



Fan de carotte du 09 et 12 décembre

Dicton : Décembre prend, il ne rend...Ce qui laisse à penser que notre bon François...

Des nouvelles de Robert :

DES NOUVELLES BIEN FRAICHES

METEO

Et bien voilà, au revoir les pluies, bonjour le mistral et le froid.

Bilan de cette saison automnale très humide ; bien sûr pas de catastrophe pour la ferme à Mallemort, comparé aux fermes inondées dans certaines régions.

Mais on va compter des pertes surtout en légumes plein champ (fini les scaroles, les épinards, navets), et sous les serres ce sont les salades qui, attaquées par l'ambiance humide et les champignons (botrytis, sclérotinia, et autres) se décomposent à toute vitesse . Heureusement je prévois toujours 3 pour faire 2, j'espère pouvoir vous apporter des salades régulièrement malgré tout.

Les choux ont bien apprécié ce climat "breton», et devraient vous "régaler " quelques semaines !!!!!

Et même les poivrons et les aubergines (sous serres) ont aimé cette douceur "angevine», et ont tenu à battre le record (de la ferme) avec une récolte abondante en décembre . je suis obligé de vous les passer, je ne sais pas faire la ratatouille !!!!!

LES POULES

Bonnes nouvelles, avec cette météo de septembre, elles ont fait leur boulot .les œufs "tombent " au fond des nids régulièrement.

Vous êtes informés de la nouvelle formule OEUFS.

Je vous assure une boîte de 6 par panier, et vous pouvez compléter vos envies avec des œufs PLUS (au stand fruit, à 2.50 euro les 6).

Mauvaises nouvelles :: pour certaines poules l'âge de la "retraite " arrive ; 2 années passées à la ferme à travailler "son œuf" 4 jours par semaine , il arrive le temps de laisser la place aux jeunes (poulettes) et il faut partir pour une "retraite dorée " chez vous ?????? .

ce n'est pas le meilleur moment de la "culture " de poules pondeuses, mais je vais les mener à une maison de l'abattage le 5 janvier 2015.

Pour les amateurs de la poule au pot, je vous propose de les réserver ; une fiche sera sur les tables au cours des distributions.

PANIER DE NOEL

Je propose aux amateurs de légumes et de fruits (au milieu des festins de fin d'année) un panier hors contrat.

je vous le passerai le mardi 30 déc. à 19 h,

un panier à 20 € pour les légumes et 5€ pour les fruits .Les personnes intéressées doivent s'inscrire sur la liste, afin de vérifier si cela est une "bonne idée».

BONNE SEMAINE A TOUS
ROBERT

Sortie possible :

Vue la météo, j'opterai plutôt pour le cinéma (*La prochaine fois je viserai le cœur*) ou pour les plus chanceux pour une visite au grand palais et l'exposition Niki de Saint Phalle.



Du Niki, il y en a aussi à Nice au MAMAC (profitez-en, c'est gratos !). Ce qu'il est bien cet Estrosi !



Question : Quel est le tabou ?

Sinon un article intéressant qui pourrait introduire un peu de concurrence dans le monde très protégé du bio :

La Louve est entrée dans Paris.

M le magazine du Monde | 30.11.2014 à 11h28 |Par JP Gené

L'histoire de deux américains qui veulent créer le premier supermarché coopératif à Paris.

« Nous voulons créer dans le nord de Paris un lieu qui reflète nos idéaux en matière d'alimentation, d'agriculture et de commerce pour y faire nos courses.

Nous voulons pouvoir acheter des produits issus d'une agriculture pérenne, respectueuse des sols, de l'eau et du vivant.

Nous voulons que les personnes qui cultivent et transforment nos aliments soient rémunérées correctement et travaillent dans des conditions dignes.

Nous voulons vendre à prix bas, afin de permettre l'accès à des produits de qualité.

Nous voulons que notre supermarché soit à but non lucratif : ni actionnaires ni course au profit.

Nous voulons que notre coopérative soit un lieu d'échange et de partage.»

On ne peut que soutenir un tel manifeste qui, à première vue, s'apparente au rêve dans notre société marchande. Grâce à Tom Boothe et Brian Horihan, deux Américains qui se sont retrouvés à Paris autour de la bonne bouffe, ce rêve pourrait devenir réalité à l'automne 2015, quelque part dans le 18e arrondissement, aux abords du métro Simplon. Pour l'heure, jour de grève à la crèche, Tom Boothe garde son fils Jack dans le local de la Goutte-d'Or, première étape de ce supermarché coopératif - baptisé La Louve - sur lequel les deux hommes travaillent depuis plusieurs années. Leur modèle vient de Brooklyn (New York) où, depuis quarante ans, la Park Slope Food Coop fonctionne pour le plus grand bonheur de ses 16 000 membres. Le principe est simplissime. Le candidat - on ne dit jamais le client - à la coopérative achète 100 dollars ou 100 euros de parts qui font de lui un membre et lui confèrent droits et devoirs. Il peut ainsi acheter des produits de très bonne qualité beaucoup moins cher que dans le commerce, et, en échange, doit accomplir trois heures de travail bénévole par mois sur l'un des multiples postes d'un supermarché : caisse, nettoyage, réception des marchandises, comptabilité, etc. En réduisant les charges salariales à trois ou quatre personnes employées en plein-temps, la coopérative peut ainsi se permettre des prix de vente imbattables. Tom Boothe n'hésite pas à citer l'exemple des coopératives ouvrières nées après la Commune de Paris - telle La Bellevilloise, en 1877 - mais qui s'étaient éteintes à l'issue de querelles politiques. A La Louve, pas d'idéologie mais un subtil mélange, d'essence anglo-saxonne, entre idéalisme et pragmatisme. Coopérative alimentaire participative, elle fonctionne sur le même modèle que les crèches parentales. Tom Boothe insiste sur l'importance du travail en commun qui permet de tisser des relations plus sincères, d'avoir le sentiment d'être membre à part entière et de « mutualiser les angoisses comme les réussites ».

Si l'on en croit les responsables de Park Slope Food Coop, avec lesquels Tom Boothe et Brian Horihan sont en contact permanent depuis longtemps, le plus difficile sera peut-être de savoir quoi faire des bénéfiques après investissement. La coopérative étant à but non lucratif, « il ne reste plus qu'à baisser encore les tarifs », plaisante-t-on au sein de

