



LES POTINS DU POTAGER DES VARENNES

Edito

Sommaire :

- Edito
- Produits Bio : le nouveau règlement européen
- **Rendez-vous le Dimanche 21 septembre à la Ferme des Varennes**
- Le Mot du Producteur
- Les premières éoliennes de Côte d'Or
- Le principe du pollueur/payeur adopté
- La betterave rouge
- Recettes
- Sorties Loisirs en Bourgogne



Bonjour à tous,

J'espère que tous les amapiens ont pu profiter de cet été très mitigé du côté de la météo. Voici le numéro de rentrée du Potin des Varennes qui, j'espère, vous apportera un peu de distraction en cette période chargée. Les paniers de l'été ont été très appréciés des amapiens que j'ai pu rencontrer à la ferme.

L'accueil toujours agréable de Gaby compte pour beaucoup dans ce moment de rencontre. Merci aussi à tous ceux qui ont tenu les perma-

nences les mercredis et samedis : cela nous permet de nous connaître, et c'est un moment privilégié où "consommer autrement" prend toute sa dimension.

Un pique nique à la ferme est prévu courant septembre, ce sera l'occasion de faire plus ample connaissance, je m'en réjouis d'avance ! Un site internet (<http://amap.varennes.free.fr>) existe ! Il ne demande qu'à vivre alors n'hésitez pas à faire des remarques et des suggestions, tout est permis !! Je vous rappelle aussi l'adresse mail de l'association :

amap.varennes@free.fr.

En tant que secrétaire nouvellement élue à la dernière assemblée générale, je souhaite la bienvenue à tous les nouveaux adhérents et aux nouveaux abonnés.

Isabelle PERNOT

PRODUITS BIO ;

Un nouveau règlement européen applicable en 2009

Les ministres de l'agriculture des 27 pays de l'UE se sont mis d'accord sur un nouveau règlement concernant le mode de production biologique et son étiquetage. Ce règlement rend obligatoire le logo de l'UE pour les produits biologiques d'origine communautaire tout en permettant qu'il soit accompagné de logos nationaux ou privés afin de promouvoir le concept commun « du mode de production biologique ». Il impose l'indication du lieu où les produits ont été cultivés, y compris pour les produits importés portant le logo de l'UE et renforce les règles d'attribution du label : ainsi, seuls les aliments contenant au moins 95% d'ingrédients biologiques pourront être étiquetés comme étant

biologiques, au lieu des 70 % précédemment.

Ce règlement prévoit également que les produits bio puissent contenir des traces d'OGM, accordant une tolérance de 0,9% au maximum, tout comme pour les produits conventionnels. La Commission estimant que ce règlement sera plus simple à la fois pour les agriculteurs et les consommateurs.

Pour autant le texte qui a été voté est un règlement cadre et les règles « pratiques » n'ont pas encore été rédigées.

Les associations de défense de l'agriculture biologique seront vigilantes lors de cette écriture.

Animation de la rentrée

Rendez-vous le Dimanche 21 septembre à 11 heures

Pour faire un peu plus connaissance entre les adhérents et les abonnés, le CA de l'AMAP vous propose de **partager un repas tiré du sac à la Ferme des Varennes le Dimanche 21 septembre à 11 heures**. En guise d'apéritif, je vous propose une dégustation de vins avec Olivier Normand, négociant en vins, sur la commune de Brétigny. A noter que ces vins ne sont pas issus de l'agriculture biologique. Dans l'après midi, je ferai visiter l'exploitation à ceux et celles qui ne la connaissent pas encore. Espérant vous compter nombreux, merci de m'indiquer si vous serez présent.

Page 1

Votre paysan, Gabriel, Isabelle et Stéphane

Le Mot du Producteur



Nous voici pratiquement arrivés au tiers du contrat de paniers. J'espère que jusqu'à présent le contenu des paniers vous a satisfait. Au vu de mes calculs hebdomadaires de la valeur de chaque panier, il s'avère que le prix de base est atteint pour la moyenne des 12 semaines. A propos des récoltes et de mes résultats de cultures, le bilan est plutôt positif. En effet, après les difficultés météorologiques de mai et juin, les mois de juillet et août ont bien récupéré le déficit en chaleur. Si bien qu'au vu des rendements que je vais obtenir, nous avons décidé avec Stéphane et Isabelle d'augmenter le nombre de contrats en septembre. Nous allons signer 4 nouveaux contrats de petits paniers pour les 27 semaines restant à livrer jusqu'en mars prochain.

J'espère que chacun d'entre vous a bien profité de ces congés et que ceux qui sont partis en séjour ont eu du beau temps et du repos.

Quant à moi, j'ai pris 4 jours de congés.

Je suis parti avec ma compagne Nadia et 3 amis en pays de Trièves. Cette région se trouve sur deux départements que sont l'Isère et la Drôme.

Nous avons comme objectif de visiter le site de l'Association Terre Vivante. Je vous rappelle que cette association est une maison d'édition et qu'elle édite une revue bimestrielle : les quatre saisons du jardinier bio. En définitive, je suis un peu déçu de notre visite. En effet le site est étalé sur 20 hectares mais seulement une petite partie est réellement aménagée. Il n'y a aucun animal d'élevage et leur potager bio est ridiculement petit. Quant à la boutique, hormis la librairie où l'on trouve toutes leurs références d'ouvrages, il n'y pas de semences en vente ni de produits de jardinage écologique. Je n'ai même pas trouvé à acheter et envoyer une carte postale du site ! Pour une entrée à 6€, je pense que le déplacement spécifique pour leur rendre visite ne vaut guère la peine !

Gaby

Les premières éoliennes arrivent en Côte d'Or



Le Projet éolien des Portes de la Côte d'Or se situe sur les communes de Aubaine, Bessey en Chaume, Montceau et Echarnant, Cussy la Colonne, Ivry en Montagne et Santosse à environ 570m d'altitude sur le Plateau des arrières côtes de Beaune. Il prévoit d'installer 30 « moulins à vent »;

Choisi en 2001 à l'issue d'une étude de prospection à l'échelle de la Bourgogne, ce site bénéficie de nombreux atouts pour ce parc éolien :

- Les très bonnes conditions d'accès au site permettent d'implanter des éoliennes de grande puissance, limitant le nombre de points d'implantation,
- La ressource en vent est une des meilleures de la région

Bourgogne comme l'a montré une campagne de mesure sur site.

Ce projet, de par sa situation à proximité du site classé des « Côtes de Beaune » et sa situation au cœur de la Zone de Protection Spéciale « Arrière-Côte de Dijon et de Beaune » a nécessité de nombreuses études, réalisées par des experts régionalement reconnus et une très forte concertation avec l'ensemble des services de l'Etat.

Cette démarche a conduit à réduire de 50 % le périmètre de la zone est du projet pour exclure et préserver les sites à très forte valeur patrimoniale et touristique, notamment les secteurs emblématiques de la Côte et des Hautes Côtes de Beaune ainsi que les vallées de l'Ouche et du Rhoin.



2ème Concours Bourguignon de l'ESS Le 24 septembre 2008

Le Conseil Régional de Bourgogne promeut pour la 2ème année consécutive l'Economie Sociale et Solidaire organisant ainsi un concours pour promouvoir **celle-ci** en Bourgogne.

Ce concours permet de faire émerger et de récompenser les initiatives exemplaires soulignant les valeurs de l'économie sociale et solidaire. Les projets porteront en priorité cette année sur les thèmes de la consommation, de la production de biens et /ou de services, de création/ reprise d'activités et d'activités d'utilité sociale (santé, services à la personne, loisirs, culture ...).

Ce concours est ouvert à titre gratuit à toute association, coopérative, mutuelle porteuse d'un projet ou d'une initiative liée au développement de l'économie sociale et solidaire en Bourgogne.

Ce concours pourra distinguer des réalisations déjà mises en place. Ce concours est doté de cinq prix ; chaque lauréat recevra un prix régional d'une valeur de 1500 euros.

Attention : les dossiers de candidature sont à retourner avant le 1er octobre 2008. Le dossier est à retirer auprès du Conseil Régional de Bourgogne, Service Economie sociale et solidaire, 17 Bd de la Trémouille BP 1602, 21035 DIJON cedex.

Voir : www.cr-bourgogne.fr pour plus d'info

Le principe pollueur/payeur adopté par le Parlement

Le 22 juillet dernier, le Parlement a adopté la loi LRE (loi sur la responsabilité environnementale) qui assoit dans le droit français le principe pollueur/payeur en lui donnant un contenu. Ce texte vise à prévenir et à réparer les dommages à la nature causés par un site ou un activité industriels.

Ce texte transcrit une directive européenne datant de 2004 qui devait être transposée dans le droit national au 30 avril 2007. Ce texte reconnaît également que la biodiversité a un prix, qu'elle rend des services inestimables à la collectivité, ajoute le Ministre d'Etat.

Avec ce texte, les collectivités territoriales pourront désormais se constituer partie civile en cas de pollution sur leur territoire. Les pollutions en mer seront punies plus sévèrement, un capitaine de navire responsable du rejet de produits polluants en mer sera passible d'une amende de 15 millions d'euros contre un actuellement et d'une peine de prison de 10 ans.

Ce texte renforce l'autorité des préfets chargés de veiller au respect des obligations des exploitants de sites industriels susceptibles de provoquer une pollution.

Source : 20 minutes du 22 juillet 2008



Beta vulgaris

Plante bisannuelle, la betterave rouge fait partie des légumes racines. Elle est originaire d'une espèce sauvage du bassin méditerranéen et d'Asie centrale appartenant à la famille des chénopodiacées. Sa couleur rouge provient de la bêta-cyanine, un pigment de la famille des anthocyanines.

C'est cru qu'elle est la plus thérapeutique. Apéritive et énergisante, la betterave est aussi bénéfique pour les reins, la grippe, la constipation et l'anémie. On lui attribue des propriétés anti-cancérigènes. La betterave pauvre en gras est très riche en sucre et de ce fait n'est pas recommandée aux diabétiques.

Valeurs nutritives pour 100g

1.5g de protéines,

10g de glucides

44 calories



Les fibres sont importantes puisqu'elles atteignent 2.5 à 3.1g. Riche en potassium, calcium, magnésium, soufre, fer, cuivre, zinc, manganèse, acide folique et bêta-carotène.

Vitamines B1, B2, C, E et PP.

Astuces : pour une sauce de salade originale, garder un peu de jus de betterave et l'ajouter à la vinaigrette ou à la mayonnaise qui deviendra rose ...

Pour éviter d'avoir les mains rouges, peler les betteraves dans un récipient rempli d'eau

Cuite, la betterave se marie bien à la mâche, aux pousses d'épinards et de façon générale à toutes les salades vertes.

Recettes



Soupe de Betterave froide aux crevettes et pommes de terre

Recette polonaise

Temps de préparation : 20 minutes

Temps d'attente: 1 + 2 heures

Temps de cuisson : 25 minutes

Facile



Ingrédients : 4 personnes

500 g de betteraves
500 g de crevettes roses
2 litres d'eau
250 ml de crème aigre (crème sûre)
4 c à soupe d'aneth ciselé
3 c à soupe de vinaigre de vin rouge
3 c à soupe de jus de citron + un citron en tranches
1 1/2 c à thé de sucre
4 tiges de ciboulette
4 radis roses
3 œufs durs
3 pommes de terre
2 concombres pelés, épinés,
Sel et poivre

Eplucher les légumes
Râper la betterave ; déposer dans une terrine avec le vinaigre ; laisser mariner une heure
Dans une casserole, mettre les betteraves et recouvrir avec 2l d'eau ; amener au point d'ébullition, réduire le feu et cuire pendant 10 minutes.
Ajouter une pincée de sel et une cuillère de sucre. Continuer la cuisson pendant 10 minutes ; égoutter les betteraves, conserver le jus de cuisson.

Décortiquer les crevettes ; plonger les dans l'eau bouillante et retirer dès qu'elles changent de couleur, égoutter et hacher grossièrement.

Dans un contenant ; incorporer la crème aigre au fouet ; ajouter les betteraves, les radis, la ciboulette, les concombres, les crevettes, le jus de citron, l'aneth, et la dernière cuillère de vinaigre.

Assaisonner de poivre, ajouter 3 c à thé de sel, 1/2 cuillère à thé de sucre. Fermer et mettre au réfrigérateur pendant deux heures.

Verser dans une soupière, saupoudrer d'aneth émincé et d'œufs cuits durs hachés, et laisser flotter une tranche de citron.

Bon Appétit !



IDEES DE SORTIES—LOISIRS en Bourgogne

Du 4 juillet au 15 septembre : Festival Cours Eau Jardins 2008 à BEAUNE, tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h—Pour plus de renseignements Tel 03 80 26 21 30—mail : contacts@ot-beaune.fr—site : www.beaune-tourisme.fr

Du 12 au 28 septembre : Exposition Alain Bonnot « Paroxysmes » Galerie La Source, 4 rue de la Source, 21121 Fontaine les Dijon, ouverte les mercredis, jeudis, vendredis de 15h30 à 18h30, et les Samedis et Dimanches, de 15h00 à 18h30

Le 13 septembre : Fête des Jardins Gourmands, Route de Couternon, 21800 QUETIGNY

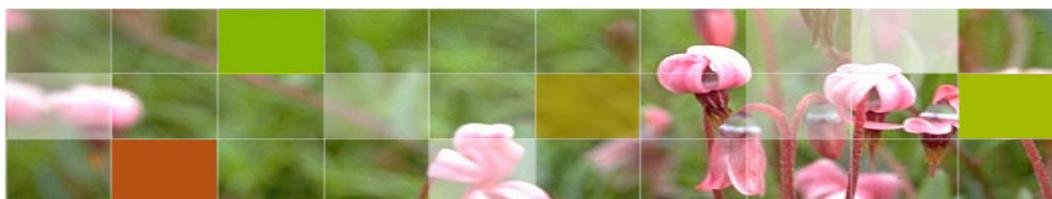
Le 27 et 28 septembre : Foire Tournesol Bio, organisée par Nature et Progrès 21 au Centre d'Animation Pierre JACQUES, 21121 Fontaine les Dijon.

Cette année la foire a toujours lieu au Centre d'Animation Pierre Jacques à Fontaine les Dijon. Le lieu sera ouvert gratuitement aux visiteurs le samedi de 14 h à 19 h et le dimanche de 10 h à 18 h. Cette manifestation regroupera des producteurs locaux et régionaux, des associations pour la défense de l'environnement et des commerçants de produits équitables, d'entretien ménagers, de cosmétique et d'éco-construction. En marge des exposants, il y aura 2 conférences le dimanche sur le projet de nouveau label bio européen et sur les médecines douces avec l'aromathérapie et la phytothérapie. Des ateliers de démonstration seront aussi proposés tout au long des 2 jours. Le dimanche, il sera possible de se restaurer avec un plat unique et un dessert préparé par le restaurant Les Pieds Bleus.

Du 21 au 25 octobre : Semaine de l'Economie Sociale et Solidaire en Bourgogne, organisée Par le Conseil Régional de Bourgogne

Le 24 octobre à DIJON

BONNE LECTURE



PROCHAINS POTINS : NOVEMBRE 2008