvertes sous des bâches pour ne tenter ni les pigeons, ni les lapins.

La nouvelle machine à planter est arrivée, et a permis de commencer les plantations de

petits poids. Elle génère un gain de temps important, et assure des plantations plus régulières pour mieux efficacement entre les rangs.

A trois sur la machine, l'opération consiste à déposer les plants en motte carrées dans un godet. Un samedi après-midi sur deux (les 10 avril, 8 mai, 22 mai, 19 juin, 3 juillet, 31 juillet, 14 août et 25 septembre), nous planterons prochainement les salades, choux, céleris, betteraves, blettes, oignons, et persil... A cette fin, Jean-Michel nous



demande de lui confirmer au plus tôt notre participation par mail ou téléphone.

La nouvelle machine à planter

S BERNARD

SAVOIR ET PRATIQUES

Un peu d'histoire

Tout a commencé au Japon dans les années 60, où de nombreuses victimes de la maladie de Minamata (nom d'un port de pêche) furent recensées parmi la population. La présence de métaux lourds (mercure) dans les poissons entraînait la maladie voire la mort de ceux qui les consommaient.

Des mères de familles eurent le sentiment d'empoisonner leurs enfants en les nourrissant, et s'inquiétaient plus largement des conséquences de l'intensification de l'agriculture. Elles décidèrent alors de se regrouper et de passer un contrat avec un agriculteur local. En échange de l'achat de toute sa production à l'avance, l'agriculteur s'engageait à cultiver des produits sains et sans produits chimiques. Ainsi naquirent les premiers "Teikei", que l'on peut traduire par "mettre le visage du paysan sur les aliments".

Du Japon ce concept est passé en Suisse en 1978, puis des expériences communautaires

se basent sur le même principe se développèrent en Allemagne et en Autriche. En 1985, le concept fut importé depuis l'Europe vers les Etats-Unis et prit le nom de CSA "Community Supported Agriculture". Ces projets, apparus dans la région de New York, était un moyen de répondre à la diminution du nombre d'agriculteurs et à la difficile des populations à bas revenu d'accéder à une alimentation de qualité.

Ce n'est qu'en février 2001, à l'occasion d'un Fédéré 2001, de l'association ATTAC d'Aubagne pour essayer de répondre à la question « Pourquoi dans le Pays de la bonne bouffe, les paysans produisent une nourriture aussi dégueulasse ? », que le concept des CSA américains fut présenté. Le 17 avril 2001, démarrait la première AMAP de France avec 40 familles d'Aubagne.

Aujourd'hui, un japonais sur trois consomme en lien direct avec un producteur local. Les dizaines de milliers de Teikei



en activité ont ainsi permis de maintenir une agriculture de petites fermes (0,8 ha en moyenne) assurant le revenu de plus de 15 millions d'agriculteurs, soit 10% de la population japonaise. Pour comparaison, nos agriculteurs représentent 0,8 % de la population Française.

En France, le nombre d'associations pour le maintien de l'agriculture paysanne s'est développé de façon exponentielle, atteignant en 2009 plus de 2000 associations qui participent à la sauvegarde de près de 4000 petites fermes qui auraient sans doute disparus, emportées par la spirale infernale de l'économie de marché : « plus beau, plus gros, mais moins cher ».

S. BERNARD

AUTOUR DES PANIERS

Beignets de fruits

Ingrédients

- 125g de farine
- 1 œuf
- 15 cl de bière blonde
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 cl d'huile de friture
- 100 g de sucre roux
- Sel
- 8 tranches d'ananas
- 3 pommes
- 5 cl de rhum ambré

Pour 4 personnes

1. Mélangez la farine, une cuillerée à soupe d'huile, une cuillerée de sel, le jaune d'œuf et la bière en incorporant un fond d'eau tiède : la consistance doit être lisse, mais un peu épaisse. Incorporez le sucre et les pommes.
2. Epluchez et épépinez les poires. Coupez-en une en quatre rondelles et les autres en quartiers. Mélangez-les dans un plat avec les rondelles d'ananas, saupoudrez-les de 30 g de sucre roux, arrosez de rhum.
3. Chauffez l'huile dans une sauteuse ou un wok à 160°C. Trempez les fruits un par un dans la pâte, faites les frire 2 à 3 minutes chaque côté, en plusieurs fois pour qu'ils ne se touchent pas.
4. Egouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre roux et servez.

Vin : muscat de Rivesaltes.

Hélène et Laurent

Association des Paniers de l'Ysieux
Service associatif du centre social AGORA
Avenue du Mesnil - 95470 Fossez

associationdespaniersdelysieux@yahoo.fr

Retrouvez nous sur le web :
www.associationdespaniersdelysieux.fr

KI FÉ KOI

Administration, DESOUCHES
Président : Benoit DESOUCHES
Vice Président : Alain BRUANT
Trésorier : Michaël BROCHARD
Secrétaire : Karine ALLEK

Gestion des contrats
Marie-Claude SCHAFFNER
Annie Marie GIRAULT
Nathalie CLERC
Pierre SADOUX

Gestion des partages et distributions du jeudi
Odile DRAGHI
Dominique BROUT DUPERRON
Nadine GIOVANNONI

Sorties à la ferme et Relation avec les agriculteurs partenaires
Christophe FURIC
Michaël HUCHETTE

Organisation des réunions
Laure Maurillo

Communication
Stéphane BERNARD
Alain BRUANT

Relation avec les AMAP IdF
Jean-Claude HAESINGER
Liliane COBO

Commandes groupées
Karine ALLEK
Nathalie CLERC
Liliane COBO
Alain BRUANT

Pour nous contacter, apporter vos idées, et nous envoyer vos articles :

Stéphane BERNARD
line.stf@free.fr
Michaël HUCHETTE
michael.huchette@free.fr

