

Mai 2020



Profitons de cette pause de distribution pour quelques recettes (adaptées au panier légumes) et informations. Pour rappel, outre que les 1er et 8 mai tombent sur des jours de distribution, avril/mai est une période entre deux pour les légumes, c'est la fin des légumes «d'hiver» mais pas tout à fait encore le début des légumes «d'été». Rendez-vous donc le 15 mai pour une prochaine distribution (malheureusement sans doute toujours avec «les gestes barrières»...).

Chausson aux blettes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 grandes feuilles de blettes, lavés et grossièrement coupés
- 150g de fromage frais (comme par exemple celui de la ferme des prés d'orée, disponible à l'amap* ;-)
- 50g de parmesan râpé
- 2 cuillerées à soupe de crème (liquide, fraîche* ou végétale)
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 oeuf

Préchauffez le four à 200°.

Dans une poêle, mettez les blettes à cuire à feu doux durant 5/10 minutes avec un peu d'huile d'olive (salez/poivrez).

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four. Déposez les blettes sur une moitié de la pâte. Couvrez de fromage, ajoutez la crème, l'ail haché et le parmesan râpé. Refermez soigneusement en soudant les bords avec un peu d'oeuf battu.

Appliquez au pinceau l'oeuf battu sur le dessus du chausson puis faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée (environ 25 min).

A déguster avec quelques feuilles de salades !

En décembre dernier, Yohann, de la ferme du Hallay et producteur de fromages de chèvres à l'amap, postait le message ci-dessous sur son compte facebook. Nous pensons qu'il est intéressant que tout le monde puisse le lire, afin d'avoir mieux conscience des réalités des «petits» producteurs.

L'ENVERS DU DECOR DES «AIDES» AUX AGRICULTEURS

Il était une fois, l'histoire d'un jeune agriculteur qui dépose une demande d'aide à laquelle il a droit, en 2016, car il fait pâturer ses chèvres sur des prairies naturelles dont la flore diversifiée mérite d'être conservée. On lui promet 80 € par hectare pour cela. Soit 1300 € au total, pendant 5 ans.

En 2017, on lui dit : tes chèvres ne sont pas assez grandes, elles ne compteront que lorsqu'elles auront 1 an. Comme l'éleveur est jeune et motivé, il se dit, très bien, redéposons le dossier pour les années suivantes. En 2017, il redépose donc cette demande, avant le 15 mai, comme demandé.

En 2018, il ne perçoit pas d'aide, mais comme les aides sont parfois

versées avec 3 ans de retard, il se dit qu'il n'y a rien de grave. Et avant le 15 mai 2018, il redépose la même demande pour 2018.

En 2019, il ne touche toujours rien, mais pas de panique, vous connaissez la rengaine, les aides arriveront plus tard. Et avant le 15 mai 2019, il redépose la même demande pour 2019, confiant.

Le 9 décembre 2019, le téléphone sonne. Allô monsieur, je vous appelle car nous sommes en train d'instruire les dossiers 2017, puisque jusqu'à présent nous étions occupés à payer les aides 2016 ainsi que les aides 2017 et 2018 pour les dossiers qui ne présentaient pas d'anomalies. On nous avait dit de laisser de côté les dossiers qui présentaient des anomalies. Soit. «Mon dossier comporte donc une anomalie ?» Oui, en 2017 votre déclaration était correcte, mais en 2018 et 2019, vous avez bien fait la demande mais sans cocher les parcelles pour lesquelles vous demandiez cette aide. Et comme on ne peut pas remonter plus d'une année en arrière, il est maintenant trop tard pour corriger. Donc si je vous engage le dossier 2017, vous toucherez 1300 € mais rien pour 2018 et 2019. Et vous de-



(Photo issu d'une visite de la ferme en décembre 2018)



vez rembourser les 1300 € de 2017 car l'engagement de 5 ans n'est pas respecté. Et vous devrez aussi payer une pénalité d'une année pour non respect des engagements, soit 1300 €.

L'éleveur : «Ok j'ai oublié d'indiquer pour quelle parcelle je demandais l'aide, mais comment se fait-il que le logiciel nous laisse valider un dossier de demande d'aide alors qu'aucune parcelle n'est cochée comme bénéficiaire de l'aide ?»

«Et bien au moment des dépôts des demandes, le logiciel n'était pas complètement développé» répond la dame sans même l'air choquée par ce qu'elle vient de dire. Et d'ajouter «comme on se met à instruire au bout de 3 ans, on ne peut pas rattraper les erreurs, c'est trop tard». Et de conclure «Pour vous éviter la pénalité, je vous propose

de ne pas instruire l'aide 2017, et de votre côté vous adressez un courrier indiquant que vous renoncez à ces aides».

Bilan : 6500 € qui s'envolent. Sans compter le temps passé à déposer ces fameux dossiers au printemps, surtout impérativement avant le 15 mai faute d'être pénalisé, un soir d'une journée de 15h, et au milieu de semaines de 100h. Excusez nous de ne pas avoir coché la case...

Dans le Monde en mai 2018, Michel DANTIN, député européen, expliquait «Les aides agricoles représentent 47 % du revenu des agriculteurs français en moyenne.»

Quand on sait cela, et qu'on voit au travers de cet exemple qu'on peut vous dire «ben finalement on va vous enlever 6500 € car vous n'avez pas coché la case et car on a mis 3 ans pour s'en apercevoir», on ne cherche plus l'origine du mal être du monde paysan, réduit à quémander son salaire auprès d'administrations complètement dépassées.

(Le site de la ferme du hallay : <http://www.fermeduhallay.com/>)

Tarte Tatin aux Navets

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 7 petits navets (environ 350 g épluchés)
- 1 CS de vinaigre balsamique
- 1 CS de miel de bruyère
- 1/2 CS de sucre roux
- 1 cc de thym + quelques petites branches pour la décoration
- 20 g de beurre salé + un peu



Éplucher les navets et détailler en petits cubes.

Préchauffer le four à 200°.

Dans une poêle, faire doucement chauffer le beurre. Une fois fondu, ajouter le miel et le vinaigre balsamique puis mélanger. Ajouter les navets et faire cuire en remuant régulièrement pendant une petite dizaine de minutes en ajoutant si nécessaire un peu d'eau lors de la cuisson. Les navets doivent être quasiment cuits avant d'être enfournés afin d'être parfaitement tendres par la suite. En toute fin de cuisson, ajouter le thym et mélanger. Corriger l'assaisonnement et réserver.

Beurrer le moule à tarte et saupoudrer le fond d'un peu de sucre roux.

Déposer les navets dans le moule puis couvrir avec la pâte (prévoir un peu plus large, la pâte se rétracte à la cuisson). Les piquer à la fourchette et enfourner pendant 20 minutes, le temps que la pâte soit parfaitement cuite et dorée.

Sortir les petites tartes du four et les laisser tiédir avant de les démouler.

(source : <https://petite-cuilliere-et-charentaise.blogspot.com/2015/11/petites-tartes-tatin-aux-navets-boule.html>)

Vie de l'amap

- Le 24 avril dernier se tenait lors de la distribution un «mini-troc de plantes». Une douzaine d'amapien ont pu échanger plans de fruits, légumes, arbustes... Faute du traditionnel et fort sympathique «troc de plantes» annuel organisé au Pallet, une alternative qui fut la bienvenue !
- L'assemblée générale a évidemment été annulée et est reportée à une date ultérieure non définie pour le moment.
- Le format de la feuille de chou est encore amené à évoluer. N'hésitez pas à nous indiquer ce que vous souhaiteriez y trouver : recettes, retour sur les temps forts de l'amap, informations sur l'alimentation/l'agriculture, etc. Et n'hésitez surtout pas à nous proposer aussi du contenu !