



Les Fermes AMAP'orte

Lettre d'information – juillet 2014

**Ferme ouverte chez Laurent et Dolorès Coulonnier –
lundi 14 juillet 2014**

**FERME OUVERTE
CHEZ LAURENT ET DOLORES
LE LUNDI 14 JUILLET**

Au menu du jour



10h Atelier « cuisine en famille » animé par les Marmitons de Coron

- tatziki
- samoussa
- agneau palak
- brochettes...

suivi de la dégustation (miam, miam...)



Merci d'apporter couteau, planche à découper, torchon ainsi que vos assiettes, couverts et verres et votre meilleur dessert à partager

Inscription indispensable avant le 11 juillet:

02 41 55 59 13 / 06 24 75 20 15 ou l.coulonnier@orange.fr

15h30 : Visite commentée de la ferme
Démonstration presse à huile

Accès :

A Somloire, prendre à droite de l'église la rue du Ratonneau.
Filer sur 2 kms jusqu'à la 1ère maison à gauche.
Vous êtes arrivés à la Brunelière !

Des nouvelles des Pachamama....

C'est l'été. Dans les champs, toutes les cultures sont en place. Les dernières semées sont celles qui nous occupent le plus. Après les binages des maïs, tournesols, sarrasin et haricots, il faut penser à arroser les pommes de terre et les haricots. Le lin, lui, a fini de fleurir. C'est joli de voir ce champ tout bleu le matin puis en milieu de journée les fleurs disparaissent et la parcelle redevient toute verte, comme si rien ne s'était passé, jusqu'au lendemain... Nous profitons aussi d'une semaine sans averses pour finir notre 2eme coupe de foin de luzerne. Dans les lentilles la plupart des gousses sont formées. Si tout va bien, dans un mois elles seront récoltées. Les blés et les orges jaunissent. Les moissons approchent à grand pas...

Coté fournil, après les essais du mois de mars, 2 nouveaux pains sont au contrat : Pain aux graines (lin/tournesol) et Pain aux trois farines (blé/sarrasin/lentilles). Nous sommes agréablement surpris

de leur succès. Il y a des adeptes de l'un, des inconditionnels de l'autre et certains qui préfèrent varier les plaisirs... Il faut par contre bien vérifier votre commande sur la liste pour ne pas se tromper de type de pain car à la fin de la distribution, les dernières personnes arrivées risquent de ne plus trouver le pain qu'elles avaient commandé. Merci pour elles.

Avec tout ce travail nous sommes content d'avoir embauché Pierrick 20h / semaine. Il est avec nous jusqu'à la fin du mois d'octobre. Cela nous permet aussi de continuer les travaux d'aménagement de la ferme. Le dernier chantier vient juste de se terminer. Nous avons coulé 2 dalles de béton (1 partie de l'atelier et 1 partie du hangar en bois) Nous prévoyons ensuite d'y monter une nouvelle cellule de stockage pour séparer différents lots d'orge à la récolte (Orge d'hiver et orge de printemps). Il faudra que ça soit prêt à la mi-juillet.

Pour cet été, comme nous l'avons prévu sur les contrats, nous interrompons les livraisons hebdomadaires après le 12 juillet, cela nous laissera du temps pour les moissons puis les vacances et nous vous retrouverons avec plaisir dès le 21 août.

Retour sur le pique-nique du 26 juin 2014

Le jeudi 26 juin 2014 s'est déroulé le pique-nique d'été de l'AMAP. Le soleil était au rendez-vous et les fouées confectionnées par le GAEC PACHAMAMA ont ravi les pailles des convives présents.



Nous étions 35 adultes et 16 enfants pour 19 familles représentées

Gaby avait amené ses jeux d'autrefois qui ont ravi les petits comme les grands.

En cette période de coupe du monde de football, Aymeric avait amené le baby-foot qui a ravi les amateurs de ballon rond.



Festival « Forges Tout Feu Tout Flamme » 2014 : Appel à Amapiens pour tenir le stand de l'AMAP

Le dimanche 7 septembre 2014 se déroulera à Forges de 9h à 18h, le festival « Tout feu tout flamme »

Nous aurons besoin d'Amapiens volontaires pour tenir le stand de l'AMAP présent ce jour-là sur des créneaux d'1 ou 2 heures

Prochainement sera affiché sur le tableau de la permanence d'accueil un planning d'inscription pour cette journée.

Merci d'avance pour votre participation.