

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



14^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 28 et 30 juillet 2020

Nous récupérons les barquettes non souillées.
Rappel ! Tout panier non cherché ne pourra pas être rattrapé !

Bonjour à toutes et à tous,

Côté vache : Stéphane et Vince ont fini et rentré la dernière paille d'épeautre. Du coup nous sommes à la moitié du volume de paille nécessaire pour pailler la litière de nos vaches cet hiver. Il nous manque 150 rouleaux, Stéphane ne passera pas à côté d'en acheter. Guillaume affourage les animaux à l'extérieur étant donné que l'herbe est sèche et ne repousse pas. Les prairies sont jaunes et ressemblent à des champs de chaume. Le seul avantage de cette sécheresse est que les garçons ont pu commencer l'entretien des prairies en passant le broyeur sur les buissons de façon à laisser la forêt à sa place, et Robert et Charles, qui est de retour, termineront les chardons la semaine prochaine.

Côté fruits : notre investigation « arbres-groseilliers » n'a rien donné. Le pépiniériste trouve l'idée de Stéphane intéressante et va réfléchir et travailler dessus, mais jusqu'à ce que ça donne quelque chose de concret, pas avant 7-10 ans, donc sûrement dans une autre vie pour nous !
Les garçons cueillent les mirabelles.

Côté vigne : la vigne, comme toutes les plantes souffrent de la sécheresse.

SVP CHANTER FAUX !!! Danses de la pluie, chants ancestrales de la pluie, tout ! On prend tout !
Il nous faut IMPERATIVEMENT de la pluie. D'autant plus que le Bas-Rhin est en alerte orange sécheresse....



Sous les arbres fruitiers broutent nos vaches charolaises que nous commercialisons en vente directe sous forme de colis. Notre viande de race charolaise est exclusivement élevée à l'herbe et sans traitement antibiotique ni complément alimentaire. La prochaine vente de colis de viande aura lieu les 25-26 septembre 2020.

Composition du panier : mirabelles

J'ai du mal à vous mettre une recette...les mirabelles sont peut-être encore un peu vertes pour certains, mais elles sont croquantes !
Il est préférable d'attendre encore pour la cuisson de tartes, gâteaux et confitures.

Stéphane, Laure, Samson et Zélie
7 rue du Gal Scherb 67310 WESTHOFFEN 06 71 70 93 88
biosteph@orange.fr - <https://www.facebook.com/ferme.laugel.amap>