



Lettre aux amapiens

Chers adhérents,

En cette nouvelle année, je vous souhaite santé et douceur et que la joie soit toujours présente dans votre quotidien !

Profitez de chaque instant pour vous ressourcer et savourer ces petites joies qui rendent la vie si douce. Profitez des petits plaisirs que la terre nous offre et que nous font partager nos producteurs en nous permettant de mieux nous nourrir.

Merci d'être avec nous dans cette belle aventure qui, je l'espère, se poursuivra encore longtemps !

Rachel

Nos producteurs et les produits distribués par l'intermédiaire de l'Amap

Ils sont actuellement 9 producteurs à nous faire bénéficier de leurs produits d'une grande qualité. Si, concernant la plupart d'entre eux, les contrats ne faiblissent pas, nous nous posons des questions quant à certains produits qui sont de moins en moins demandés par les adhérents. Des décisions sont alors nécessaires pour revoir la proposition qui est faite et ainsi l'ajuster à la demande ou pour malheureusement stopper la distribution de ces produits. Tout se fait bien entendu dans le respect des producteurs et en concertation avec eux. Les ventes plus ponctuelles et saisonnières qui vous sont proposées (agrumes,...) semblent convenir aux adhérents : même si le système de contrat doit être privilégié en Amap, nous continuons à assurer le rôle d'intermédiaire pour vous faire bénéficier de ces produits de qualité, respectueux de l'environnement et de notre santé.



Concernant les commandes de bière et kombucha

Le nombre de commandes a considérablement baissé, et surtout depuis 2025. Nous nous sommes questionnés sur cette baisse sans vraiment pouvoir trouver de réponses précises : est-ce que les amapiens consomment régulièrement de la bière et du kombucha ? L'offre de bières artisanales est conséquente dans les Hautes-Vosges, les amapiens préfèrent peut-être varier leurs achats ? Peut-être ont-ils aussi moins de moyen étant donné le coût de la vie qui augmente considérablement ces dernières années...

Au vu de toutes les démarches (coût et temps) que cela engage pour l'AMAP (finalisation, impression et distribution des bons de commande, rédaction et envoi du mail, recueil et envoi des commandes, réception puis distribution), et le nombre décroissant et faible de retours de commande, nous avons pris la décision d'arrêter les bons de commande avec la brasserie Quat'Sous. Mais nous continuerons d'assurer la promotion de leurs produits, c'est la seule micro brasserie en bio dans les Hautes Vosges.

Quelques rappels pour un bon fonctionnement de l'Amap

→ Il faut souvent envoyer des relances par mail pour la préparation des paniers de légumes de 15h à 17h les vendredis alors que c'est une tâche nécessaire si on veut pouvoir en bénéficier. Ceux qui le font souvent pourraient vous dire que ce n'est pas si désagréable que ça : le local est chauffé, l'ambiance est conviviale et c'est une manière de s'impliquer dans le fonctionnement de l'Amap. Je vous remercie d'essayer de faire au moins une fois cet effort dans l'année !

→ L'Amap récupère les pots en verre des yaourts de brebis et chèvre, les bouteilles et verrines de plantes. Quant aux sacs papier qui arrivent trop souvent dans un état déplorable, je vous remercie de les rendre à plat, vides et propres afin de ne pas surcharger le local de déchets supplémentaires !

Janvier :

Agenda prévisionnel 2026

Le bulletin d'adhésion 2026 vous sera envoyé par mail et mis dans les paniers en version papier. Nous vous remercions de le rendre accompagné du règlement le plus rapidement possible. La cotisation a été fixée à 12€ minimum (avec don supplémentaire possible) lors de la dernière Assemblée Générale.

Le nouveau contrat pour les plantes de Sauvages et Cultivées vous parviendra dans le courant du mois.

Nouvelles livraisons d'agrumes et huiles.

Sondage pour un contrat d'œufs à l'étude.

Février :

Renouvellement des contrats de brebis, chèvre, vache, viande et pain.

Mars :

Assemblée Générale de notre AMAP le samedi 14 mars à 18h à Thiéfosse. Les informations vous parviendront ultérieurement mais je lance d'ors et déjà un appel à tout adhérent qui serait intéressé pour rejoindre le Conseil d'Administration. Vous êtes les bienvenus car nous avons besoin d'idées nouvelles et de personnes qui donnent un peu de leur temps pour faire tourner leur association.

Mai :

Renouvellement du contrat de légumes.

Participation à la fête des plantes organisée par l'association des parents d'élèves à Cornimont.

Juillet :

Nous devrions être présents lors de la fête de la bio qui a lieu chaque année aux alentours du 14 juillet.

Et bien d'autres projets qui vous seront annoncés au courant de l'année !!!

Et enfin, je vous propose une recette sympa que j'ai testée et qui permet d'utiliser les produits de nos producteurs.



Recette de tartelettes butternut, viande hachée de bœuf et fromage.

Il faut : 1 butternut, 300g de viande hachée de bœuf, 1 gros oignon, 1 petit poivron, 2 cuillères à soupe de crème liquide, sauce tomate (1 cuillère par tartelette), noix variées, fromage râpé au choix (donc de préférence, celui de nos producteurs), huile d'olive, sel aux herbes, poivre, paprika, persil.

Couper la butternut en tranches de 2cm d'épaisseur dans la partie sans graines et enlever la peau. Les mettre sur une plaque couverte de papier cuisson et badigeonner d'huile d'olive des 2 côtés puis saler, poivrer et cuire à 120° pendant 30mn.

Préparer la farce : faire revenir 1 gros oignon émincé dans l'huile d'olive, ajouter le poivron en tout petits morceaux et poursuivre la cuisson jusqu'à attendrir les poivrons en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Ajouter la viande et assaisonner de sel, poivre, herbes, paprika. Ajouter 2càs de crème liquide et du persil.

Retourner les tranches de butternut et mettre 1 cuillère de sauce tomate sur chacune puis ajouter la farce.

Mettre des noix puis du fromage râpé au-dessus et cuire 30mn à 180°.

Bonne dégustation !

