

Fév-Mars
2025

Amap Les Castors Bios

La Newsletter



Les événements passés

Inter-amap Montreuil 2025

L'inter-Amap s'est tenue le 11 mars dans la grande cuisine de l'association Comme Vous Emoi (Rue de la Révolution).

Présentes: l'Amap Robesp'oire: 24 paniers (27 rue Diderot) l'Amap Pop: 42 paniers (48 rue Danton), les Castors: 75 paniers, Amap les Pirates de Moyembrie : 42 ½ paniers et Amap Cap Voltaire: 50 paniers (20 rue Voltaire).

Cette réunion des Amaps de Montreuil était animée par **Emilie GUILLEMAIN** chargée de mobilisations citoyennes et d'accessibilité alimentaire du réseau amap IDF.

Cela a été l'occasion de faire le tour des Amap et d'échanger sur nos difficultés mais aussi sur notre organisation, faire le point sur nos contrats et producteurs. Le souhait est de partager les contact de nos partenariats afin de pouvoir les



mutualiser pour d'enrichir nos produits mais aussi permettre d'engager un nouveau maraîcher.e quand il y a un arrêt de l'activité de l'un d'entre eux.

A cette occasion, nous avons appris que certains producteurs, pour s'en sortir financièrement (au vu de la crise en agriculture bio), cherchaient des partenariats avec les Amap.

Les Amap de Montreuil (environ 10 sur la ville), s'en sortent plutôt bien du point de vue nombre d'adhérents même si ce dernier a chuté à la sortie du COVID, contrairement aux amap parisiennes (trop de concurrence avec l'offre sur Paris). L'amaPop, après une baisse de régime, a vu son nombre d'adhérents doublé à la rentrée de septembre 2024. Mais globalement les Amap de Montreuil n'ont pas trop de soucis pour faire venir de nouveaux adhérents à chaque nouvelle saison. En revanche il serait nécessaire de mettre à jour la liste des Amap de la mairie.

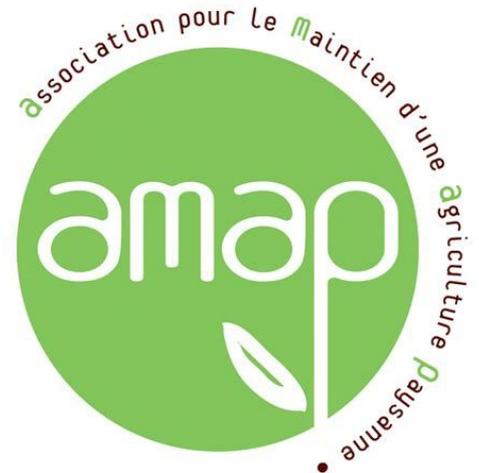
Nous avons pu aussi faire le constat que peu d'amapien.nes se rendaient aux récoltes et au champ sur l'invitation des producteurs le demander lors des récoltes. Nous allons essayer de réfléchir sur la façon de motiver les adhérents des amap à se déplacer sur les exploitations pour aider les producteurs qui le demandent, car cela fait partie aussi des engagements amapiens tout autant que les permanences hebdomadaires ainsi que les distributions.

Nous avons pu croiser nos regards sur la politique à mener pour avoir des financements concernant des paniers solidaires. Sylvie, présidente des Castors a pu témoigner de la difficulté de trouver de l'argent pour maintenir cet engagement de paniers solidaires chaque année et que c'était assez chronophage pour monter les dossiers de demandes.

Les Amap présentes qui ne sont pas engagées dans cette démarche, sont intéressées pour se lancer avec l'aide éventuellement. du réseau Amap IDF

Il serait nécessaire d'agir ensemble, en perspective des municipales, afin de renforcer l'accessibilité alimentaire aux plus précaires (ex. Paniers solidaires, liens aux cantines, expérimentation VITALIM) et sortir de la réputation "CSP+ bobos" des Amap.

La difficulté commune, est celle de trouver de nouveaux référents dans nos amaps. Il y a un noyau dur qui s'engage mais beaucoup d'adhérents ne le font pas réellement notamment pour les distributions, ou à prendre en charge la référence d'un nouveau produit comme : le fromage, la viande ou de s'occuper du site de l'amaap, ou de trouver de nouveaux producteurs afin d'enrichir la gamme de produits (la bière, les produits à base de châtaignes..). Beaucoup se contentent de venir récupérer leur panier sans prendre part aux AG ou aux soirées soupe quand il y en a. Comment devenir un consom'acteur et non plus un consommateur au sein des Amap? Vaste débat.



Annonce du
mois:

Vente de viandes
de l'Aveyron
le 14 mars



Les recettes de
nos amapiens
A vos casseroles!



Ce mois-ci place au dessert

Merci à notre amapienne Marie-Laure pour son idée culinaire du mois

Marbré glacé poires-spéculoos

- 12 spéculoos
- 20 cl de café fort refroidi
- 4 poires conférence
- 40 g de beurre
- 30 g de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de jus de citron
- ½ c. à café de gingembre en poudre
- 1 c. à café d'agar-agar
- 10 cl de jus d'orange
- 15 cl de crème liquide entière
- 250 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

**Marbré de poires au
mascarpone et aux
spéculoos**



Recouvrez le fond d'une terrine en silicone de papier sulfurisé. Trempez brièvement les spéculoos dans le café. Disposez une première rangée dans le fond du moule. Réservez les autres spéculoos. Pelez les poires et coupez-les en lamelles. Mettez le beurre et le sucre vanillé à chauffer dans une grande sauteuse. Faites-y cuire les lamelles de poire avec le jus de citron et le gingembre pendant 10 minutes, jusqu'à évaporation du jus. Délayez la moitié de l'agar-agar dans le jus d'orange, portez à ébullition pendant 1 minute 30, puis versez sur les poires cuites. Délayez l'autre moitié de l'agar-agar dans la crème liquide et portez aussi à ébullition pendant 1 minute 30. Ajoutez le mascarpone, le sucre en poudre et la gousse de vanille grattée. Mélangez bien. Disposez une rangée de poires au jus d'orange dans le moule sur la première rangée de spéculoos. Recouvrez de préparation au mascarpone. Disposez une seconde rangée de spéculoos, puis une rangée de poires et recouvrez de préparation au mascarpone. Filmez le dessus et laissez prendre 2 heures au réfrigérateur.

Bon Appétit!

Nouvelles de nos producteurs



Visite de l'exploitation de Juan et de Sergio en Espagne

Sylvie à profiter de ses vacances, pour aller visiter l'exploitation de Juan et Sergio en Espagne

VISITE EXPLOITATION JUAN

Elle se trouve sur les hauteurs de Marbella et elle est d'une superficie de 3 ha

elle se compose de citronnier, d'orangers, d'avocatiers et de fèves. Elle est organisée en économie circulaire. Il y a de très faibles quantités d'intrants achetés grâce à l'auto production de fertilisants (purée ortie et fiente grâce au poulailler)

Il y a des arbres anciens ainsi que d'espèces anciennes. Les citronniers ont 10 ans et un avocatier a 67 ans. Ce sont des essences plus robustes que les nouvelles essences

La récolte est progressive : fruits cueillis un par un au fur et à mesure de la maturation.

EXPLOITATION DE SERGIO

La ferme est dans la famille depuis 4 générations



Sergio vit et travaille avec ses parents plus deux salariés.

Son exploitation se trouve près de Malaga et elle est de 3 hectares. Le problème est l'accès à l'eau . Il y a un approvisionnement par le canal , la rivière , la pluie et la petite bassine sur son exploitation

Le problème de l'eau s'accroît avec la captation par une méga bassine d'un champ de panneaux solaires qu'il faut régulièrement nettoyer avec de l'eau potable pour enlever la poussière. Malgré la situation dans un parc naturel ce prélèvement est autorisé au détriment des petits exploitants .

C'est une grande difficulté pour les petits producteurs car la structure de commercialisation ne sont pas adaptées, c'est un choix fait de la grande distribution avec de grandes quantités à fournir.

