

Photos : Philippe, Djemoui .....  
Les photos sont à disposition

# Le Raphia

## AmapAbricot



N°15 Juillet 2011  
Contact : dionyversite@orange.fr  
http://www.amap-court-circuit.org

**Etape 1 : Réception d'un courriel proposant, de la part d'un producteur de la drôme, de nous livrer des Abricots.**

Bonjour,

Je suis maraîcher bio et producteur de fruits en conversion dans la drôme, à 35 Km au nord de Valence. Jusqu'à présent je vendais mes abricots par l'intermédiaire de la coopérative locale mais ma période de conversion vers l'agriculture bio touchant à sa fin, la coopérative refuse de suivre ma démarche et de commercialiser ma production. Les différends d'ordre technique (traitements de conservation, stockage spéculatif en frigo) et philosophique (refus d'alimenter une filière déshumanisante et ouverte au libéralisme dans ce qu'il a de plus injuste) m'ont conduit donc à rechercher d'autres modes de commercialisation de ma production que la voie royale "négociants/export"... Mais court-circuiter le système nécessite un peu plus de travail et d'organisation !

Ayant de la famille et quelques contacts en Ile de France, je souhaite donc monter un voyage d'abricots. Mais dans un souci d'économie (aux deux sens du terme), il me faut une quantité minimale réservée d'avance; raison pour laquelle je vous contacte. Dans l'AMAP à laquelle je suis producteur mais aussi adhérent, nous effectuons parfois des commandes groupées auprès de producteurs locaux mais aussi parfois d'un peu plus loin.

Mes 1.3 ha de légumes se vendent bien à une échelle locale (marché, AMAP de 25 paniers) mais ma production d'abricots d'environ 15 T doit être écoulée rapidement en l'absence de frigo pour les conserver. Il me faut donc quitter le marché du bourg voisin !

Je propose donc des abricots ramassés à maturité de la variété bergeron, ra-

massés la veille du jour de livraison qui reste encore à définir (vu l'avance de la saison, entre le 25 juin et le 10 juillet). Ils sont en 3ème année de conversion, cultivés sans arrosage donc avec un calibre moyen A/AA. Pour les tarifs (transport compris): 3€/ Kg pour du premier choix (calibre A/AA, peu de défauts) en plateaux de 5 Kg et 1.80€/ Kg pour les abricots à confitures (calibre B/C ou avec défauts d'aspects) en plateaux de 9 Kg.

Cordialement,  
Alexandre LEDUC

**De :** Jean Claude RICHARD [mailto:barjo@wanadoo.fr]  
**Envoyé :** jeudi 16 juin 2011 09:28  
**À :** Liste de discussions  
**Objet :** Des abricots, en veux-tu, en voilà !...



*Court Circuit vient de recevoir la proposition suivante ...  
De quoi discuter sur notre liste et aussi voir certainEs d'entre vous prendre la chose en mains si cela vous semble sympathique ...  
Comme toujours, vous êtes maîtres de la mise en forme puisque vous avez la chance de n'avoir ni Président, ni bureau associatif.*

*Bien entendu, je suis disponible pour tout ce qui concerne la logistique : photocopies, communication et précisions.*

*Jean Claude - La Dionysité : barjo@wanadoo.fr*

**Etape 2 : Le Message est envoyé sur la liste de discussions et il est proposé aux amapiens qui le désirent d'organiser la chose**

# Opération Abricot

**Etape 3 : Immédiatement, plusieurs amapiens (surtout amapiennes) se proposent de prendre en charge les commandes en charge, de se mettre en rapport avec le producteur. et d'organiser la livraison.**

Bonsoir,

Je veux bien m'occuper des commandes  
Elise, je n'ai que peu de temps  
juillet au départ d'Elise, mais n'hésite pas à  
nous relayer ?  
Qu'en dis tu Elise ?  
Peux tu nous éclairer Jean Claude ?  
Quel minimum de commande pour toi ?

Christine



Super idée!

je peux m'occuper des commandes  
d'ici au 4 juillet  
je décolle et ne suis pas disponible

si la cargaison est disponible  
ou 4 kg de préférence  
choix.

Merci,

Elise

Bonsoir,

Moi je suis intéressée aussi par les abricots et je  
veux bien regrouper vos  
commandes. Je ne pars que le 14 juillet.

Afin de ne pas encombrer la liste de discussion, Je  
vous propose d'envoyer  
vos souhaits sur mon adresse mail uniquement  
(hermine.tran@free.fr), et je  
ferai un récapitulatif quand j'aurais suffisamment de  
monde.

Avec votre commande, pensez à me dire si vous  
êtes de l'amap paul langevin  
ou Andines. On verra ensuite le choix du lieu de li-  
vraison avec le  
producteur.

Haro sur les abricots !!  
A bientôt.  
Hermine Tran



**Etape 4 : Les commandes affluent.**

Bonjour,

Je souhaiterais 5kgs d'abricots à confiture.

Qui serait intéressé par les 4 derniers kgs  
?

Sabine,



BONJOUR

je suis preneur pour un lot de 9k d'abricots à confi-  
ture

Bonjour,

J'ai déjà commandé 9kg pour confiture et 5kg de catégorie A  
Si ils ne sont pas encore réservés, je prend en plus les 3 kgs  
restants de la 2e cagette de Loïc.

Cordialement.

Loïc Baron, Langevin le Mercredi.

**Final : Et enfin, livraison de plus de 600 Kg d'Abricots, un soir, apres une longue et agréable attente.**



**Enlèvement**  
**le lundi 4 à partir de 20h**  
Au local de l'AMAP – 4 Place Paul Langevin

# Histoire Amap Abricot



Une histoire courte de colorant : l'abricot sec  
Amateurs de randonnées, férus d'activités sportives, ou tout simplement gobeurs de sucre, vous avez sûrement déjà trimbalé dans vos poches, sacs à main, sacs à dos, ou autres, des fruits secs. Très pratiques, pour leur sucre, et si bons par leur tendresse et leur saveur. Et tellement sains... Les fruits, c'est naturels, non ?

Avant de découvrir les produits biologiques, et notamment les fruits secs biologiques, j'achetais parfois en supermarché des petites barquettes d'abricots secs.

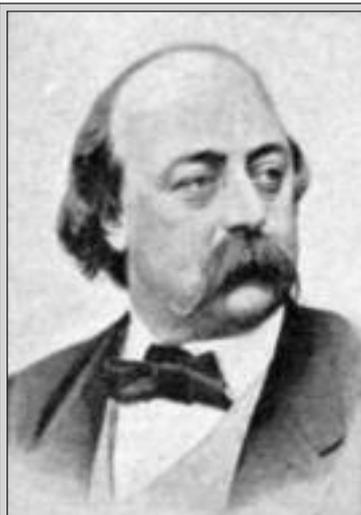


Et pour moi, les abricots secs, cela ressemblait à cela :

Puis j'ai découvert les épiceries de produits biologiques, et à l'intérieur de ces épiceries, parmi tant d'autres choses, j'ai fait connaissance avec les fruits secs bio. Et lorsque j'ai acheté mes premiers abricots secs bio, j'avoue, j'ai été surprise par leur couleur...

Et oui, lorsqu'il est simplement séché au soleil et qu'aucun soufrage (combustion de soufre permettant le dégagement d'un gaz, le SO<sub>2</sub>, dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux, qui reste une douzaine d'heure au contact des fruits pour bien les imprégner) n'est pratiqué, l'abricot séché est brun.

Magie orangée... Abricot ainsi soufré se conserve 5 ans... Acidité, perte de saveur, et depuis quand les fruits doivent-ils se conserver cinq longues années ?



## RODOLPHE - EMMA ET LES ABRICOTS

**Méfions-nous des fruits et des légumes dans Madame Bovary :**

**Les pommes de terre que Lestiboudois, le bedeau, cultive dans les terres grasses du cimetière d'Yonville l'abbaye - dans ce roman, tout profite de la pourriture.**

**Les groseilles - ensanglanté du jus des petites baies, dont il fait des confitures en famille dans sa pharmacie, Homais découvre que Justin, le neveu, cache sous sa chemise L'amour conjugal, ouvrage didactique illustré de gravures déculottées : crise domestique cruciale qui révèle incidemment à Emma le lieu où est rangé le bocal d'arsenic, dans lequel elle vient plus tard puiser pour en finir - Flaubert dit ailleurs que le suicide est un assassinat rentré.**

**Et les abricots... C'est sous une appétissante pyramide d'abricots que**

**Rodolphe cache sa lettre de rupture - lettre d'adieu très lâche, très drôle et très cruelle (Ce n'est pas ma faute, disait déjà Valmont à la pauvre présidente de Tourvel dans les Liaisons dangereuses) qu'Emma reçoit alors qu'elle est fin prête à tout quitter pour suivre le séducteur vers le sud, terre des passions rêvées.**

**On se méfiera aussi de toutes les choses sucrées du roman, les crèmes à la pistache notamment qu'Emma confectionne avec une haine douceoureuse pour Charles et Berthe (la malaimée, qui finit orpheline et ouvrière dans une usine de lin, ultime déclassement).**

**Enfin, une fois l'héroïne morte, pour étouffer le scandale du suicide, Homais fait courir le bruit que c'est en préparant une crème à la vanille qu'Emma aurait confondu le sucre et l'arsenic - le dernier mot de ce roman toxique revient à Homais qui reçoit, à la dernière page, la croix d'honneur (misère).**

Le lendemain, quand il fut debout (vers deux heures environ, il avait dormi tard), Rodolphe se fit cueillir une corbeille d'abricots. Il disposa la lettre dans le fond, sous des feuilles de vigne, et ordonna tout de suite à Girard, son valet de charrue, de porter cela délicatement chez madame Bovary. Il se servait de ce moyen pour correspondre avec elle, lui envoyant, selon la saison, des fruits ou du gibier.

– Si elle te demande de mes nouvelles, dit-il, tu répondras que je suis parti en voyage. Il faut remettre le panier à elle-

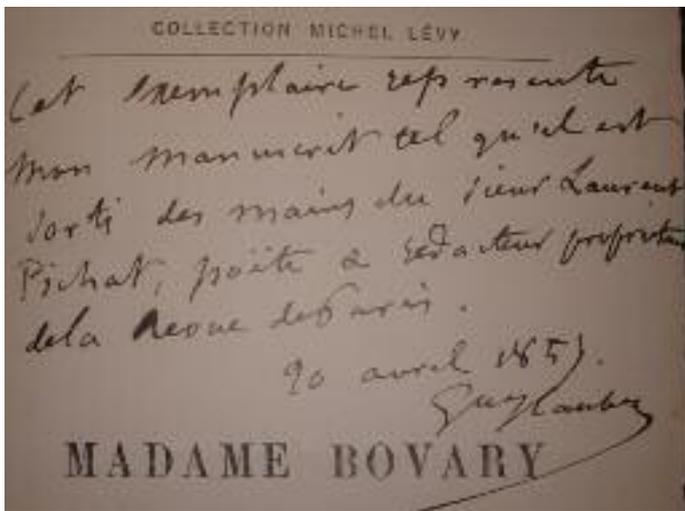
même, en mains propres... Va, et prends garde !

Girard passa sa blouse neuve, noua son mouchoir autour des abricots, et marchant à grands pas lourds dans ses grosses galoches ferrées, prit tranquillement le chemin d'Yonville.

Madame Bovary, quand il arriva chez elle, arrangeait avec Félicité, sur la table de la cuisine, un paquet de linge.

– Voilà, dit le valet, ce que notre maître vous envoie.

Elle fut saisie d'une appréhension, et, tout en cherchant



quelque monnaie dans sa poche, elle considérait le paysan d'un œil hagard, tandis qu'il la regardait lui-même avec ébahissement, ne comprenant pas qu'un pareil cadeau pût tant émouvoir quelqu'un. Enfin il sortit. Félicité restait. Elle n'y tenait plus, elle courut dans la salle comme pour y porter les abricots, renversa le panier, arracha les feuilles, trouva la lettre, l'ouvrit, et, comme s'il y avait eu derrière elle un effroyable incendie, Emma se mit à fuir vers sa chambre, tout épouvantée.

Charles y était, elle l'aperçut ; il lui parla, elle n'entendit rien, et elle continua vivement à monter les marches ; haletante, éperdue, ivre, et toujours tenant cette horrible feuille de papier, qui lui claquait dans les doigts comme une plaque de tôle. Au second étage, elle s'arrêta devant la porte du grenier, qui était fermée.

Alors elle voulut se calmer ; elle se rappela la lettre ; il fallait la finir, elle n'osait pas. D'ailleurs, où ? comment ? on la verrait.

– Ah ! non, ici, pensa-t-elle, je serai bien.

Emma poussa la porte et entra.

Les ardoises laissaient tomber d'aplomb une chaleur lourde, qui lui serrait les tempes et l'étouffait ; elle se traîna jusqu'à la mansarde close, dont elle tira le verrou, et la lumière éblouissante jaillit d'un bond.

En face, par-dessus les toits, la pleine campagne s'étalait à perte de vue. En bas, sous elle, la place du village était vide ; les cailloux du trottoir scintillaient, les girouettes des maisons se tenaient immobiles ; au coin de la rue, il partit d'un étage inférieur une sorte de ronflement à modulations stridentes. C'était Binet qui tournait.

Elle s'était appuyée contre l'embrasure de la mansarde, et elle relisait la lettre avec des ricanements de colère. Mais plus elle y fixait d'attention, plus ses idées se confondaient. Elle le revoyait, elle l'entendait, elle l'entourait de ses deux bras ; et des battements de cœur, qui la frappaient sous la poitrine comme à grands coups de bélier, s'accéléraient l'un après l'autre, à intermittences inégales. Elle jetait les yeux tout autour d'elle avec l'envie que la terre croulât. Pourquoi n'en pas finir ? Qui la retenait donc ? Elle était libre. Et elle s'avança, elle regarda les pavés en se disant :  
– Allons ! allons !

Le rayon lumineux qui montait d'en bas directement tirait vers l'abîme le poids de son corps. Il lui semblait que le sol de la place oscillant s'élevait le long des murs, et que le plancher s'inclinait par le bout, à la manière d'un vaisseau qui tangué. Elle se tenait tout au bord, presque suspendue, entourée d'un grand espace. Le bleu du ciel l'envahissait, l'air circulait dans sa tête creuse, elle n'avait qu'à céder,

qu'à se laisser prendre ; et le ronflement du tour ne discontinuait pas, comme une voix furieuse qui l'appelait.

– Ma femme ! ma femme ! cria Charles.

Elle s'arrêta.

– Où es-tu donc ? Arrive !

L'idée qu'elle venait d'échapper à la mort faillit la faire s'évanouir de terreur ; elle ferma les yeux ; puis elle tressaillit au contact d'une main sur sa manche : c'était Félicité.

– Monsieur vous attend, Madame ; la soupe est servie.

Et il fallut descendre ! il fallut se mettre à table !

Elle essaya de manger. Les morceaux l'étouffaient. Alors elle déploya sa serviette comme pour en examiner les reprises et voulut réellement s'appliquer à ce travail, compter les fils de la toile. Tout à coup, le souvenir de la lettre lui revint. L'avait-elle donc perdue ? Où la retrouver ? Mais elle éprouvait une telle lassitude dans l'esprit, que jamais elle ne put inventer un prétexte à sortir de table. Puis elle était devenue lâche ; elle avait peur de Charles ; il savait tout, c'était sûr ! En effet, il prononça ces mots, singulièrement :

– Nous ne sommes pas près, à ce qu'il paraît, de voir M. Rodolphe.

– Qui te l'a dit ? fit-elle en tressaillant.

– Qui me l'a dit ? répliqua-t-il un peu surpris de ce ton brusque ; c'est Girard, que j'ai rencontré tout à l'heure à la porte du café Français. Il est parti en voyage, ou il doit partir.

Elle eut un sanglot.

– Quoi donc t'étonne ? Il s'absente ainsi de temps à autre pour se distraire, et, ma foi ! je l'approuve. Quand on a de la fortune et que l'on est garçon !... Du reste, il s'amuse joliment, notre ami ! c'est un farceur. M. Langlois m'a conté... Il se tut par convenance, à cause de la domestique qui entra.

Celle-ci replaça dans la corbeille les abricots répandus sur l'étagère ; Charles, sans remarquer la rougeur de sa femme, se les fit apporter, en prit un et mordit à même.

– Oh ! parfait ! disait-il. Tiens, goûte.

Et il tendit la corbeille, qu'elle repoussa doucement.

– Sens donc : quelle odeur ! fit-il en la lui passant sous le nez à plusieurs reprises.

– J'étouffe ! s'écria-t-elle en se levant d'un bond.

Mais, par un effort de volonté, ce spasme disparut ; puis :

– Ce n'est rien ! dit-elle, ce n'est rien ! c'est nerveux ! Assieds-toi, mange !

Car elle redoutait qu'on ne fût à la questionner, à la soigner, qu'on ne la quittât plus.

Charles, pour obéir, s'était rassis, et il crachait dans sa main les noyaux des abricots, qu'il déposait ensuite dans son assiette.

