



Rubrique producteurs



Idées recettes

Dis, on mange quoi ?



Trucs et astuces pour se simplifier la vie et aller un peu plus loin



Calendrier de distribution et autres infos

SAVEZ VOUS PLANTER LES CHOUX ?

Journal de l'Amap La Seyne sur Mer

N°3, automne 2021



Pommes à la une : Grégoire et Marushka Delabre

Le GAEC de l'Arbre se trouve sur la commune de « Les Faysses » dans les Hautes-Alpes (05) à 900m d'altitude. Grégoire et Marushka Delabre y sont installés en agriculture biologique depuis 2001.

L'ensemble de leurs productions est commercialisé en circuit-court. Dans la même logique, Grégoire et Marushka ont construit en 2015 leur chambre froide basse consommation avec des matériaux écologiques et locaux (paille et chaux).

En 2017 puis à nouveau au printemps 2021, la quasi-totalité de leur production de pomme a été dévasté par le gel. Le travail de toute une année, perdu en une nuit. Pour nos producteurs le coup a été rude. Sitôt reposés de leur nuit de lutte contre les éléments (cf mail du 9-04-21), ils engagent une réflexion sur les réponses à apporter pour le maintien de leur activité : diversification des productions, moyens écologiques de lutte... (cf émission de France culture en lien ci contre)

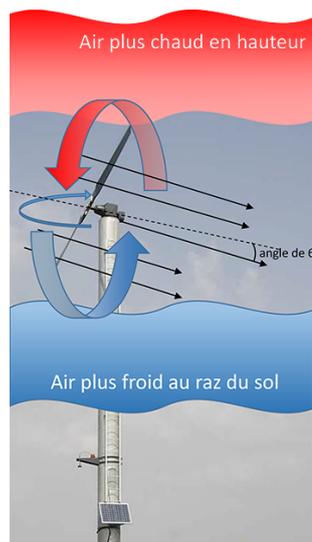
En juin ils lancent une collecte sur la plateforme de financement participatif, MIIMOSA pour l'achat d'une tour à vent. Chacun a pu y contribuer. Notre amap a apporté son soutien à ce projet en cohérence avec sa mission de défense de l'agriculture biologique et de proximité et de soutien aux exploitants.



Pour entendre Grégoire,

<https://www.franceculture.fr/emissions/grand-reportage/sadapter-aux-changements-climatiques-deja-une-realite-dans-les-hautes-alpes>

Moyens de lutte écologique contre le gel : La tour à vent.



Il existe quelques moyens de lutter contre le gel. Les braseros, les bougies sont parmi les plus fréquemment utilisés. Ils permettent de réchauffer l'air au sol limitant ainsi l'impact du gel. Toutefois comme chaque outil, ils ont aussi leur limite. Pour nos producteurs de pomme mais aussi de poires, le gel de ce printemps a été trop long (de 2h à 7h du matin) et trop intense (-6 °c) au moment crucial de la floraison des arbres.

La tour à vent est un outil complémentaire permettant de rabattre l'air chaud qui se trouve plus en hauteur vers le sol. Elle représente un investissement important d'où bien souvent l'hésitation des producteurs à investir dans cette technique.





En cuisine tout est bon.

Les fanes de carottes pour faire un pesto comme un petit souvenir de l'été avec son pesto de basilic (cf numéro d'avril 2021 ou en suivant le lien

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/pesto-de-fanes-de-carottes-290887#>)

Les fanes de radis pour un velouté,

Les vert de poireaux pour une soupe réconfort



Juillet 2021 chez Thierry

Ramassage de pomme de terre

Et potimarron en fleurs, promesse de récolte

automnale



Recettes : Guacamole aux verts de poireaux



- **Étape 1**

Coupez les verts de poireaux en 2 dans la longueur et lavez-les abondamment pour enlever tout excès de sable ou de terre.

- **Étape 2**

Faites cuire les verts de poireaux dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes.

- **Étape 3**

Égouttez-les et mixez-les au blender avec un fond d'eau. Ajoutez à ce mélange la crème fraîche puis assaisonnez selon vos goûts: une pincée de curry, de gingembre et de piment pour ma part. Salez, poivrez et mélangez bien.

- **Étape 4**

Réservez ce mélange 30 minutes au frigo pour servir bien frais, en accompagnement de chips, de crudités etc...

https://www.marmiton.org/recettes/recette_guacamole-aux-poireaux_223737.aspx

Des idées ? Des questions ?

Une expérience que vous souhaiteriez partager ?
L'envie de partager une question ou une idée de votre expérience amapienne ?

Ces pages sont ouvertes pour accueillir vos contributions.

amaplaceyner@hotmail.fr

Amap connectée

En attendant la mise en ligne de notre site qui nécessite beaucoup de travail, nous avons créé notre compte Instagram :



amaplaceyner

Vous y trouverez quelques nouvelles de l'ama en images.