



*Bonjour à tous,
voici quelques infos et brèves de la vie de notre
amap...*

Planning des permanences à venir :

*attention pour le 30/07, le 06/08 et le 13/08 les
Chapsal sont absents : il faut récupérer la clé auprès
des personnes de permanence la semaine d'avant et
aller allumer les frigos le matin*

le 30/07 Cécile Carrier et Emmanuelle Blanchet

le 06/08 Patricia Deswismes et Claudine Nucci

le 13/08 François Toletti et Alain Vivier

*le 20/08 Valérie Chavanne, Stéphane et Jeanne
Robert*

le 27/08 Matthieu Chapsal et Stéphanie Rumen

le 03/09 Francis Dauchez et

le 10/09 Jean-Christophe Grenier et

le 17/09 Béatrice Descombes et Anne Ferri

le 24/09et

à vérifier par chacun et à compléter ... merci

Evaluation des paniers : petit coak au niveau
organisation, donc je pense qu'il est plus simple de
reporter ces relevés de prix à la rentrée.

Pain : Attention pas de livraison de pain
jusqu'au 20 Août comme prévu dans les
contrats.

Par contre bonne nouvelle Bernard Dupeloux
amenera lundi du très bon pain d'un *paysan
boulangier (il produit lui-même ses céréales)* : la
ferme de Montrond (Pinay d'uriage). Il en aura 5
kgs (par demi soit 500g environ).

Il lui sera possible, si cela vous intéresse, de
continuer à nous proposer son pain pendant la
période où Pierre Germain est en congés.

Laitages vache :

Samedi dernier 21 juillet 2 familles se sont
retrouvées à la ferme des Barraques, où Pierre
Gallet et Aurélie les ont accueillis.

Pour tous ceux qui sont intéressés par ce type
d'échanges mais qui n'ont pas pu venir, d'autres
rencontres seront organisées à l'automne.

Côté pratique :

demande d'Aurélié : si vous ramenez les
contenants des laitages, merci de prendre soin
d'enlever les étiquettes (pour chacun enlever 3
étiquettes ce n'est rien; mais pour eux une
cinquantaine c'est trop !!)

info dernière minute : Anne Ferri remplacera
Aurélie pour la transformation et la livraison de
l'AMAP pendant quelques temps. L'occasion pour
Anne de découvrir ce métier et pour Aurélié de
prendre des vacances bien méritées !

Légumes :

Certains d'entre nous se sont posés des
questions concernant les conséquences
climatiques sur les productions maraichères.
C'est comme cela que nous avons découvert les
difficultés rencontrées par Gilbert et Xavier. En
effet ceux-ci ne nous ont pas tellement fait
partager leurs préoccupations, pourtant:
excès d'eau + maladies ont entraîné l'arrachage
de variétés entières : choux fleurs, tomates,
etc...

Il nous paraissait important de faire connaître
ces difficultés car elles ont forcément des
conséquences sur la composition du panier.
Une situation que l'on souhaite voir s'améliorer,
mais qui nous rappelle aussi l'importance de la «
solidarité avec le producteur dans les aléas de
sa production »...

Alors courage dans la recherche des recettes à
base de courgettes et rappelons à Gilbert et
Xavier qu'ils n'hésitent pas à nous faire partager
leurs soucis !!!!

Patricia, référente légumes

Fruits :

Etienne Manzoni n'est pas en mesure de nous
fournir en fruits.

Actuellement avec Andrée Bellon d'Alliance nous
sommes en train d'essayer de clarifier la
situation, nous vous informerons dès que
possible.

Produits ponctuels :

Pour la tomme de vache 'la Croé', M. Mermoz
viendra tous les 15 jours cet été soit les 30
juillet, 13 Août et 27 Août. Pensez à prendre de
la monnaie si vous êtes intéressés.

Ignace Pittet commence à nous approvisionner
ponctuellement en quelques légumes et fruits
complémentaires des contrats avec les Perrins
et Etienne Manzoni (haricots verts, prunes,...)

Paniers de l'été :

Où en êtes vous avec vos paniers pendant vos
vacances ?

Est-ce que le panneau 'petites annonces'
fonctionne ?

Il est possible de contacter directement les personnes
souhaitant intégrer l'amap à l'automne, elles sont
susceptibles d'être intéressées par des paniers, pour
notamment découvrir les produits et se faire une idée
des quantités.



Informations :

Jean-Christophe conseille la lecture du mensuel « l'âge de faire » (mots clefs : savoir, comprendre, agir, écologie, citoyenneté, solidarité). Il reste quelques exemplaires du mois de Juin à la permanence, ce type d'info n'est pas périmable, 0.5 euro le numéro.

Petit compte rendu de notre dernière réunion bilan et accueil des nouveaux amapiens du 14 juin dernier

Bilan du premier contrat :

Globalement les référents ont reçu très peu de messages : cela veut peut-être dire que les personnes étaient satisfaites?

Légumes :

La variété et l'alternance des légumes est apprécié; à continuer !
un avis mentionne trop de salades : Patricia référente légumes nous explique qu'étant donné les précipitations les Perrin ont ébormément de salades en ce moment.

Chèvres :

globalement satisfaction
une remarque sur l'affinage; Mme Verollet explique qu'il varie selon le temps (humidité, chaleur,...) et qu'elle ne peut garantir d'une semaine sur l'autre.
Elle propose un nouveau produit dans le panier : de la tomme de chèvre (1/4)

Vaches :

satisfaction; Pierre Gallet propose une rencontre à la ferme des Baraques : le 21 juillet
Pb avec un contrat (3 litres de lait livrés au lieu de 4 prévus)

Pain :

satisfaction également
interruption pendant 4 semaines du 16 au 20 août inclus

Pour gérer les paniers pendant les vacances proposition d'un système de petites annonces pour échanges de paniers affichage à la permanence; il y a également la possibilité de proposer les paniers aux personnes en liste d'attente.

De nouveaux rôles ont été répartis :

co référent AMAP : Régis Dalibert
co référent produits vache : Anne Férris
co référent produits chèvre : M-J vivier
co référent légumes : Véronique Chapsal
co référent fruits : Emanuelle Blanchet
co référent pain : Francis Dauchez
comparaison de prix : Catherine Jourdan (super marché) Stéphanie Rumen (marché) Fanny (magasin bio)

Nous accueillons 7 nouvelles familles !

Les contrats que nous avons signés :

Légumes : 17 paniers + 4 demi paniers soit 21 contrats pour un total de 2964 euros (sur 13 semaines)
Fruits : 17 contrats, 31 kilos de fruits, pour un total de 806 euros (sur 13 semaines)
Laitages vaches : 18 contrats pour un montant total de 1142.70 euros (sur 13 semaines)
Laitages chèvres : 16 pour un total de 1092.71 euros (sur 13 semaines)
Pain : 17 contrats, pour un total de 760 euros (sur 9 semaines)

Crumble aux courgettes

1 kg de courgettes, 1/2boursin à l'ail, 1/2 camembert, 10cl de crème fraîche liquide, sel poivre.
pour la pâte à crumble: 25g de pignons de pin, 30g de beurre, 50g de farine.

Rincez les courgettes. Les couper en fine rondelles. salez et poivrez. faire suer les courgettes 10 min dans une sauteuse avec un peu d'eau. Les courgettes doivent rester légèrement croquantes.

Préchauffer le four à 190°C. Beurrer le plat et y poser les rondelles de courgettes.

Couper le camembert en dés et le mélanger au boursin et à la crème fraîche. Verser sur les courgettes.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant la farine, le beurre et les pignons. Parsemez en les courgettes et mettez au four 20 à 25 min.

Bon appetit !

Soufflé de courgettes au chèvre frais

Servi chaud, c'est un soufflé pour deux personnes, servi froid en entrée comme une terrine, vous ferez des portions pour quatre personnes.

300 g de courgettes
3 oeufs
1 fromage de chèvre frais de 100 g
2 pincées de sel aux herbes
10 brins de ciboulette (ou bien de la menthe)

Faites préchauffer le four à thermostat 6
Cassez les oeufs dans le fond du bol blender du robot
Ajouter les courgettes coupées en rondelles, le fromage de chèvre frais, le sel et la ciboulette. Mixez

Versez aussitôt dans un moule en verre bien huilé (moule rond pour le soufflé et moule à cake pour la terrine) et mettez au four, augmentez le thermostat à 7 et faites cuire pendant 30 minutes.

Pour la présentation en terrine, laissez refroidir complètement pour démouler et couper en tranches.