



ASSOCIATION LOI 1901

Mouans-Sartoux le 10 mars 2004

Chers adhérentes, chers adhérents,
Grâce à votre soutien, toujours plus nombreux, la journée du 6 mars, avec dégustation de fromages de Collongues et de Pains de La Penne a été un grand succès. Vous avez été nombreux à commander ces produits et ainsi préférer la consommation locale, lorsqu'elle est possible, même si c'est un peu plus compliqué (système de commandes) ...
Dans cette lettre, de nouveaux rendez-vous vous seront proposés, alors, sortez les agendas !

Au sommaire :

- ❖ Le pain et le fromage : explications ...
- ❖ Conférence débat : Mieux consommer, c'est urgent !
- ❖ Les AMAPS, c'est quoi ?
- ❖ Infos sur nos produits

Le pain et le fromage : explications...

Pour qu'il n'y ait pas de perte, nous vous demandons de commander vos fromages à l'avance (voir lettre février), c'est ce que beaucoup d'entre vous ont fait samedi 6 mars. Des boulangers nous ont contactés : plus que boulangers, ils cultivent aussi les céréales (blé, épeautre, seigle, kamut ...), font la farine sur meule et cuisent leur pain au levain dans un four à bois ... Ils vivent à la Penne, et c'était difficile jusqu'à aujourd'hui, d'avoir leur pain. Charles Wirth (le chevrier) nous livrera le pain en même temps que ses fromages ... Vous pourrez donc, si ça vous tente, en passant à la boutique commander de ce pain si particulier !

Conférence-débat

Mieux consommer, c'est urgent ! Êtes-vous prêts à franchir le pas ?

- ❖ **Grande distribution : La mondialisation près de chez vous.** Intervention de Benoît AGASSANT
- ❖ **Une nouvelle relation entre producteurs et consommateurs : les AMAP.** Intervention de Daniel VUILLON (Fondateur de la première AMAP)

Suivie d'un débat avec les participants, cette conférence sera l'occasion de faire le point sur les techniques de la grande distribution et d'envisager des solutions et de faire des propositions ...
Venez donc nombreux !

Samedi 3 avril,
9h45-12h à la Strada (cinéma de Mouans-Sartoux)
Participation (non obligatoire) aux frais : 2 euros

Achat en copropriété d'un broyeur de végétaux: Recherche de partenaire

Décision d'achat au 30/03/2004

Fournisseur : CAMIF

Prix 480€

Si nous sommes 5, pour moins de 100€, vous devenez propriétaire d'un équipement qui va vous permettre de vous débarrasser de vos végétaux sans les brûler.



Corps en matériau de synthèse pour un broyage silencieux. Il réduit le volume de vos déchets dans un rapport de 9 à 1, selon les végétaux. Piètement en acier avec larges roues pour une meilleure stabilité et un transport facile. Large ouverture pour un meilleur entraînement des branches. Mécanisme permettant un entraînement automatique des branches. Marche arrière pour un déblocage facile en cas de bouchage. 2500 W. **Capacité de broyage 40 mm.** Réglage de la contre-lame par vis. Hauteur sous goulotte d'éjection : 34 cm. L/H/P : 46 x 92 x 53 cm. **25 kg.** Livré avec sac de ramassage.

Les AMAPs c'est quoi ?

Certains d'entre vous connaissent peut-être déjà le système des AMAPs : Aide au Maintien d'une Agriculture Paysanne. Une AMAP est un groupement de consommateurs et un paysan qui ont décidé de passer contrat ensemble sur une année environ : les consommateurs s'engagent à payer à l'avance le paysan sur une période donnée, et le paysan à fournir des légumes de qualité dans un « panier hebdomadaire ».

Pour le paysan, c'est l'assurance d'écouler sa production en évitant le gaspillage, et le temps passé sur les marchés; pour le consomm'acteur, c'est l'assurance d'avoir des produits frais et de qualité tout au long de l'année... Pour le territoire, c'est le maintien d'une ferme ! Tout le monde est gagnant.

Les contraintes existent : lorsque la récolte est mauvaise, on partage les risques, donc si les radis sont abîmés on n'aura pas de radis ... On ne peut pas choisir le contenu de son panier, on partage la récolte de la semaine ... Et on mange exclusivement les légumes de saison ... Mais est-ce vraiment un inconvénient ?

Une AMAP existe depuis 2 ans avec la Ferme Saint-Jean de Grasse, nous sommes un peu plus de 40 familles.

D'autres agriculteurs souhaitent se lancer dans cette aventure. Vous pourrez les rencontrer lors de la conférence du 3 avril (voir ci-dessus) et bien sur nous contacter, à la boutique, si vous voulez plus d'infos...

Info Produits

Vous trouverez bientôt à la boutique une sélection d'huiles essentielles de Sylviane REINA de la Tour sur Tinée. Ces huiles sont biologiques et extraites de plantes récoltées par Sylviane et sa famille. Cette exploitation adhère au syndicat des Simples. Pour en savoir plus sur la charte des produits des Simples (dont les tisanes que nous vous proposons depuis quelques mois), vous trouverez à la boutique un petit document. N'hésitez pas à nous le demander.

Horaires

Les horaires sont susceptibles de changer : le jeudi matin, nous ouvrirons sans doute à partir de 10h00 et non plus 9h00 dès le mois d'avril ... Renseignez vous avant de passer !

Merci de continuer à nous soutenir...

A très bientôt,

L'équipe de la Mouansoise