



# AMAP la ferme de l'orge

feuille de chou mars 2017

L'assemblée générale approche, c'est le 22 avril à 20 heures. Nous ferons le point sur l'année passée avec notre président Jean Michel et mettrons en place la période 2017-2018. Vous recevrez les convocations quelques jours avant et bien sûr nous comptons sur votre participation, c'est un moment important pour échanger, questionner, et grignoter (si nous avons le feu vert de la mairie), venez nombreux !! C'est l'occasion aussi de proposer vos services pour participer au conseil d'animation (3 réunions par an... si vous êtes disponibles).

Jérôme BONAMENT (qui fait pousser nos légumes) est dans l'obligation d'interrompre la livraison des paniers légumes à compter du 9 mars 2017 (dernière livraison le 2 mars 2017). Les conditions climatiques de janvier et février ne lui ont pas permis de cultiver des légumes avec le rendement nécessaire pour assurer des paniers conséquents aux adhérents des différentes AMAP. Il préfère prendre ces dispositions pour mars et avril pour ne pas pénaliser les adhérents avec des paniers moindres.

Les trois derniers chèques qui devaient couvrir le paiement des dix dernières livraisons (2 chèques de 64,00 € ou 32,00 € chacun et un chèque de 32,00 € ou 16,00 €, en fonction de la taille du panier) vous seront restitués !

Les nouveaux contrats pour les paniers légumes seront lancés dans le courant du mois d'avril, avant l'**assemblée générale de l'AMAP, qui se tiendra le vendredi 21 avril 2017**. La première distribution devrait avoir lieu le 4 mai 2017.

Pour nos autres partenaires nous continuons comme par le passé avec d'excellentes relations de partenariat et de confiance. Ils ont beaucoup de mérite et de volonté pour maintenir des produits de qualité abordables et de proximité... Aidons-les !

Les livraisons des autres contrats restent prévues aux mêmes dates, sauf avis contraire. Un rappel par mail vous sera envoyé.

- **Laurent et Jean-Paul Bourgeon**, bœuf, mouton du charolais la prochaine livraison aura lieu le 27 avril, les documents arrivent.
- **Philippe Bonvalet** : Poulets, œufs .prochaine livraison le 16 mars (attention pas de légumes ce jour-là)
- **David Audiguet** : Canards... « « « « «
- **Alexandra Dupont** : fromages. « « « « «
- **Dominique Gaillard** : pommes-poires .dernière livraison de l'abonnement le 3 mars. Nous vous rappelons que Dominique nous invite (ainsi que d'autres Amap) les 22 et/ou 29 avril à visiter son exploitation située dans les Yvelines aux Alluets le roi. Pensez au covoiturage, on en parlera lors de l'AG.
- 



**Nous avons du chèvre, des oignons, des pommes de terre, alors voilà la tartiflette.....**

Faites bouillir 2 litres d'eau salée. Lavez les pommes de terre et plongez-les dans l'eau bouillante. Faites-les cuire 20 min. Pelez les oignons, émincez-les et faites-les revenir dans l'huile chaude, sur feu moyen. Dès qu'ils deviennent translucides, ajoutez les lardons (éventuels), poursuivez la cuisson, laissez dorer et réservez. Préchauffez le four à th.6 (180C). Coupez le fromage en rondelles. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en grosses rondelles. Mettez-les dans un plat à tarte, beurré. Parsemez de sel et poivre, d'oignons et de lardons (facultatif).

Recouvrez de rondelles de chèvre et enfournez pendant 30 min....et on en débat à l'AG.....

Si cela vous intéresse voici un lien sur le bio en 2017. <http://www.leblogdelabio.com/page-6404670.html> On en parlera aussi si vous le souhaitez....