

Fan de Carotte

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS UTILES SUR LE SITE <http://fandecarotte.free.fr/>

Semaine du 22 et 25 Avril, le Fan rédigé par Michel D.
Bonjour à toutes et à tous,



Yogarotte

ETRANGES CAROTTES
DES JARDINS DE ROBERT



Tendres carottes

Philosophons : « quand tous les moyens sont perdus pour refuser de voir la réalité, il reste toujours le fantasme du double, qui nous porte à penser que le réel pourrait être différent, qu'il y a quelque part une autre version de la réalité qui devrait venir à la place de celle que nous vivons. »

Les distributeurs du Mardi : **Kabelitz, Simon, Krauss, Hassid.**

Les distributeurs du Vendredi : **Blachon, Blachon, Duboué, ????**

La recette du FAN : Jambon au miel et aux figues. 1 noix de jambon de 1 kg légèrement salé, 250g de figues sèches et trois feuilles de laurier. Cuire à l'eau pendant 2 h. Détacher la couenne, faire des incisions en carrés, que vous remplirez de 3 cuillères de miel. Enrobez le jambon d'une pâte assez farineuse composée de 500 g de farine et d'huile d'olive, d'au moins 2 cm d'épaisseur. Dans le four préchauffé à 200°C, cuire le jambon en croûte, entre une demi-heure et une heure jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Pour couper le jambon en tranches avant de le servir, il vaut mieux aiguïser son couteau avec un fusil neuf et surtout casser la croûte (mais pas trop copieusement sinon vous n'aurez plus assez faim) et l'enlever pour que le couteau l'entame bien.

On peut aussi comme la vengeance le manger froid dans son plat.

Des nouvelles des producteurs : Boris est en attente des agréments des services de la pêche pour du « pescatorisme ». C'est-à-dire qu'il aura droit à 2 places sur son bateau afin d'emmener 2 personnes lors de ses sorties en mer. Bien entendu ce ne seront que des observateurs, ces 2 passagers ne pourront pas prêter main forte à l'équipage, juste regarder et parler avec le capitaine (sinon ce serait considéré comme du travail au noir).

Quant à Luc et Magali de la Cabro d'or ils ont repris depuis le début du mois leurs distributions de bons fromages de chèvres du Rove, nous avons donc eu le plaisir de les voir alternativement nous emballer leur délicieuse production.

Le coup de cœur du rédacteur : Quelques courageux « fan de carottiers » sont allés écouter la conférence de Valeria sur le « Food activism ».

Le thème : de nouvelles mobilisations apparaissent dans le champ de l'alimentation, proposant des modes de production, de distribution ou de consommation « alternatifs » au fonctionnement actuel du système alimentaire. Le terme de « Food Activisme » inclut un large éventail d'actions qui vont des pratiques individuelles à des actions collectives jusqu'aux mouvements sociaux plus organisés. Quelles

en sont les formes ? Qui sont les acteurs ? Comment des modes d'action contribuent-ils à repenser les rapports économiques et les pratiques de l'échange ? C'est ce qu'ont développé les 2 conférencières. Puis dans un dialogue à 2 elles ont répondu aux questions nombreuses du public. Ces questions portaient sur des domaines aussi variés que la santé apportée par les légumes non « industriels », l'accès aux paniers de légumes bio aux plus pauvres, les interrogations sur l'évolution des modes de distributions et la possible récupération du « bio » par la grande distribution.

Valeria Siniscalchi travaille sur l'anthropologie des espaces économiques. Ses terrains de recherche se sont déroulés successivement en Italie du Sud (1990 – 2000), dans les Hautes-Alpes (2000 – 2004) et depuis quelques années, elle travaille sur les formes d'activismes liés à l'alimentation et sur le mouvement Slow Food.

Juliette Rouchier est chercheuse au Cnrs. Elle travaille sur l'économie cognitive, la rationalité des acteurs sur les marchés concrets, les formes d'actions et de logiques repérables en fonction des institutions de marchés. Elle étudie également d'un point de vue méthodologique et épistémologique l'usage de la simulation multi-agents dans les sciences sociales.

L'info de ces semaines dernières: l'AG des PAMA au Point de bascule.

40 participants : adhérents, membre du CA et producteurs dans ce théâtre aux murs de pierre niché au fond d'une cour cochère. 2 représentants de Fan de carottes, Valeria et votre rédacteur. Présentation et projections par Nicolas le permanent des Pama, puis présentation des rapports financiers par un membre du bureau. Ensuite du rapport moral par Monique Viano la coprésidente sortante.

Fondation en Novembre 2007, 9 à 10 unités maraichères, environ 28 groupes. Après 6 ans l'équilibre est presque trouvé dans le fonctionnement courant (vie des groupes, cotisation) générant toutefois en 2013 un déficit d'environ 385€. Le surplus bénéficiaire de plus de 1000 € est dû à la fête des Pama. D'où l'interrogation de quelques participants : « sur les moyens à mettre en œuvre pour pérenniser l'association, et être le moins possible dépendants des subventions (Conseil Général et Conseil Régional) lesquels baissent fortement leur participation d'année en année ». A cette question il est répondu d'une manière assez naïve qu'il faut trouver d'autres subventionneurs, afin d'assurer la continuité du poste de permanent. Il faut toutefois noter que plus de 50% du fonctionnement est assuré en interne, ce qui est plutôt rare dans les associations.

Les producteurs par la bouche de Robert parlent de trouver de nouveaux débouchés pour écouler leur production soit pour cause du nombre de paniers insuffisants, soit suite à des coups de production excédentaire, or ce sont des denrées périssables. Il y a donc un besoin de vente directe et rapide. Mais ils se heurtent à différents problèmes tel que la fluidité des relations dans leur équipe et les difficultés de livraison.

Il y a donc un vrai besoin de réfléchir à des solutions alternatives et complémentaires. Par exemple un magasin de producteurs, un marché extra-ordinaire, une cohabitation avec des paniers à la carte.

Actuellement parmi les solutions paniers on peut en déterminer 3 types : d'abord la cagette préparée et complétée si besoin sur place, ensuite la cogestion de la distribution, puis enfin celui où la liste est affichée et chacun se sert suivant les quantités indiquées.

Le clin d'œil du rédacteur : Parmi les infos à noter lors de cette assemblée, celle d'une étude comparative publiée récemment sur les prix d'un panier de légumes, entre le conventionnel en grande distribution (Carrouf , LeclCasi et autres Alcampo), la distri bio en magasin et notre beau panier hebdomadaire. Cette étude fait apparaître que c'est lui le grand gagnant avec un prix au kilo toutes saisons confondues de **2€57/kg**.

Bonne semaine à tous

MICHEL D.