



Le banquet des 15 ans de l'AMAP des olivades

Je reviens sur cette belle fête pour vous remercier.

Toutes les conditions étaient réunies pour que tout se passe bien.

Merci au beau temps et au beau soleil. A l'ombre du marronnier centenaire dans le "jardin de curé" des Olivades. Pour l'occasion, le remarquable magnolia bi-centenaire, nous offrait le parfum de ses belles fleurs blanches haut perchées au sommet de ses jeunes branches de l'année aux feuilles d'un vert tendre et brillant. C'est l'arbre où dort le paon mais il s'est caché, nous ne l'avons pas vu ce jour là.

Après Dame Nature merci à tous les participants.

Aux bénévoles de l'organisation, aux grands coups de main, aux aides des petites mains, aux producteurs pour leur offre et leur produit.

Merci aux chefs partenaires pour leur travail de composition et leur savoir faire. Un grand merci aux amapiens artistes chanteurs et musiciens qui nous ont enchantés..... et à Pierre le blogueur de l'AMAP pour nous permettre de voir le reportage de FR3 et les photos.

<http://new.olivades.com/wp-content/uploads/2016/06/20ansAMAP-desktop.m4v>

<http://new.olivades.com/lamap-des-olivades-fete-ses-15-ans/>

Les bonnes tomates

Comme vous pouvez le voir dans vos paniers les tomates de la serre sont là. Pour les nouveaux amapiens je rappelle que les tomates sont des variétés anciennes au vrai goût de la tomate de jardin. Le fait de cultiver ces tomates a une histoire.

C'était en 1991, dans la grande distribution, quand nos tomates de plein champ, en plein été, ont été refusées et ont du laisser la place aux tomates de l'agro industrie Belge et Holandaise et toute l'année. Quel affront pour les méditerranéens que nous sommes et amateurs de bonnes tomates. A partir de ce jour, avec Daniel nous avons craint que ces gens là pourraient nous faire manger n'importe quoi.

Sentant la fin de l'agriculture paysanne Daniel a entrepris un gros travail de recherche de la biodiversité et de la valeur gustative dans toutes les familles

d'espèces potagères et fruitières.

La tomate a été le déclic et sa démarche des années 90 a contribué à déployer dans toute la France la culture des tomates anciennes. Le type d'agriculture en AMAP et l'essaimage des AMAP en France a bien aidé aussi à partager ces expériences pour le plaisir de tous.

Sur certaines tomates vous remarquerez les piqûres du redoutable parasite: la Tuta Absoluta. Nous déployons une lutte acharnée contre elle pour pouvoir mener à bien la culture.

Nous sommes à 2 kilo par part aujourd'hui.

Dans le sac ou dans la caisse où nous les préparons, nous vous répartissons équitablement des tomates mûres et moins mûres, des tomates à manger crues et des plus mûres à cuisiner. Pour étaler sur la semaine n'hésitez pas à mettre au réfrigérateur si le temps est trop chaud.

Voici la liste des tomates précoces que vous reconnaîtrez par la couleur ou leur forme. D'autres jaunes, vertes et rouges viendront ensuite.

- La noire charbonneuse, de taille moyenne rouge/marron foncé
- La tomate cœur en forme de coeur et rouge/rose
- La rose de berne, moyenne/petite,rose
- L'ananas: jaune et assez grosse avec quelques rayures rouges
- La russe, grosse plate rouge
- La green zebra: petite verte zébrée vire au jaune zébré de vert en mûrissant
- L'andine cornue longue et fine, elle est l'ancêtre des tomates pour la sauce.

Les pommes de terre

Les pommes de terre de la serre sont finies et celles de plein champ sont là dès lundi 20 juin. La pluie de mercredi a empêché le ramassage pour la distribution de jeudi. Bonne nouvelle: à première vue la récolte s'annonce belle

Les autres productions

Mateyron viande porc charcuterie et veau:

Prochaine livraison : **Jeudi 23 juin**

contact@pierre-matayron.fr – 05 62 69 32 70

Philippe Bilocq jus de pommes, poires, vins bio et compotes

Prochaine livraison : **jeudi 30 juin**

Lien: Estelle: passer vos commandes sur feuille individuelle à l'AMAP

Fred et Corinne Costamagno et Jérôme de la ferme d'Ampus :

nouveau contrat poulets de juin à novembre 2016