

LA VIE DE L'AMAP:

Verrons-nous le printemps avant l'arrivée de l'été? Après la pluie, le vent joue de mauvais tours à nos producteurs. Antoine particulièrement souffre de ne pouvoir garnir les paniers comme il le souhaiterait; plantations et récoltes sont retardées mais nous restons tous solidaires en attendant des jours meilleurs.

Le dernier atelier participatif s'est passé sous un beau soleil, basilic et salades furent repiqués en grand nombre. En fin de matinée, nous avons assisté à l'arrachage des poireaux avec la nouvelle machine utile aussi aux carottes, navets... C'est un merveilleux outil qui fait gagner un temps précieux à Antoine et son collaborateur.

Le même soir avait lieu la visite de la bergerie où Emilienne et Emilien nous ont accueillis très chaleureusement. Les amateurs de barbecue ont pu déguster la viande de leur élevage. Un grand merci pour eux.

L'AMAP a fait ses premiers pas en milieu scolaire, à l'école des Jardins pour des «ateliers découverte» afin de familiariser les enfants au monde végétal et attirer l'attention sur la nourriture. Nous envisageons de le refaire dans d'autres classes.

Elisabeth revient avec ses volailles, canard, canette et pintade à partir de juillet.

Deux mots de consommateurs

Tous les mardis soir, vers 18h, je vais chercher mon panier de légumes à l'AMAP du Thor. Quelle chance de pouvoir manger des légumes sains et de saison! De plus en plus, nous devons faire attention à notre nourriture; ma femme et moi sommes retraités et notre âge ne nous pardonne guère d'écart.

Mais l'AMAP, c'est aussi un lieu de rencontre avec les producteurs. Un climat de confiance s'installe et je crois là que c'est un des points importants, sans oublier l'excellent accueil des bénévoles qui tous les soirs sont là pour faire face aux adhérents.

Cet environnement me fait penser à la petite épicerie ou au bistrot du village d'autrefois, ces lieux où les gens communiquaient avant de s'approvisionner. Souvent nous avons pu apprécier soit un vin chaud, vin blanc ou jus de fruit sans oublier cakes et gâteaux concoctés par nos charmantes hôtesse derrière le comptoir.

Un petit problème cependant, certains adhérents (comme moi) parlent beaucoup trop, et il faut les supporter! Mais peut-on se refaire à mon âge et la «blagasse» n'est-elle pas une caractéristique des provençaux!

*L'AMAP, forcément, c'est vert
Vert de poireaux, d'épinards et de blettes, piquantes
cébettes et...enfin, les fèves!*

L'AMAP c'est carottes bosselées aux jupons crottés.

Pommes de terre parfois mollassonnes

Salades hospitalières.

Mais l'AMAP c'est toujours le plaisir du goût retrouvé.

LE SAVIEZ-VOUS?

Le radis: consommé depuis la Haute Antiquité, les Egyptiens le représentaient déjà sur les fresques du temple de Karnak. Les Romains et les Grecs avaient découvert le radis noir avant l'ère chrétienne. Il fut ensuite diffusé dans toute l'Europe. Ce n'est qu'au XVI^{ème} siècle que furent obtenus en Italie les petits radis roses que l'on déguste de nos jours. Introduits en France un siècle plus tard, ils participeront par la suite à la renommée de la production des maraîchers parisiens.

On les classe en trois grands groupes:

- les petits radis : la quantité de variétés existantes permet, quelles que soient les conditions climatiques de les cultiver toute l'année.
- les gros radis peu représentés aujourd'hui à part le radis noir, long et trapu.
- le radis japonais (daikon) est le plus fréquent sur nos étals. Sa longue racine blanche et conique est commercialisé sous le nom de navet.



LE THOR EN VERT

DATES, SITES À RETENIR:

- 1 juin: circuit autour du melon Cheval Blanc
- 5/6 juin: Mérindol «Pour une terre où il fera bon vivre»
- 12 juin: chez Pierre Clerc visite et pique-nique
- 11- 13 juin: «Festisol» à Saint-Cannat
- jusqu'au 15 juin: exposition «L'herbier des plantes comestibles de Provence» à Carpentras (O. T.)
- 3 juillet: grande fête chez Antoine.

RECETTES :

Les fèves:

Faire cuire 450g de fèves dans de l'eau salée, rincer puis ôter la peau.

Faire revenir 150g de lardons fumés, ajouter fèves et thym. Laisser cuire 10mn avant d'ajouter 2 carrés frais et 1/2 verre de vin blanc.

Cuire ainsi 5 mn en remuant, saler, poivrer.

Ajouter un jaune d'oeuf hors du feu avant de servir.

PRODUCTION ACTUELLE

Carotte, cébette, courgette, fenouil, fève, salades, basilic, persil et fraise.

PETITES ANNONCES

- A vendre lit haut 1 personne (junior, ado):

L. 119, H. 178, P. 206 cm composé d'une armoire 2 portes et de 3 étagères + bureau.

- cherche un(e) coordinateur(trice) pour le contrat fruit du mardi.

Vous voulez participer à la vie du journal: préparez vos articles, vos annonces... Pour tous contacts :

Andrée 04 90 02 39 87 ou tatu.guedon@wanadoo.fr