



FEUILLE DE CHOU du 15 octobre 2009

Aujourd'hui, dernière distribution de la saison!

« Un grand merci à tous ceux qui nous ont accompagnés cette saison, et j'espère qu'ils ont été contents des légumes bio qu'ils ont mangés ! » Jérôme

Avis aux amapiens !

N'oubliez pas de signer les contrats et de régler vos inscriptions aujourd'hui, pour les paniers de légumes (auprès de Nicole) et pour le pain (auprès de Christine) Merci !

Nos boulangers, qui sèment, récoltent, font la farine et enfin du pain bio tant apprécié nous écrivent : « L'année 2009 n'a pas été fabuleuse. L'hiver, plus long que d'habitude, nous a pénalisés sur les rendements de blé tendre. Nos amis les bêtes (les sangliers) sont venus se nourrir sur 2 hectares !!!

Pour que les Amapiens soient plus satisfaits de leurs boulangers, nous avons acheté un autre moulin plus performant pour faire une farine de meilleure qualité. Nous le recevrons le mois prochain.

Nous espérons que cette année soit plus facile, le climat pour l'instant est propice pour de bonnes semailles. Voilà !

Marie-Christine et Patrick »

Dans le panier :

Oignons ; potimarron ; scarole; poireaux ; chou fleur ; brocolis ; pommes de terre et les œufs.

Au poulailler:

Lundi Jérôme est parti chercher ses poules dans les lointaines, trop lointaines contrées de l'Ain! Après ce long voyage, il est bien arrivé avec ses 250 poules. Mais malheureusement, au petit matin, il n'y en avait plus que 200, soit une grosse perte à venir pour la production d'œufs sans compter le prix des poules ! Il pense que ce massacre est dû à un chien errant ou à un renard... Grâce à une cage spéciale, Jérôme espère bien piéger le responsable afin de pouvoir faire une déclaration qui lui permettrait d'être dédommagé.

A la ferme :

Le ramassage des courges et potimarrons est terminé. Cette semaine la doucette a été plantée. A Aubagne, les salades plein champs sont désherbées. Et il faut maintenant enlever les canes des tomates plein champs. Les brocolis normalement prévus pour décembre, continuent de produire; on en est à la troisième série ! Les températures de ces derniers jours sont plus normales pour la saison.

Les grosses scaroles ont un cœur blanc délicieux et les feuilles plus vertes du tour peuvent être consommées en salade cuite (sur une pizza par exemple).

Très bonne semaine à tous !

Contacts Amap Croquevert

Robert Moncorgé, président : 06 78 46 94 26 ; robertmoncorge@yahoo.fr

Nicole Streff, contrat légumes : 04 42 04 29 77 ; nicole.streff@wanadoo.fr

Christine Ildefonse, contrat pain: 04 42 04 59 36; 06 21 72 32 13 ; ildefonse16@hotmail.com

Laurent Michaud, contrat poissons: 04 42 82 80 27; 06 86 82 17 52; lamichaud@wanadoo.fr

Karine Baudet, contrat fromages : 04 42 04 05 61 ; karinebeaudet@yahoo.fr