



Nom du journal

Volume 1, Numéro 1 - juillet 2002

Éditorial

Chers(ères) partenaires, employé(e)s et ami(e)s de la ferme Cadet-Roussel, vous tenez entre les mains le premier numéro de votre nouveau journal. Nous espérons qu'il répondra au besoin d'information à propos de la ferme, de la culture biodynamique et d'autres thématiques connexes, que plusieurs d'entre vous ont exprimé.

Le journal paraîtra la dernière semaine de chaque mois durant 4 mois. Les prochaines éditions contiendront davantage d'articles. Vous y trouverez, par exemple, des chroniques portant sur l'utilisation des légumes rares, sur l'alimentation santé, de l'information sur les activités à la ferme et le mot des fermiers et fermières. Nous vous informerons aussi au sujet d'autres organismes ou mouvements oeuvrant dans le domaine du développement durable sur le plan social et environnemental et nous couvrirons certains événements exceptionnels.

Si vous avez accès à Internet, nous vous encourageons à demander votre journal sous forme électronique pour des raisons écologiques et économiques. Pour ce faire, envoyez-nous un courriel avec votre nom et pour sujet "journal électronique". Notre adresse est la suivante: corvoine@hotmail.com. Pour les autres, nous prévoirons le nombre suffisant de copies aux points de chute.

Si vous désirez annoncer dans le journal en publiant votre carte d'affaires, veuillez nous contacter à la même adresse de courriel. Nous tirerons à 320 exemplaires qui atteindront les 300 familles, couples ou personnes seules recevant des paniers ainsi que les gens de la ferme Cadet-Roussel. Aidez-nous à publier VOTRE journal !

Si vous avez des commentaires à propos du journal ou des sujets que vous aimeriez voir traités, n'hésitez pas à nous contacter.

La rédaction

corvoine@hotmail.com

Partage des risques et bénéfices

Selon le principe de l'ASC (Agriculture Soutenue par la Communauté), chaque ferme a sa politique propre.

Pour la ferme Cadet Roussel, voilà ce que ça signifie.

Partage des risques

Cette saison a été retardée par la pluie et le froid des premiers mois de semis. Nous avons dû reculer la 1ère livraison d'une semaine. Nous aurions pu mettre dans le panier que les 3 articles qui se trouvaient dans notre ferme et, pendant toute la saison, advenant que les légumes ne poussent pas bien, partager notre récolte entre tous les partenaires selon la taille des paniers.

Au bout des 19 semaines, le prix de vos achats aurait représenté moins que ce que vous avez payé, soit moins de 14, 21 ou 28 dollars par semaine. C'est à cela que vous vous engagez en acceptant les risques avec nous. Depuis 7 ans que nous faisons des paniers, ce que l'on voit, c'est que les premiers paniers ne sont pas trop complets, mais que ça se rattrape les semaines suivantes et, qu'à la fin de la saison, vous en avez eu pour votre argent. Cette saison, comme le 1er panier était retardé, nous voulions faire un beau panier au départ et nous avons pris les 3/4 des articles dans des fermes BIO voisines. Actuellement, le retard est toujours là, mais nous espérons que tout rentrera dans l'ordre bientôt.

Partage des bénéfices

Cela signifie pour nous que vous recevez, pour le prix payé, plus de légumes que prévu. Cela s'est vu ces dernières saisons avec les tomates qui nous donnaient une abondante récolte. Nous pouvions alors vous en mettre BEAUCOUP, et vous pouviez en congeler ou faire des sauces. Si vous voulez d'autres précisions, ou que vous avez des commentaires à faire, vous pouvez communiquer avec MADELEINE à la ferme.

Madeleine Roussel

Présentation des stagiaires

Mario GREGOIRE seconde très efficacement JEAN cette année. Il s'occupe de la préparation et de la confection des paniers ainsi que de l'organisation du travail chaque jour.

Jean-Charles ROUSSEL voit aux soins des animaux, traite les vaches et s'occupe des céréales. Il conduit le camion aux points de chute.

Laurent DELAPORTE vient de Normandie et sera pour 4 mois au Québec. Ayant fait des études et des expériences en maraîchage, il découvre l'A.S.C.

Eric DENOUL est préposé aux serres. Il s'intéresse à tous les légumes, les ramasse et les prépare.

Marie-Paule ROUSSEL se trouve rajeunie de quelques années et peut aider à toutes les tâches (semis, repiquage, désherbage, foin, sarclage, cuisine, etc., etc.)

Charles-Antoine LÉGARÉ est étudiant à l'université LAVAL à Québec en agro-économie. Son stage de 12 semaines se termine fin juillet. C'est une bonne occasion de mettre en pratique ses études théoriques.

Geneviève PAQUETTE s'intéresse à l'agriculture bio. Elle est aussi étudiante en homéopathie. Elle nous aide aux différentes activités de la ferme depuis avril. Elle partira fin juillet.

Emmanuel ROUILLE nous vient de Bretagne seulement pour 5 semaines. C'est un étudiant en agriculture. Il est merveilleux pour la maintenance, les réparations et l'entretien de toutes machineries, engins ou autos de la ferme.

David-Olivier a suivi son cours en horticulture au jardin botanique de Montréal. Il arrive début août pour 2 mois.

Lionnel, autre Breton, ayant fait lui aussi un cours en horticulture, arrivera à la mi-août et restera jusqu'à la mi-décembre.

Sébastien travaille à la ferme à temps partiel, lorsqu'il est en congé de la ferme laitière où il est employé.

Yan est responsable de la construction.

Aimé est assistant à la construction.

Louise Casavan, amie de la ferme depuis des années, revient, avec son grand sourire, proposer ses mains.

ET VOUS, TOUS LES PARTENAIRES, QUI VENEZ FAIRE QUELQUES HEURES ET PARTAGER NOTRE TRAVAIL

Jean et Madeleine vous remercient tous, stagiaires, amis et partenaires, pour votre aide précieuse, vos diverses capacités et toute votre gentillesse.

Madeleine Roussel

Activités à la ferme

Dimanche 21 juillet: fête du fermier

Vendredi 9 août et samedi 10 août: journées intensives de désherbage

Mardi 20 août et jeudi 22 août: journées intensives de désherbage et de cueillette des tomates

Samedi 14 septembre: journée intensive de cueillette, travail en cuisine, etc.

Samedi 5 octobre: journée de cueillette des carottes

Samedi 2 novembre: journée de cueillette des poireaux

Début novembre (date à confirmer): repas communautaire des partenaires

(tiré du site Internet de la ferme: <http://www.chez.com/fermecadetroussel>)



Valorisation nouvelle vague: vision en changement

La valorisation des MRV (matières résiduelles végétales) s'inscrit dans la Politique québécoise sur la gestion des matières résiduelles 1998-2008. Ce plan vise 60 % des résidus putrescibles récupérables annuellement d'ici 2008.

La terre science nous apprend que la capacité d'assimilation des milieux (écologiques ou non), en tant que réceptacles des détritiques, n'est pas sans limites. L'espace urbain "consomme" la ruralité sans qu'il n'y ait d'échange de biomasse en retour. Encourager la déviation des sites d'enfouissement, c'est préconiser une meilleure conservation des milieux (urbains et ruraux).

Le compostage de matières résiduelles de provenance biologique possède des propriétés intéressantes. Il est favorable aux tests de qualité biologique. Il nous importe donc de répondre en premier lieu à cette demande. Bien que le coût de la transformation soit élevé, la collecte sera gratuite! Profitez-en!

D'ici peu, des bacs seront disponibles à tous les points de chute de la ferme lors de votre cueillette de panier. Nous serons sur place la semaine précédente pour vous informer des éléments qui seront acceptés. Le végétal ainsi que la terre de vos vieux plants doivent être biologiques (exempts de produits chimiques: engrais, insecticide...).

Soyez attentifs!

Linda Balducci
Membre du comité de rédaction et ancienne stagiaire
Coordonnatrice de Versterre
Montréal

Pour info : lindabalducci@hotmail.com



A vos cuisines !!!

Devrait-on plutôt parler de : " A vos laboratoires " alimentaires? Devant les points d'interrogation qu'on pouvait voir dans les yeux des partenaires lors de la cueillette de leur panier de légumes au point de chute, nous avons décidé de mettre sur pied un " comité de dégustations et recettes ".

Ce comité composé d'un représentant de chacun des points de distribution aura comme mission, tout au long de la saison, de venir vous faciliter les choses avec des légumes, fines herbes, légumineuses qui vous seraient inconnus ou encore un peu moins familier. Nous allons essayer d'être à jour dans l'information nécessaire à une bonne utilisation des items que vous retrouverez dans vos paniers.

C'est ainsi, que dans un premier temps, nous comptons venir vous présenter une fiche analytique sur un légume, fine herbe ou encore légumineuse. Sur ladite fiche, il vous sera possible de retrouver les informations suivantes : nom populaire, racine latine, généralité(s), préparation, utilisation, cuisson, conservation, et finalement la valeur nutritive. La présente fiche va surtout être applicable aux légumes et légumineuses. Pour ce qui est des fines herbes, dans la mesure du possible, on parlera plutôt d'usage interne et/ou externe, d'usage culinaire et/ou médical.

Il sera possible d'avoir accès à ces fiches de deux façons : soit sur le site Web de la ferme, pour ceux ou celles qui n'auraient pas accès à Internet, des copies papier de ces fiches seront disponibles aux différents points de chute. De plus, nous reprendrons la tenue de dégustations au point de chute comme tel. Nous prévoyons organiser durant la saison quatre (4) dégustations. Pour l'instant aucune date n'est encore arrêtée. Ces dégustations se tiendront en jumelage avec soit : Mission Mile End et le point de chute de Marie Michelle, puis le Café Rico et Formentier. Lors de ces dégustations, les recettes présentées seront disponibles pour l'ensemble des partenaires. Dans l'optique des dix (10) heures que chacun s'est engagé à faire, si vous êtes disponibles pour participer à la préparation de ces dégustations, le temps que vous y donnerez vous serait compté dans les dix (10) heures.

Finalement, notre " comité dégustations et recettes " vous invite à nous faire part de vos interrogations, suggestions, commentaires. Vous avez une ou des recette(s) que vous aimeriez partager avec les autres, n'hésitez pas à communiquer avec nous. Nous vous souhaitons des découvertes savoureuses et saines. Nous allons tout faire pour qu'elles vous soient des plus agréables.

Si vous avez des interrogations ou si vous désirez soumettre une recette, s.v.p. contactez le responsable de l'équipe de recettes et dégustations: René Harvey au (514) 525-3593.

Covoiturage

VOICI LA FORMULE PROPOSÉE PAR L'ÉQUIPE DE COVOITURAGE:

a) Les partenaires qui ont une voiture, qui prévoient venir à la ferme lors d'une activité et qui ont des places à offrir à d'autres partenaires doivent donner leur nom le mercredi avant l'événement afin de faciliter l'organisation du covoiturage.

N.B. Il est important de spécifier le nombre de partenaires qu'ils peuvent prendre.

b) Les partenaires qui n'ont pas de voiture et qui prévoient venir à la ferme lors d'une activité programmée doivent eux aussi donner leur nom le mercredi précédant l'événement.

L'ÉQUIPE RESPONSABLE SE COMPOSE COMME SUIT :

Fromentier: Marie-Françoise Lalanne
524-0663

(ELLE NE SERA PAS LÀ AU MOIS DE JUILLET. CONTACTER ALORS LE RESPONSABLE DE CE POINT DE CHUTE.)

Café Rico: Jacinthe Larocque (par courriel si possible)
jacinthelarocque@hotmail.com

La Mission: Thérèse Lavoie
948-0381

Marie-Michelle: Jacques Favreau
385-1206
alexis_vez@sympatico.ca

Si vous ne pouvez rejoindre le responsable du covoiturage de votre point de chute, le responsable du point de chute serait la personne à contacter.

Voici les responsables des points de chute:

Fromentier: René Harvey 525-3503
Café Rico: Chantale Cormier 524-1538
Chantale Garceau ????
Mission: Louise Lacroix 495-3482
Marie-Michelle: Jacques Favreau 385-1206

À ceux qui ont des voitures et qui prévoient aller à la ferme la semaine et qui peuvent prendre des passagers, prière de nous donner vos coordonnées en précisant le nombre de personnes et vos dates de visite. Idem pour les personnes qui veulent aller à la ferme et qui n'ont pas de moyen de transport.

L'équipe du covoiturage.



Venez aider Jean et Madeleine

Ferme Cadet-Roussel

730, Rang Chartier (ou route 104)
Mont-Saint-Grégoire (Québec) J0J 1K0

Téléphone : (450) 346-4993

Pour vous y rendre (de Montréal, compter environ 50 mn) :

- _ Pont Champlain, autoroute 10
- _ Sur la 10 prendre la sortie 37 : Mont-Saint-Grégoire.
- _ On arrive sur la route 227. Tourner à gauche vers le Mont-Saint-Grégoire.
- _ Aller jusqu'à la route 104 (3e route sur la droite).
- _ Prendre la 104 ouest en tournant à droite.
- _ La ferme est située environ 4 km plus loin, au 730, Rang Chartier (ou route 104).

REMUE-MÉNINGE

! Nous sommes à la recherche d'un nom pour le journal.
! Vous êtes donc invité(e)s à nous faire part de vos idées.
! Nous attendons vos suggestions à l'adresse suivante: corvoine@hotmail.com .
! Si vous n'avez pas accès à Internet, vous pouvez vous adresser à la personne de la ferme présente à votre point de chute.
! Merci à l'avance!
! La rédaction