

Extraits de la gazette n°8 « Printemps 2010 »

La saison des cochonnailles touche à sa fin puisque la dernière journée à lieu le 24 avril. Il est temps de faire un premier bilan de la saison 2009 – 2010 qui abordait un nouveau mode de tutorat.

La difficulté avec ce produit, c'est que contrairement aux produits laitiers, à la farine, huile, fromage de chèvre, œufs, poulets, légumes, miel, lapins, bœuf, pommes, ... il n'est pas livré à l'AMAP.

Et donc n'étant pas visible au Fresnes, certains Amapiens, Amapiennes de Nature AMAP Porte ne connaissent pas cette production.

Les cochons sont élevés au GAEC des Trois Poiriers, nourris d'une alimentation bio de la ferme : orge et petit lait issu de la transformation des produits laitiers.

Ils ont un peu plus de 10 mois lorsqu'ils sont amenés à l'abattoir municipal de Craon, qui est le dernier de la région.

Le GAEC nous propose des journées cochonnailles en mettant à notre disposition leurs locaux et notamment leur chambre froide, leur matériel de transformation et surtout leurs compétences pour nous permettre de fabriquer saucisses, rillettes, pâtés, boudins,

A chaque cochonnaille 3 cochons sont préparés, par demi-cochon d'environ 50 kg, pour un montant avoisinant les 345 €. Certains Amapiens se regroupent en fonction de leur consommation.

Le GAEC des Trois Poiriers, produisant aussi pour l'AMAP des Goganes, les journées des cochonnailles sont l'occasion de rencontrer d'autres Amapiens et de tisser des liens. C'est ce qu'ont fait les 7 familles de Nature AMAP Porte au cours de cette saison



En 2009 – 2010 le tutorat des cochonnailles s'est réparti sur les deux AMAPS. Julien Boyer, de l'AMAP des Goganes, gérant l'agenda et les contrats, votre servante des informations de dernière minute. Un bilan de fonctionnement, permettra de voir la procédure future, pour permettre peut être une meilleure « animation » du tutorat cochonnailles de notre AMAP.

Je laisse la plume à Monsieur Leclair qui a participé à sa première cochonnaille le 27 mars dernier, et nous donne ses impressions.

Mes premières cochonnailles !

Texte de Monsieur Marc- André LECLAIR

Samedi 27 mars, 9 heures, rendez-vous à la ferme des Roches où se déroulent « mes premières cochonnailles ». En plus d'être le bizut de la journée, j'arrive en retard ! Les présentations des participants se font rapidement en toute simplicité. Au bout de quelques minutes ... c'est parti ! Etant un piètre cuisinier et ne sachant pas réellement quoi faire de mes dix pauvres doigts, je confie mon triste sort à Lionel (« Maître ès cochon » « il ne m'en voudra pas !) qui très naturellement orchestre les uns et les autres aux différents ateliers (nettoyage des boyaux , fabrication des saucisses et chipolatas au kilomètre, grattage des os pour les rillettes, brassage manuel des pâtés,) ... me voilà donc à faire du boudin noir dans une ambiance d'équipe simple et décontractée. La matinée touche à sa fin et déjà le pique nique du midi s'annonce : une grande tablée est dressée et agrémentée de salades fraîches, tartes et autres merveilles gastronomiques (tout était délicieux !) sans oublier quelques bouteilles du cru (à consommer avec modération, faut il le rappeler). Cette collation du midi est immédiatement partagée par tous dans la bonne humeur, occasion rêvée de discuter de tout et de rien et surtout de prendre du bon temps. L'après – midi démarre et à nouveau, tout le monde s'active avec la cuisson des rillauds, le partage des lots, ... Dans un ultime coup de main collectif pour laisser le labo propre, tout cette joyeuse bande en profite pour discuter, rigoler et en finir avec cette journée cochonnailles.

Samedi 27 mars 17h30' retour à Angers avec 50 kilos d'excellentes cochonnailles dans la voiture mais surtout avec plein de bons souvenirs et de bons moments, en ayant le sentiment d'avoir passé une bonne journée ...

Ce n'est pas beau la vie !

(PS : c'est sûr ... je reviendrai !)

