



### Edito

Contrat de vente, de location, de travail, d'apprentissage, de professionnalisation, de mariage, de paniers amapiens, etc. Le contrat est à la base des relations entre les personnes au sein de la société. Mais, à mesure

que les contrats se multiplient, nous semblons leur accorder de moins en moins de valeur. Il faut dire que bien souvent, les stipulations de ces contrats sont de plus en plus longues et rébarbatives.

• Le contrat est une convention par laquelle une ou plusieurs personnes s'obligent, envers une ou plusieurs autres, à donner, à faire ou à ne pas faire quelque chose. Le contrat nous « oblige ». La signature d'un contrat est encore, dans certaines circonstances, un moment solennel. Légalement, nous avons le droit de prendre un temps de lecture et de réflexion avant de le signer. Le législateur a d'ailleurs prévu des délais de rétraction de plus en plus longs.

Mais aujourd'hui, la plupart des contrats sont conclus en cochant une case sur un écran d'ordinateur attestant que nous avons pris connaissance d'un texte souvent très long et peu lisible (... que nous n'avons souvent pas lu) et que nous acceptons ses conditions.

• La notion de contrat s'en trouve considérablement banalisée. Pourtant notre société repose sur le respect d'un contrat moral, sorte de pacte social, garantissant l'égalité et la liberté entre tous les citoyens. Chacun renonçant à sa liberté naturelle, à son intérêt particulier et au droit du plus fort pour ga-

agner une liberté civile, égalitaire et protectrice.

### LE CONTRAT

Engagement volontaire,  
accord assumé et  
accepté

• Nos anciens, pour définir un contrat, n'utilisaient généralement pas l'écrit. Les mots, les rituels, les rites échangés, les mains serrées engageaient chaque partie. Est-il besoin de se remémorer ces échanges commerciaux sur les marchés et foires d'autrefois.

Il est de ces actes à valeur « magique » qui, non seulement obligent et lient mais encore engagent l'honneur, l'autorité de celui qui le livre.

▪ A l'AMAP'Monde nous signons des contrats avec nos producteurs. Chacun d'eux nous engage, dans la limite du possible évidemment :

- A accepter les aléas de la production, en devenant partenaires et acceptant d'en partager les risques.
- A participer à des actions solidaires, des visites et ateliers pédagogiques sur les fermes.
- A participer aux distributions en s'inscrivant régulièrement aux permanences.

*Alain*



### Sommaire :

- Edito : Page 1
- En Bref / Pêle-Mêle : Page 2 - 3
- Une saison dans les champs : Page 4 - 5
- Calendrier de distribution : Page 6
- A la loupe : Page 7



### Distribution :

#### • Distribution délocalisée :

- Cette année, c'est Jonathan Berthelot, notre producteur de fraises qui nous accueillait le mardi 19 septembre sur sa ferme située dans le village de la Huberdais à Bruc Sur Aff. Nous en avons profité pour la visiter (culture des fraises principalement : Cf. page 3).



#### ◦ Assemblée générale :

- Comme chaque année, cette distribution a été suivie de l'assemblée générale de l'association avec ses traditionnels bilans moral de Catherine notre "encore" présidente et financier de Yann notre trésorier. Etaient présents à cette AG : 12 adhérents sur les 27 inscrits et 5 producteurs sur les 9 de l'Amap.



#### - Bilan moral :

- Déception globale sur la vie de l'association malgré une stabilité des inscrits. Peu de participation aux rares actions communes proposées par l'association (forum, stand dans divers fêtes locales, ...), ainsi qu'aux permanences des distributions. Un nouveau principe d'inscription va être proposé nous demandant une inscription aux permanences au début de chaque trimestre. Afin de relancer la vitalité de l'association des "chantiers solidaires" vont être de nouveau proposés (ramassage de légumes mi octobre par ex.).

#### - Bilan financier :

- La trésorerie de l'association, sans rouler sur l'or, est équilibrée (recettes 644 € pour 528 € de dépenses). Un tableau d'information va être acheté pour remplacer l'existant un peu trop lourd.

- Ces bilans ont été suivis des points inscrits à l'ordre du jour :

#### - Livraison de pommes, choix du producteur :

- Après discussion, le producteur LATAPIE de St Marcel a été retenu pour la qualité de ses fruits et son label BIO. Agnès s'étant proposée pour récupérer les commandes mensuelles en devient référente. Merci à elle.

#### - Livraison des poulets :

- La ferme de David Etrillard, notre nouveau producteur de volailles (en remplacement de Jean-Paul Thomas parti à la retraite) est en cours d'installation sur la commune de La Chapelle Gaceline. Il nous proposera des poulets et des pintades. La prochaine feuille de chou (décembre) lui sera consacrée.

#### - Projets :

- Une conférence autour du livre de Yannick Ogor (notre maraîcher) va être organisée début 2018. Cette conférence pourrait être couplée avec une porte ouverte, voire la projection d'un film ou autres ... à définir.

#### - Renouvellement du bureau :

- Comme chaque année cette assemblée générale s'est terminée par l'élection du bureau. La démission de Catherine, notre présidente depuis le début (2009), impliquait l'élection d'un nouveau membre du bureau. C'est Patrick Abiven qui s'y est collé. Une réunion du nouveau bureau est prévue le mardi 03/10 après la distribution pour discuter des points soulevés : gestion calendrier permanences, projets, ... Font partie du bureau : Josiane Niron, Yann Seyrig, Patrick Abiven, Pénélope Le Nu, Alain Giboire. Sachant que Fabrice Beun et Catherine Soulain y seront toujours les bienvenus.

- Le détail de cette Assemblée Générale est disponible sur le site de l'AMAP'Monde [www.amapmondégacilienne.free.fr](http://www.amapmondégacilienne.free.fr) (rubrique "Infothèque / Compte-rendus).

Merci Josiane.

## ●●● Suite !

### Renouvellement des contrats :

#### • Rappel des contrats débutant en octobre :

- Légumes automne/hiver : Hebdo de 10 à 03
- Pain ..... : Hebdo de 10 à 03
- Farine / JdP / Huile ..... : Mensuel de 10 à 03

- N'oubliez pas le renouvellement de ces contrats (disponibles sur le site de l'AMAP'Monde ou lors de la distribution sous les halles). Pour toutes questions contactez les référents concernés (Pénélope pour les légumes et Catherine pour les autres).

### Evénements :

#### • Une Journée européenne en vue !

- Ecolise, réseau européen d'organisations nationales, lance "la Journée européenne des territoires durables" qui aura lieu le Samedi 23 Septembre 2017 !

En savoir + : [www.transitioncitoyenne.org/](http://www.transitioncitoyenne.org/)

- En 2017, pour refléter le bouillonnement citoyen qui s'observe sur tous les territoires (en France, en Belgique et ailleurs), on passe à l'échelle supérieure, et donc on change de nom ! La journée de la transition devient La fête des possibles et aura lieu du 18 au 30/09/2017 avec en vedette quelques-unes des nombreuses initiatives locales novatrices européennes en matière de transition écologique.

En savoir + : <http://fete-des-possibles.org/>

• **Salon "Ille et bio 2017"** : Il aura lieu les 07 et 08/10/2017 à Guichen. Evènement convivial organisé par l'association Culture Bio, qui a pour objectif de promouvoir un monde plus écologique, plus humain, plus solidaire en proposant de vraies réponses aux enjeux collectifs actuels. Animateurs, producteurs, acteurs, militants, élus, témoigneront pour nous démontrer qu'à travers nos actes, un nouveau monde est possible.

En savoir + : [www.illeetbio.org/salon-ille-et-bio/ille-et-bio-2017-7-et-8-octobre/](http://www.illeetbio.org/salon-ille-et-bio/ille-et-bio-2017-7-et-8-octobre/)



#### • La bogue d'or à Redon :

- La 42ème édition de la Bogue d'Or se déroulera du 24 au 29 octobre 2017. Fête populaire qui rend hommage à toutes les formes d'expression de cette culture : le chant, le conte, la musique, la danse, mais aussi le culinaire, la poésie... Un patrimoine culturel qui se transmet de génération en génération et qui est bien vivant. Ici, le pur jus flirte avec des influences nouvelles et multiples.

En savoir + : <http://www.gcbpv.org/>

#### • La Fête des Fruits d'Automne à Peillac :

Pour cette 28ème édition (du 20 au 22/10) seront au rendez-vous : marche et repas chantés, fest-noz, marché, animations, expositions, etc.

En savoir + : <http://www.culturepeillac.fr/fete-des-fruits-de-lautomne-2017/>

### Communication :

#### • Organisation de l'association :

##### - Le bureau :

- Président ..... : Patrick Abiven
- Trésorier ..... : Yann Seyrig
- Secrétaire ..... : Josiane Niron
- Distribution ..... : Pénélope Le Nu
- Communication : Alain Giboire
- Membres : ..... : Fabrice Beun  
Catherine Soulaïne

##### - Les référents :

- Kiwis : Evelyne Le Meur
- Légumes : Pénélope Le Nu
- Miel : Alain Giboire
- Oeufs : Josiane Niron
- Pain et annexes : Catherine Soulaïne
- Pommes : Agnès Rohner
- Produits laitiers : Direct producteurs
- Volailles : Monique Rollo

##### - Les producteurs :

- Kiwis : Marie-Line Brient (Caudan)
- Légumes : Aude Bérardo, Yannick Ogor (Carentoir)
- Miel : Gwénaél Delamarche (Guégon)
- Oeufs : Philippe et Rachel Rouxel (Rieux)
- Pain et annexes : Dominique Bourdon (Tréal)
- Pommes : Vergers Latapie (St Marcel)
- Pdts laitiers : Gaëlle, Solenn et René Sonney (St Martin / Oust)
- Volailles : David Etrillard (Chapelle Gaceline)
- Fraises : Jonathan Berthelot (Bruc / Aff)

# UNE SAISON **D**ANS LES CHAMPS

L'AUTOMNE **D**e nos producteurs



L'automne correspond à la période des jours intermédiaires, situés entre les jours les plus longs et plus chauds de l'année (été) et les jours les plus courts et plus froids de l'année (hiver). L'automne est la saison des récoltes, notamment des cultures d'été : maïs, tournesol, etc. et des fruits de toutes sortes : pommes, poires, coings, etc., des fruits secs, châtaignes, noix et noisettes, etc. et des raisins.

... **Et pour nos producteurs**, c'est aussi la saison des labours, ...



## Ferme de la Huberdais

• **Jonathan Berthelot** : Producteur de fraises à la Huberdais (Bruc / Aff)



- La ferme de la Huberdais est située sur la commune de Bruc su Aff. La parcelle sur laquelle Jonathan cultive les fraises à une surface d'environ 1000 m<sup>2</sup>. Une dizaine de planches de 2 rangs chacune y ont été plantées, représentant environ 1 kilomètre de rangs accueillant quelques 3000 plans.

- Cette parcelle de terre actuellement cultivée possède toutes les qualités requises pour une production optimale : Excellente terre (ancienne prairie reconverte), très bonne exposition ensoleillée, légèrement en pente pour un bon drainage, ...



- Trois variétés y sont actuellement cultivées :

- La charlotte
- La cirafine
- La mara des bois

- La culture des fraises demande une rotation des cultures tous les trois ans afin d'éviter l'appauvrissement du sol et l'arrivée de maladies. Les plans de fraises en cours de production ayant 2 ans d'ancienneté, le changement de parcelle devrait logiquement se faire en 2018. Jonathan avisera en fonction du rendement de cette parcelle,

envisageant, à l'heure actuelle de prolonger la culture de cette parcelle d'un an supplémentaire. D'autant qu'une nouvelle plantation sur cette terre ne pourra se faire qu'après 7 années de repos.

- La récolte des fraises se fait évidemment manuellement. Chaque planche demandant entre 2 et 3 heures pour la cueillette.



- Les trois variétés de fraises utilisées dans la fraiseraie sont des remontantes produisant généralement de mai à octobre, en fonction des conditions météorologiques.

- **La production des plans.**

◦ Il existe, pour Jonathan, deux possibilités de renouvellement de sa fraiseraie :

▫ L'achat de nouveaux plans, ce qui représente un certain coût.

▫ La récupération des stolons, genre de rejets produits par le plan de fraisier, ce qui génère une charge de travail non négligeable :



- Choix et extraction des stolons
- Mise en poquets de ceux-ci.
- Repiquage des plans obtenus après plusieurs mois de soins.

• Merci à Jonathan pour son accueil, sa disponibilité et d'avoir partagé toutes ces infos sur son métier.

• **A savoir** : La fraise est un faux fruit. En réalité les fruits du fraisier sont des fruits secs et correspondent aux petits grains verts et durs qui parsèment la partie charnue rouge.



## Ferme de Trélo

• Aude Bérardo et Yannick Ogor maraîchers BIO à Trélo (Carentoir).

### • Bilan à mi-saison de maraîchage à Trélo



- Peut-être aurez-vous remarqué que les saisons se suivent et ne se ressemblent que sur un point : des conditions extrêmes. Sécheresse et périodes caniculaires rythment cette année 2017, bousculant à nouveau les repères qui se constituent avec l'expérience. La production de 40 familles de légumes différentes n'en est que plus pertinente, permettant de relativiser ces aléas ; quand des légumes souffrent d'autres en profitent. Vous aurez ainsi remarqué que l'année est à la courgette et aux haricots obligeant à faire preuve d'imagination pour les accommoder sans se lasser...



- L'année est toutefois mieux partie que la précédente et c'est essentiellement les légumes sous serre qui ont souffert de la canicule, les fleurs de concombre, tomate, poivron, aubergine ayant toute avorté fin juin-début juillet. Alors que les tomates commencent à se faire rare, les concombres n'ont jamais donné, la pénurie d'aubergines est frustrante pour les amateurs de cuisine méditerranéenne, et les poivrons commencent seulement à donner à foison.

- Pour égayer nos journées parfois harassantes, nous essayons de faire évoluer nos pratiques pour améliorer la vie du sol et nos conditions de travail. Ainsi les courges ont été faites sous un couvert de paille, quand carottes, betteraves, panais et mâches poussent sous couvert d'un compost épais qui économise sérieusement le désherbage et ne gâche rien quant au rendement.

- Pour l'automne et l'hiver, nous attendons au-

tant la pluie que quelques belles surprises. Pour la première fois les choux promettent un calibre avantageux, avec peut-être une nouveauté, les choux chinois. Les poireaux sont bien partis malgré la rouille qui les menace. Les oignons ont magnifiquement donné. Les pommes de terre ont eu du mal à se défendre contre les doryphores, le mildiou et le taupin. Le calibre est donc médiocre, et il risque d'y avoir quelques traces de taupins. On espère que le tri drastique que l'on fait vous évitera un épluchage trop fastidieux.



- On démarre ces jours-ci les semis et plantations d'automne qui devraient apporter de la verdure jusque cet hiver (mâche, cresson, salade, épinard, céleri branche, etc.).

- On espère que les quelques nouveautés apportées cette année ne déplairont pas (maïs doux, haricot à foison, choux chinois, melon d'eau, etc.). N'hésitez pas à nous dire si ça vaut le coup qu'on persiste à les remettre en culture l'année prochaine.

- Si l'automne et l'hiver se décident à un peu de clémence, nous devrions donc pouvoir fournir des légumes jusqu'en février, contrairement à l'année dernière. Pour mars et avril, Rosa et Fred de Quelneuc devraient prendre le relais pour qu'il n'y ait plus d'interruption de livraison contrairement aux années précédentes.

• Merci à Aude et Yannick pour cet article sur le bilan de l'année 2017 à la ferme de Trélo ... et pour ces jolis paniers qu'ils nous livrent chaque semaine.



### • Petit rappel :

- Le livre de Yannick "Le paysan impossible" est toujours disponible. Vous pouvez vous le procurer à la distribution (12 €).



# DISTRIBUTION

## Automne 2017

Date distribution	Pain	Fraises (2)	Oeufs	Poulets	Légumes	Miel	Kiwis	Pommes (2)	Produits laitiers	Fromage de chèvre	Farine	Jus de pommes	Huile de colza		
01/08/2017	X	X	X	En fonction du nouveau producteur	X				X		X	X	X		
08/08/2017	X	X			X					X					
16/08/2017 (1)		X	X		X					X					
22/08/2017	X	X			X					X					
29/08/2017	X	X	X		X					X					
05/09/2017	X	X			X	X				X		X	X	X	
12/09/2017		X	X		X					X					
19/09/2017	X	X			X					X					
26/09/2017	X	X	X		X					X					
03/10/2017	X	(4)			X					X		X	X	X	
10/10/2017	X		X		X					X	Distribution suspendue				
17/10/2017	X				X					X					
24/10/2017	X		X		X					X					
31/10/2017	X				X					X					
07/11/2017	X		X		X	X	X			X			X	X	X
14/11/2017	X				X					X					
21/11/2017	X		X		X					X					
28/11/2017	X				X					X					
05/12/2017	X		X		X					X			X	X	X
12/12/2017	X				X					X					
19/12/2017	X		X	X					X						
26/12/2017 (3)															
02/01/2018	X			X	X				X		X	X	X		
09/01/2018	X		X	X					X						
16/01/2018	X			X					X						
23/01/2018	X		X	X					X						
30/01/2018	X			X					X						

Contrat en cours  
 Contrat suivant

- (1) Distribution décalée au mercredi (pas de pain)
- (2) Fraises et Pommes : distribution sans contrat.
- (3) Pas de distribution
- (4) Fin distribution fonction météo



# A la Loupe

## Le Fenouil (1)



### Description :

• Le fenouil commun est une variété de fenouil, généralement vivace parfois bisannuelle, cultivée pour le renflement bulbeux et charnu de ses feuilles imbriquées les unes dans les autres utilisée en alimentation.

Ce n'est pas un bulbe comme l'oignon comme son nom le laisserait à penser. C'est une plante de la famille des apiacées (ombellifères), qui s'est naturalisée à travers le monde principalement dans les zones au climat méditerranéen.

La plante peut atteindre 1,50 à 2,50 m de haut, à grosse racine fusiforme et presque toujours bifide.

Son port est léger, son feuillage bleuté fin.

Les tiges sont cannelées et brillantes. Elles conservent leurs propriétés et persistent parfois dressées d'une année sur l'autre.

Les fleurs jaunes réunies en ombelles plates de 7 à 10 cm sont constituées de 5 pétales à lobe arrondi, enroulés, sans sépales. Elles apparaissent généralement en août / septembre. Leur parfum est très anisé.

Le fruit est formé de 2 akènes, il est rainuré par 5 côtes de forme ovoïde.

### Culture

• Il aime les expositions chaudes et ensoleillées, en sol bien drainé.

C'est une plante vivace très rustique, qui supporte très bien la sécheresse. On le trouve fréquemment au bord des routes. Il se récolte d'août à novembre.

### Plantation :

Semer par groupe de 3 graines à 4 graines à 0,5 cm de profondeur avec un espacement de 45 cm. Ne conserver que la plantule la plus vigoureuse. Ou achetez des plants et repiquez-les au jardin espacés de 45 cm. Quand le bulbe a atteint environ la taille d'un œuf, buttez-le.

Si vous aimez le fenouil bien tendre, assurez-vous qu'il soit bien arrosé au moins une fois par semaine.

Empêchez-le de fleurir en éliminant les tiges florales.

Refaites un semis tous les 2 ou 3 ans.

Variétés cultivées.

Plus de 90 variétés sont inscrites au catalogue européen des espèces et variétés et plus de 15 au catalogue officiel français.

A la ferme de Trélo la variété cultivée est

### Usage culinaire

• En cuisine, c'est un légume dont toutes les parties, racines, feuilles et graines, sont comestibles. Son goût est proche de celui de l'anis. Il est souvent associé aux poissons, aux mélanges de légumes, en salade ou aux soupes... On peut le consommer cru ou cuit. Les graines de fenouil (en graines ou poudre) sont utilisées comme épice ou aromate. Il entre également dans la fabrication d'apéritifs comme le Pastis ou l'absinthe, de liqueurs, conservateurs ou aromates d'usage domestique.

### BON A SAVOIR !

#### • Compagnonnage végétal :

- Le fenouil ne fait pas bon ménage avec les tomates, la coriandre, les fèves ou après d'autres ombellifères. Pour éviter tout retard de croissance, mieux vaut donc là aussi l'exiler à côté de plantes dont il ne perturbe pas la pousse comme le céleri à côtes, le céleri-rave ou le poireau. En association avec de la menthe ou de la sauge, il protège les choux des chenilles et des papillons.

(1) Source : [Internet wikipedia.org](http://Internet.wikipedia.org)