



LA GAZETTE DU PANIER

numéro 2
janvier 2010

LES NOUVELLES FRAÎCHES

Le Bureau du "Panier d'Argenteuil" vous présente ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année.

Après trois semaines de repos bien méritées, voici revenu le temps de retrouver Yves, notre producteur. Ces semaines passées ont été très fraîches, aussi lui avons-nous demandé comment il s'est organisé pour nous proposer les prochains paniers.

L'hiver a été rude, comme chaque année, mais rien ne nous arrête dans nos campagnes. La saison est repartie, il ne faut pas loucher le train. Je vais m'efforcer de faire mon travail comme l'an passé pour vous fournir une diversité de légumes. Je ne vais pas refaire le monde, les anciens nous ont apporté une grande diversité : il est difficile de choisir parmi des milliers de variétés.

Nous allons améliorer les tomates, les poivrons. Et nous poursuivrons les légumes et fruits que vous connaissez : aubergine, épinard, blette, navet, etc. Grâce à mes chambres froides, vous ne manquerez pas de céleri, betterave rouge, oignon, pomme, pomme de terre, carotte, choux blanc et rouge. Les choux frisés et les poireaux qui résistent mieux au froid sont en terre. Dans 1 mois, les salades (actuellement sous serre) seront à maturité, et j'espère que les épinards (sous serre également) seront prêts pour mars. Nous avons semé des radis. Les cerisiers plantés depuis 1 an donneront des fruits dans 2 à 3 ans.

nos projets pour la nouvelle année

Après l'installation de notre Association et l'avancement dans la deuxième saison, nous travaillons maintenant sur une proposition à faire auprès de la Municipalité : "Le Bio à la Cantine". Afin de vous faire part de notre projet et de constituer des groupes de travail, nous vous convions à une

soirée-rencontre le vendredi 12 février, à partir de 20 heures, au local.

Nous demandons à chacun d'apporter sa spécialité culinaire.

propositions de vente au cours de la saison

Alain Hérin, notre trésorier, vous a adressé récemment un courriel pour recenser les commandes de viande de bœuf. Il vous est proposé la race Limousine, produite selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique, au prix de 10 € le kilo.

Conditionnement : la viande est mise sous vide, étiquetée avec le nom du morceau, la date de découpe et la date de consommation.

Composition des colis : assortiment de morceaux (côtes de bœuf, beefsteak, morceaux de fondue, steak haché, pot-au-feu, bourguignon et plat de côte).

La prise des commandes se fera le 28 Janvier 2010 auprès du trésorier.

La commande ne sera validée qu'après dépôt d'un chèque de 50% à l'ordre de Jean-Philippe Mournaud.

Livraison des colis de viande après les congés de février.

Nous vous proposerons de nouveau cette saison des œufs, du fromage, de l'huile, de la bière. Pour d'autres produits, merci d'exprimer vos souhaits auprès du Président.

notre site Internet <http://amap.argenteuil.free.fr>
est en attente de vos questions, réflexions, suggestions...

20 mn et au frais 2 heures

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 grosses betteraves rouges déjà cuites
- 1 l d'eau
- 3 gousses d'ail
- sel et poivre
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- huile d'olive



Préparation

Mixer les betteraves, ajouter l'eau (plus ou moins, selon la consistance voulue) comme une soupe, puis sel, poivre, ail écrasé, vinaigre, huile d'olive à convenance.

Servir très frais avec croûtons de pain grillés, dés de concombre et oignon frais en dés.

courrier du Président de l'AMAP envoyé au Maire d'Argenteuil, le 20 janvier 2010

avec copies à

Chantal COLIN 1^{ère} adjointe, Christine ROBION adjointe à la Vie associative, Fabien BÉNÉDIC adjoint à l'éducation, Françoise MONAQUE adjointe à la santé, Louis JEANNE Directeur général des Services

Monsieur le Maire,

L'AMAP d'Argenteuil entame son second semestre d'existence, avec 150 adhérents. Parmi eux, 106 viennent chaque jeudi prendre leur "panier".

En avril 2009, notre première Assemblée générale a rapidement répondu au besoin d'une partie de la population, puisqu'en juin, le "Panier d'Argenteuil" ouvrait ses portes.

2009 a été une année de découverte pour les Argenteuillais ; l'offre de produits bio s'est étendue : légumes et fruits de saison, viande, huitres, chocolat, bière, huile...

Pour 2010, notre Assemblée, avec le Bureau de l'Association, souhaite pérenniser l'offre de produits, s'installer dans un nouveau local, et s'intégrer pleinement dans la politique communale.

Pour ce faire, nous souhaitons être associés à la réflexion municipale sur 2 axes importants : le bio à la cantine et l'installation de jeunes producteurs bio dans la plaine d'Ardival.

Lors de la semaine du Développement durable en avril 2009, vous avez évoqué la mise en place d'une Commission participative sur l'aménagement de la plaine. Où en est ce dossier aujourd'hui ?

Dans mon courrier du 11 juin dernier, je vous signalais que « le bio offre aujourd'hui une réponse pragmatique aux problèmes de santé publique et de crise écologique ». Où en est la Ville sur cette question, notamment en direction de la population scolaire ?

Dès à présent, l'AMAP d'Argenteuil, en liaison avec le réseau des AMAP d'Île de France, travaille à développer l'agriculture de proximité, favoriser le développement durable et s'engager dans une démarche de service à la population.

Le Forum des Associations 2010 pourrait être l'occasion pour nous de présenter aux Argenteuillais ces nouveaux projets, qui, je le souhaite, bénéficieront de votre soutien.

Dans cette perspective, je reste à votre disposition pour en discuter avec vos services, examiner la possibilité de mise à disposition d'un local plus approprié, et vous prie d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de mes sentiments respectueux.

Thierry MOREL