



Les Carottes libérées

CONSUM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire des amaps du Moulinet et Albert - juin 2009 - n° 9

Europe en juin suit son chemin

Édito

Solidaire avec ceux qui nous alimentent.

Mettez un visage au fond de votre assiette, apprenez à connaître ceux qui vous nourrissent...

La crise financière est aussi alimentaire et sociale, elle lamine les populations paysannes et modifie le contenu de notre assiette. La crise du lait met en relief la pression constante des grands distributeurs et de l'industrie agroalimentaire sur les producteurs.

Pour se prémunir de nouvelles crises sanitaires comme celle due au virus H1N1, nous devons apporter notre soutien aux agriculteurs qui nourrissent sainement les populations. En répondant aux besoins nourriciers, les paysans défendent

notre autonomie alimentaire et notre bien-être, ils participent aussi à la préservation des paysages, à la relocalisation de l'économie et à la protection de la biodiversité.



Ronaldo Oyama.

Loin de l'agriculture intensive et industrielle, qui ne respecte ni le sol, ni le bien-être animal, ni le consommateur, l'agriculture paysanne et durable est une agriculture qui permet à de nombreux paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Les circuits de proximité, d'agrobiologie et autres labels biologiques participent à la défense des terroirs (AOC, appel-



Laurent Lafaille avec Hélène et ses garçons coiffeurs sur la nouvelle acquisition faite grâce à la souscription solidaire.

lation d'origine contrôlée, IGP, indication géographique protégée, AOP, appellation d'origine protégée), aux pratiques économes et offrent des solutions alternatives à l'agrochimie.

Pour connaître nos paysans et ainsi mieux les défendre, la meilleure démarche est encore de leur rendre visite !🎵

William Elie@

Marché flottant

Plus c'est long, plus c'est bon...

Remises à flots est le nom d'une péniche et d'une « association de bateliers du midi, acoquinés à quelques amateurs de brumes, indémodables explorateurs du pavé et des quais de Seine, qui ont décidé de vous convier au plus paisible des combats contre la perte de sens et de vie des activités ordinaires, les affres de la vitesse obligatoire et diverses autres pollutions résultant des désordres innombrables de la société marchande ».

Utopistes rêvant de changer le monde, naviguant avec pour ligne d'horizon la sauvegarde d'« un peu d'intelligence sociale en attendant des jours meilleurs, au sein d'un monde qui s'enfoncé chaque jour un peu plus dans la décomposition », ces bateliers n'en ont pas moins les

pieds sur terre. Ayant choisi leur métier par amour de la liberté, ils mettent en relation directe consommateurs, producteurs et transporteurs en intéressant particulièrement les amaps franciliennes depuis 2006. La péniche accoste à l'automne au bassin de la Villette, à Paris, où sont débarquées chaque année des tonnes de produits choisis en fonction de leurs qualités et conditions de production : vins rouges et blancs, muscat ; huile d'olive, tapenade, anchois ; conserves artisanales (casoulet, confit, foie gras...) ; fromage de brebis ; pain d'épices...

L'association organise des commandes et livraisons groupées afin de les transporter « par les moyens les moins voraces en énergie, les moins destructeurs des équilibres



Pique-nique inter-associatif, au jardin de la Poterne, le 16 mai.

naturels et les plus en accord possible avec les rythmes de l'accomplissement humain ».

Saviez-vous que, avec 5 litres de carburant, on transporte une tonne de marchandises sur 500 kilomètres en péniche, sur 330 kilomètres en train, sur 100 kilomètres en camion, et sur 6,6 kilomètres en avion ?

N'oubliez pas de passer votre commande avant le 11 juin auprès de **François**.

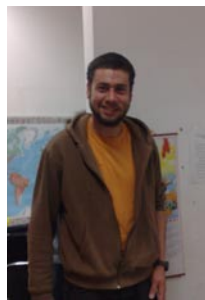
Portrait

Brasseur, première génération.

François Vassout@ est un jeune brasseur, installé dans les Yvelines, à Gambais, depuis peu. Rien ne l'y prédisposait pourtant, après des études de droit et sciences politiques. Mais il a découvert l'économie sociale et solidaire et a décidé, comme il se plaît à le dire, d'« être acteur d'un changement dans la relation entre producteur et consommateur, faire quelque chose de [ses] mains et de [sa] tête, contribuer à la relocalisation des échanges et promouvoir des modes d'agriculture ayant moins d'impact sur l'environnement ».

La bière que nous avons goûtée,

Au pré de ma blonde, est une bière blonde, de fermentation haute (ale), re-fermentée sur lie, brassée en bio selon les méthodes traditionnelles : tous les composants sont issus de l'agriculture biologique et certains procédés sont interdits (clarification, filtration, pasteurisation). Si l'orge cru utilisé provient d'une ferme voisine, le malt et le houblon bio, que l'on ne trouve pas en France, sont importés d'Allemagne et d'Autriche.



François Vassout, à Albert, lors de la dégustation.

Sa bière titre 6,2 %, et laisse en bouche un petit goût amer caractéristique. Vendue 4 € la bouteille de 75 cl, elle peut satisfaire les connaisseurs.

À terme, François Vassout aimerait créer un lieu collectif où des activités agricoles, de transformation, de restauration et

d'accueil pourraient fonctionner en synergie.

Souhaitons-lui bonne chance ! 🎵

Jacqueline Martinez@

Reprise de la saison 2009-2010



On cause, on mange.

Fête des amaps d'Île-de-France

Rendez-vous samedi 6 juin 2009, au Chai de Bercy, dans le parc, pour une journée festive et pédagogique avec tables rondes, projections, stands associatifs et expositions, ateliers pratiques pour les grands et les petits et concerts en fin de journée. Consultez le [programme](#) détaillé.

Dernière minute

La fête des amaps a besoin de bras (et de jambes). Si vous avez du temps et voulez être bénévole, contactez [Garlonn Kergourlay](#) (06-88-17-01-64).



L'équipe du Moulinet.



L'équipe d'Albert.

Solidar-Ys

Du nouveau dans l'organisation au jardin : Vous pouvez utiliser le [planning des jardiniers](#) (Doodle) afin de vous retrouver, accompagné de votre binette...

Agenda

6 juin : à partir de 11 h, [fête des amaps](#) d'Île-de-France, Chai de Bercy, parc de Bercy (M° Cour-Saint-Émilion)

9 juin : à partir de 21 h, repas partagé au Moulinet lors du partage de récolte

13 juin : à partir de 10 h, journées coup de pouce, initiation à l'arboriculture aux [Vergers d'Ableiges](#)

20 juin : visite à la [SCEA Korin](#), la ferme de Ronaldo, éventuellement à la [miellerie du Gâtinais](#)

27 juin : visite aux Jardins de la Clairis, la ferme de Laurent Lafaille.

Pour les deux visites, avec ou sans voiture, inscrivez-vous auprès de [Céline](#)

13 au 16 août : journées d'été des Amis de la Confédération paysanne, [Produire autrement](#), [consommer autrement](#), à Livernon (Lot)

Consom'Solidaire

📧 Maison des associations, boîte 81, 11 rue Caillaux, 75013 Paris

🌐 <http://www.consom-solidaire.over-blog.com>

✉ consomsolidaire@actionconsommation.org