



Feuille n°64

décembre 2009

Humeur Bio, 12 rue de la Poyat, 39200 Saint-Claude

Messager : Manu Josserand 329, Rue de Montépile 39310 Septmoncel

mail : manu.josserand@wanadoo.fr

Sommaire

- Commande d'agrumes
- Revue de presse

- Noël autrement
- Petite annonce

Commande d'agrumes

Avec les premiers flocons, si le besoin de vitamines se fait sentir, vous pouvez passer dès maintenant votre première commande d'agrumes. Pour peu que la pluie veuille bien refaire son apparition (elle boude l'Andalousie depuis le mois de mai) les fruits devraient arriver à maturité en décembre. Bruno Chaumier, le producteur et cueilleur (voir article de la feuille d'octobre) nous signalait la semaine dernière que pour les avocats bacon, les clémentines, les noix, amandes et le caroube tout était d'ors et déjà prêt. En d'autres termes, l'arrivée des fruits peut se produire très rapidement (autour du 20 décembre) ou être quelque peu retardée par la météo.

Comment procéder?

- Adressez-vous à votre coordinateur local pour passer votre commande pour le

11 décembre. Attention pour Sepmoncel s'adresser à Jean-Michel Galopin au 03 84 60 93 89 mail: jmgalopin-apatam@wanadoo.fr, et pour Saint-Claude à Annie Trenchant au 09 77 31 03 05 mail: anietrenchant@yahoo.fr

- Respectez bien le colisage indiqué dans le tableau (pas de vente au kilo),
- Tenez-vous prêts à récupérer la commande dès que votre coordinateur vous signalera son arrivée et payez-lui directement le montant de celle-ci...

A l'attention des coordinateurs:

- les modalités du paiement (transport et agrumes) vous seront communiquées lors de l'arrivée de la commande,
- les commandes de votre groupe doivent être impérativement transmises à Anne Lançon le 11 décembre au soir au 06-84-89-98-42 ou par mail: anne.lebrayon@orange.fr

Fruit	variété	Poids par carton	Prix par carton	Adhérent H B	Quantité commandée
orange	<i>Navel</i>	10 kg	25,00 €		
	<i>Douce</i>	6 ou 10kg	15 ou 25,00€		
	<i>amer</i>	6 ou 10kg	15 ou 25,00€		
Citron	<i>Lunero</i>	6 ou 10 kg	18 ou 30€		
Clémentine	<i>Nulles</i>	7kg	21,00 €		
Pamplemousse		9kg	27,00 €		
Avocat	<i>Bacon</i>	4kg (calibre mélangé)	20,00 €		
Noix pécan					
Amandes	<i>Macorna (ronde, double)</i>	Filets de 1, 2, 3 ou 5kg	5,00€ le KG		

Réenchanter Noël

A l'approche de Noël, pendant que les enfants s'excitent en pensant aux vacances, au Père Noël et aux cadeaux, je remarque une moue d'appréhension sur les visages des adultes. À quel réveillon assister, quelle famille décevoir, comment s'habiller, quels cadeaux offrir ? Où trouver l'argent ?... Fatalité face aux « inévitables » dépenses, à « l'obligation » des cadeaux (...)

Un cadeau doit-il être un objet neuf, d'une valeur équivalant à l'affection que nous porte la personne qui l'offre et emballé dans du papier spécialement manufacturé pour l'occasion ? Métallisé ou plastifié, non recyclable, vite déchiré et froissé, l'emballage se retrouve dans d'immenses sacs verts avec la vaisselle jetable : au dépotoir ! Nos arbres producteurs d'oxygène, les précieux minéraux extraits dans le tiers-monde, l'épuisable pétrole, transporté de loin puis transformé dans d'énormes usines : au dépotoir ! Sans parler des cadeaux eux-mêmes : combien de temps avant qu'ils ne regagnent les rebuts ? Est-il possible de reprendre notre liberté et notre créativité face à ces pesantes « obligations » renforcées par le consumérisme et la publicité ? Que la fête de Noël rappelle la naissance divine d'un homme venu poser des questions à une société malade ou qu'elle célèbre le solstice d'hiver, elle peut redevenir une occasion de

Extrait d'un article paru en 2004 dans le bulletin du réseau québécois pour la simplicité volontaire

réfléchir sur le sens de notre vie, de nos relations, de nos communautés.

À quels besoins le temps des fêtes pourrait-il répondre ? Prendre un temps d'arrêt, faire un bilan, aligner l'année à venir ; renouer avec les personnes importantes pour nous ; nous reposer, nous amuser, nous émerveiller... La place prise par l'aspect matériel de Noël est-elle satisfaisante pour nous ? Arrivons-nous aux fêtes

disponibles pour le partage, le plaisir, la magie ? Comment prioriser l'essentiel dont on aime à répéter qu'il ne s'achète pas ? Fermer la télévision

pour nous poser ces questions permet de prendre conscience de ce qui nous mène : automatisme, amour, sentiment de culpabilité, peur d'être jugé ou réel plaisir de donner, ou un mélange de tout cela (...)

Tout changement déstabilise, tout changement profond s'élabore lentement... Et commence aujourd'hui. Mettre concrètement l'accent sur les valeurs, par exemple le plaisir d'être ensemble, la paix intérieure, l'amour, plutôt que sur l'aspect matériel du cadeau, ça peut être une manière de susciter une magie pour tous, sans épuiser notre corps, notre portefeuille et notre petite terre.

Jacinthe Laforte (Montréal)

Revue de presse

(Merci à Jean-Michel pour son coup de ciseaux)

CHAMPA GNOLE Du « bio » au restaurant municipal

Pour les 120 enfants qui ont mangé ce jeudi au restaurant municipal comme pour les résidants des foyers André Socié et Mont Rivel (130), c'est un menu spécial qui leur était proposé.

Un menu Bio composé de salade et tomate, steak haché et purée maison, Comté et compote de pommes maison. « Des produits régionaux et de nos fournisseurs Bio » confie Jean Pierre Aubert, responsable. « C'est un désir du conseil municipal de faire entrer le bio dans les meurs. Retrouver le goût de l'authentique, donner de bonnes habitudes alimentaires », avoue Monique Humbert, adjointe, qui voit là le début d'un projet avec les écoles sur l'alimentation en général. « Une fois par semaine, on envisage de distribuer des fruits aux écoles qui vou-



draient participer à ce projet. Il y aurait des interventions du restaurant municipal afin d'argumenter certaines choses comme remplacer le goûter sucré par un fruit. On aimerait mettre en place des petits jardins bios dans les écoles. Ce serait un bon début pour pouvoir aborder toute la chaîne alimentaire. On pourrait adapter

également ce système au niveau des foyers de personnes âgées» poursuit l'éluée. A terme, le restaurant municipal aimerait intégrer un ingrédient bio dans les menus de chaque midi. Et à voir les assiettes vides à la fin de ce premier repas bio, les enfants ont assurément aimé...

Petite annonce

Futurs parents ou parents de bébés ou jeunes enfants, vous êtes intéressés pour :

- Echanger autour des questions de la petite enfance ; partager vos expériences, convictions, envies, peurs ; réfléchir avec d'autres sur des pratiques différentes, mais non exclusives...
- Organiser et/ou participer à des ateliers : portage, massage, ...

Contactez Marie-Laure Moucheroud au 03 84 41 65 18 ou par mail:
mariechristophe39@hotmail.fr