

Le Raphia

N°1 Aout 2010
Contact : upsd@no-log.org



La terre est là ...



La serre est là ...

Sous la garde de Titien,
car, attention aux lapins ..



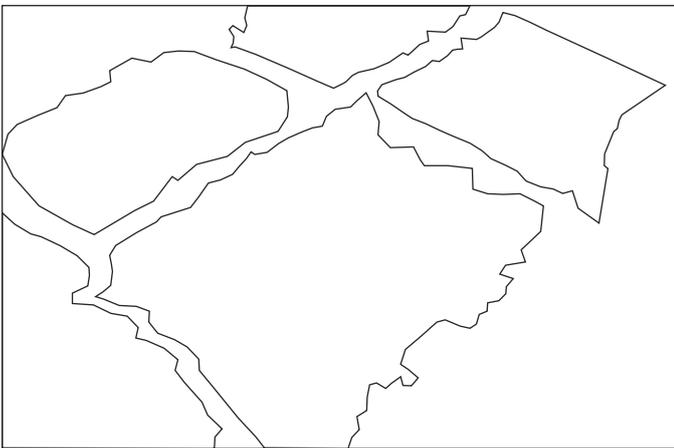
Non, là ...

Une date :
samedi 18 septembre,
proposition d'un pique-
nique chez notre pro-
ducteur.

Rencontre avec la mairie.
Nous avons rencontré Didier Paillard qui s'est engagé à la recherche d'un local pour différentes activités de : Dionyversité, bibliothèque sociale, centre de ressources sur la laïcité, Amap, etc ... En cas de problème à la rentrée, un engagement est pris pour un lieu temporaire en ce qui concerne l'Amap.

AmaPlant

Des plants sont là, sur cette photo.
Mais de quoi ???????



Etat d'avancement : de la serre, des plantations

AtelierWeb

Réunion du jeudi 8 juillet 2010

11 personnes étaient présentes à cette réunion : Julien, Joanna, Jean Claude, Jean Pierre, Patrick, Hermine, Gérald, François, Yves, Elsa et Adrien.

Lors de la réunion, nous avons discuté de l'utilité de faire un site, discuté de quelques points techniques, du contenu du site, et enfin nous nous sommes répartis les tâches.

1) Pourquoi faire un site ?

Le site aura deux fonctions :

- Comme vitrine de l'AMAP, il donnera une visibilité aux internautes. Il permettra également à terme d'informer d'éventuelles actions de l'AMAP (projections de films, débats, distributions devant Carrefour...)

- Il sera également un outil de communication pour les membres de l'AMAP, notamment via un forum.

L'objectif est d'ouvrir une première version publique du site dès septembre et le forum assez rapidement.

2) Création d'un forum

Aujourd'hui, il existe une liste d'information pour les membres de l'AMAP. Nous avons décidé de monter en parallèle de cette liste un forum pour favoriser la transversalité entre les membres et entre les ateliers de l'AMAP.

Si chaque personne et/ou atelier se mettait à communiquer sur la liste actuelle, il y aurait très vite une quantité impres-



sionnante et ingérable pour chacun des courriels en circulation, avec beaucoup d'informations ou de discussions qui n'intéresseraient pas tout le monde.

Nous avons donc décidé de monter un forum pour qu'aient lieu ces échanges. L'accès sera réservé aux membres de l'AMAP. Ainsi, chaque atelier n'enverra qu'une synthèse de son travail à la liste d'information, mais chacun pourra suivre ce qu'il souhaite sur le forum.

3) Quelques décisions techniques

a) En ce qui concerne l'hébergeur, il y a eu une volonté de choisir Globenet, plus cher que les autres mais militant, donc plus proche des valeurs de l'AMAP.

L'hébergement chez Globenet est de 15€/mois, soit 1.29€ par semestre pour chaque adhérent par saison (ou 2,57€ par an). Vu que cela représente 18% de la cotisation actuelle, le groupe Web demande l'approbation de la trésorerie avant de s'engager chez Globenet. [Remarque : depuis la réunion, la trésorerie a donné son accord. Notre hébergeur sera donc Globenet].

b) Au niveau de la réalisation du site, il existe plusieurs solutions : Spip, Joomla, et d'autres. Jean-Pierre fait quelques

Des nouvelles :

- premier atelier à se tenir
- globenet est choisi comme hébergeur
- les techniques sont en cours d'expérimentation

essais pour chacun des moteurs de blogs avant la réunion.

Le choix se porterait plutôt vers Spip, mais il reste encore quelques aspects à étudier avant de se décider vers cette solution.

c) Au niveau du forum, le choix se portera plutôt pour phpBB. Nous regarderons plus tard s'il y a possibilité d'intégration d'un forum phpBB dans Spip.

d) Le nom de domaine du site sera « amap-court-circuit.org », adresse simple et explicite.

4) Le contenu du site

Après discussion, il ne semble pas pertinent de faire une partie privée pour le site, à l'exception du forum (qui sera entièrement privé).

Le site contiendra donc (dans le désordre) les points suivants :

- Qu'est-ce qu'une AMAP ? Eléments fondamentaux, résumés en quelques lignes, avec éventuellement un lien vers un site qui explique davantage la situation.

- Détail des paniers

à la semaine (Que contenait le panier de la semaine ?, ceci nécessitant d'être actualisé toutes les semaines)

- Présentation de l'AMAP / Charte

(fournir un document en PDF)

- Evénements / Actualité de l'AMAP. Ceci se distingue du forum, car ce sera tourné vers les internautes non membres de l'AMAP. Cette partie est à prévoir dans la conception du site, mail n'apparaîtra pas sur la première version du site ou sera sans doute vide au départ.

- Articles de presse : Partie à prévoir dans la conception du site, mais pas primordiale

- Journal de l'AMAP, en PDF : à voir. Est-ce que cela ne ferait pas double emploi avec le forum ?

Qui s'en occuperait ?

- Modalités d'inscription / Liste d'attente

- Bulletin d'adhésion

(Fichier à proposer au téléchargement).

- Présentation du maraîcher : le maraîcher, le lieu de production et ce qui est produit. Il faut prévoir la présence éventuelle de plusieurs maraîchers/producteurs sur le site (peut-être que dans quelques mois, l'AMAP fournira aussi aux personnes intéressées du pain, des oeufs...)

- Les recettes

- Liens vers d'autres sites

- Contacts (donner les adresses e-mails de contact)

Il reste à répartir les contenus en fonction de deux critères : stable/instable dans le temps.

Il faudra aussi voir comment tout cela peut s'agencer dans des parties et sous-parties du site.

5) Les sections du forum

Le forum devrait comporter 8 sections :

- Propositions / Discussions générales sur l'AMAP

- Actions / Visites à l'exploitation

- Atelier Distribution

- Atelier Finances

- Atelier Réflexion

- Atelier Recettes

- Atelier Web

(Pour chaque atelier, présentation des membres et du référent)

- Discussions sur d'autres thèmes que l'AMAP.

Rédaction : Adrien

AmaPain

Des nouvelles :

- de nombreux retours positifs à la proposition
- Pierre, jeune boulanger s'installe en ayant comme but de produire du pain pour des Amaps (sans boutique de vente), il va venir nous voir pour nous exposer son projet et nous donne déjà un accord de principe.

La Conquête du pain Courte histoire

Le pain et la panification jouissent d'une histoire millénaire. On estime que c'est en Égypte, que serait découverte la fermentation sur levain suite à une pâte de galette qu'on aurait oubliée, qui se serait gâtée et qui

aurait été cuite quand même. C'est en tout cas dans ce pays qu'on trouve les premières représentations du pain datant de -2100 av JC.

Depuis l'antiquité le pain n'a cessé d'être présent dans l'histoire. Ce sont les grecs qui vont inventer le moulin à trémie qui

soulage le travail des meuniers. sous l'empire romain - inventeurs du four dit « à la romaine » où le foyer est en dessous, on se souvient de la célèbre maxime « panem et circenses » du pain et des jeux. Il devient l'aliment principal. Au début de la chrétienté le pain prend une symbolique religieuse qu'il gardera pendant des siècles. Pendant la révolution et tout le XIXème siècle il est l'objet d'émeutes: les parisiens viennent à Versailles chercher le Boulanger (Louis XVI) la boulangère (Marie Antoinette) et le petit mitron (le Dauphin). Le 9 mars 1883 a lieu une émeute de chômeurs, où l'on pille les boulangeries. Le pain est synonyme de distinction sociale: il est blanc pour les riches et noir pour les pauvres.

Pierre



Tourte de meule

La tourte de meule est produite à partir de farine biologique de froment de type 80 (soit 0,8 g de minéraux pour 100g), écrasée à la meule de pierre, avec du sel de mer et de l'eau. La pâte est pétrie avec du levain.

Qualités gustatives

La farine type 80 donne un goût de froment très typé à ce pain, le sel de mer un salage doux, le levain une saveur acidulée très caractéristique. Cette pâte, qui pousse en banneton a un bel alvéolage et une conservation – après la cuisson – de plusieurs jours.

Intérêt nutritionnel :

La farine type 80 est plus riche en fibre et en minéraux que la farine blanche utilisée classiquement en boulangerie ; le sel

de mer est riche en oligoéléments et en magnésium composants essentiels pour notre santé et notre bien être.

