NOTURAMAPORTE

SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE

GAZETTE N° 47 Janvier 2020

Mot du Président : Vœux et perspectives

Meilleurs vœux à toutes et à tous pour cette nouvelle année 2020

Je me souviens du leitmotiv du banquet paysan organisé au cœur du quartier de la Roseraie à Angers, il y a deux ans déjà: ***« Manger, c'est voter »*** et j'y ajouterais: ***" c'est choisir"***

Nous nous employons depuis un bon moment à reprendre la main sur nos envies et nos pratiques alimentaires et c'est évident : de la mal bouffe, du n'importe quoi, n'importe quand, n'importe comment..... On ne fera plus comme ça.

Nous allons devoir, et pas tout à fait à l'insu de notre plein-gré, être davantage responsables dans nos actes à l'avenir. Il va nous falloir apporter des réponses à « ça, que ça pourrait bien arriver ! ». Sans doute nous n'aurons pas d'autre choix ? Mais ça n'est pas si mal.

Début janvier, j'ai assisté à une réunion proposée au public par et avec les paysans sur la nécessité d'abandonner les traitements chimiques des cultures, traitements *contre nature*, notamment avec les glyphosates.

Beaucoup de monde dans cette salle du café associatif de Murs-Erigné et une ambiance chaleureuse.

Je peux dire que ça m'a fait froid dans le dos d'entendre le témoignage de ces gens-là, de ressentir et de comprendre «l'attaque au corps » qu'ils subissent de ces produits malins et sournois. Ces paysans, ils sont là, près de nous, et quand ils parlent d'eux et de leur existence, c'est du concret, et c'est du lourd de sens. Ils sont certains d'être paysans. Ils sont à leur place et au bon endroit.

Nous sommes nombreux à être fils, fille de paysan, au grand maxi petit-fils, petite-fille de paysans. Les autres, c'est juste un peu plus loin dans le passé. Alors, ça n'est pas difficile de retrouver le lien.

Création de l'association Interamap du Maine du Loire :

L'année dernière, fin 2019, nous avons réussi à donner une identité à l'Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne en Maine et Loire.

L'**Interamap du Maine et Loire** existe maintenant. C'est l'outil pour renforcer les liens entre les **40 amap** du Maine et Loire. L'**Interamap du Maine et Loire** s'est construite avec les amapiens qui ont souhaité y participer. A nous de nous en servir pour conforter cette façon de vivre dans le respect du monde qui nous entoure et des gens que nous sommes. Un moyen pour damer le chemin entre les fermes et les villes, entre les champs, la campagne et la table.

Dîner partagé du 29 novembre :

Nous étions une petite vingtaine à participer à ce moment de rencontre proposé par NaturAMAPorte. Dans une ambiance très conviviale, nous avons partagé et goûté les différents mets préparés par les Amapiens (soupes, tartes salées, clafoutis, cakes, kéfir...). Ce fut une excellente soirée pour petits et grands.

Travaux pour les nouvelles serres :

Etre vigilant à se garer correctement

Organisation d'une permanence pour aider au déchargement et rechargement ?

Des nouvelles des moutons de Somloire

A l'issue d'une année climatique très chaotique, on s'en sort pas trop mal, le troupeau est en forme. Le printemps précoce a permis un bon démarrage des agneaux au pâturage et un stock de foin correct, qui a été utilisé pour moitié dès la sécheresse estivale. L'épisode « printanier » de septembre a permis la repousse de l'herbe et le développement des betteraves distribuées les semaines précédant l'agnelage. Aujourd'hui, les brebis ont les pieds dans l'eau, mais elles s'adaptent ! Elles en sont à 2 mois et demi de gestation, moitié fait !

Côté commerce, c'est plutôt calme. La consommation de viande baisse, et les éleveurs de viande de qualité sont aussi impactés. Pour rappel, notamment pour les nouveaux amapiens, **nous élevons des moutons de races anciennes (solognot et belle île) qui font l'objet de programmes de sauvegarde. Ils sont bien adaptés à notre petite ferme bocagère, bordée de deux ruisseaux, et principalement constituée de prairies naturelles.** Ce sont des races rustiques, à croissance lente, qui mangent exclusivement de l'herbe. Pas d'apport de concentré à base de céréales … c'est un non sens pour le mouton qui est un herbivore. Les céréales doivent être réservées aux monogastriques, dont l'homme fait partie. C'est ce qui permettra à la planète de tous correctement nous nourrir !

Mais ce sont aussi des animaux qui ne correspondent pas vraiment aux standards fixés ces dernières décennies par la chaîne agroalimentaire aux manettes. La vente directe, c'est l'issue pour assurer la biodiversité animale, et les retours des amapiens qui se régalent de gigot confit, tajines et navarins, samossas, p'tites côtelettes sont nos meilleurs encouragements. **Manger de la viande de race menacée, c'est contribuer à sa conservation !**

A nous aussi de nous adapter aux nouveaux modes de consommation. Le colis de 8-9kg (½ agneau) ne correspond plus à certaines familles. Le contrat 2020 verra d'autres propositions :

- colis d'env 4kg (¼ agneau),
- de la chair de merguez (pour parfumer des plats de légumes et légumineuses variés),
- du sauté au détail (constitué de gigot et épaule d'agneau d'1an ou de jeune brebis).

Nous projetons une nouvelle porte ouverte lors de la période d'agnelage courant mars, on vous dit tout dans un prochain courrier …

A bientôt,

Laurent et Dolorès

Cela se passe à Ste Gemmes et cela concerne l'agriculture biologique :

Nous avons déjà plusieurs fois évoqué le problème, pour de jeunes agriculteurs, de réussir à s'installer ; notamment s'ils ne sont pas issus du monde agricole. En effet, le coût de la terre est de plus en plus élevé, notamment à Ste Gemmes. Pourtant, la zone agricole du nord de la commune, maintenant classée en Zone Agricole Protégée, est une chance pour préserver des zones utiles pour l'alimentation de demain.

Comme présenté rapidement dans le tract ci-dessous, un projet d'achat collectif de terres par des particuliers afin de les confier à des agriculteurs, notamment maraîchers , est en cours de réflexion. Terres de Liens a accompagné le projet. D'autres idées de ce type pourront aussi voir le jour sur le département, on l'espère.

Il s'agit pour nous, citoyens, de préserver des terres nourricières du grignotage foncier toujours plus expansif des villes.

Affaire à suivre donc !!!!

Lors de la réunion du 18 décembre, une dizaine de personnes se sont engagées à monter un projet qui sera proposé ensuite à un ensemble le plus large possible.

Les agrumes :

Bonjour à tous,

Les premiers départs de clémentines ont débuté et sont presque terminés !

Cette année, pour la plupart des producteurs de clémentine en Corse, la récolte est beaucoup plus faible. En effet, certains producteurs environnants nous ont prédit une baisse jusqu' 50% et cela s'est avéré réel chez nous lorsque la cueillette a débuté… D'après Renaud, la floraison et la nouaison se passaient très bien, mais durant 2 jours du mois d'Août, un vent chaud a bouleversé l'équilibre et les arbres ont été stressés.

Durant la récolte de novembre, nous nous sommes rendus compte que les fruits sont plus petits que ce que l'on pensait : nous avions une majorité de calibres 5 et 6 pendant le calibrage. Donc pour résumer, nous avons moins de clémentines et en plus, elles sont petites …

De plus, nous avons eu beaucoup de mal à débuter la récolte car le temps n'était pas au rendez-vous ! Il a énormément plu et quand il ne pleuvait pas les chemins étaient inaccessibles car trop boueux…Le temps est très mitigé depuis le début du mois.

Certaines clémentines, vous l'avez remarqué, sont encore un peu vertes : ne vous inquiétez pas, c'est qu'elles n'ont pas eu suffisamment froid ! Il faut le savoir, **c'est l'arrivée du froid qui permet aux fruits de prendre une belle couleur orangée.**

Il peut arriver aussi que certaines clémentines pourrissent : c'est parce que leur peau est très fine, et donc fragile, et que si elles sont piquées par les queues des autres, cela peut les abimer et les faire pourrir. Attention, donc, lors des manipulations !

Concernant notre production de kiwis, chez Mme Alonso nous avons clairement moins de fruits : le producteur a quasiment fini de ramasser ! Nous nous attendions à une baisse mais pas autant malheureusement…

C'est également le même refrain chez Mr Suavet qui va commencer à ramasser. Mais son exploitation est beaucoup plus petite, donc proportionnellement, c'est une catastrophe pour lui aussi.

Il faut le dire, de manière générale, **cette campagne ne s'annonce pas très bien au grand dam de nos producteurs.**

Nous vous tiendrons au courant.

Bien cordialement.

Coopérative ALIMEA,

Bravone, F-20230 Linguizzetta

PACHAMAMA :

Le bilan de l'année 2019

au 7 lieu dit La Rue… et ailleurs

Printemps 2019 :

Une avocate est pour la première fois élu présidente de la Slovaquie, les premières manifs commencent à Hong Kong, la date de sortie des anglais de l'UE est un peu repoussé.

Ici à La Rue la nature s'éveille…les fleurs disent bonjour aux écureuils qui jouent à cache-cache avec les oiseaux qui jouent au même jeu avec les chasseurs.

Le blé d'hiver est bien implanté, les semis des cultures de printemps se préparent (dans l'ordre : orge brassicole, lentille, lin, haricots, pois chiches, pomme de terre).

Nous agrandissons la réserve d'eau, qui sert à irriguer les pommes de terre et les haricots. Gros chantier : une pelle, quatre tracteurs et quatre bennes. 900m3 de terre évacuée dans la journée. Il ne reste qu'à poser la géo-membrane.

Ah, nous voyons quelqu'un arriver au bout de la rue….

Début d'été 2019 :

Les Pays-Bas remporte l'eurovision…voilà, c'est tout. Ah si, les anglais ne sont toujours pas partis.

…Damien est avec nous depuis un mois maintenant. Il est arrivé début avril. Il passe d'une boîte de plusieurs milliers de personnes à une à trois. Un grand écart professionnel en quelque sorte. Nous commençons à travailler ensemble.

Les semis de printemps et d'été se sont bien passés. L'implantation est bonne. Les blés d'hiver sont plutôt propres et les premiers binages ont été efficaces.

Au 15 juin, nous subissons le premier coup de chaud de la saison. Les fleurs de courges « coulent ». Nous espérons que l'effet de la chaleur sur les pommes de terre ne sera pas désastreux comme l'année passée. La réserve d'eau est prête, nous pouvons irriguer de manière à limiter l'effet de la chaleur.

Heureuse nouvelle : Yanis a pris 11 jours de congés paternité….ouf, l'équipe a pu souffler un peu !

Fin d'été - moissons 2019 :

On fête les 50 ans des premiers pas de l'homme sur la Lune. Les anglais aussi fêtent cela avec nous…des vacances qui s'éternisent en quelque sorte.

Les moissons commencent :

… Les moissons finissent.

Malgré l'été sec et long et les coups de chaud de juin et juillet avec des températures frôlant les 40, les résultats sont plutôt bons. Nous sommes contents de nos rendements en orge, en tournesol, en haricot blanc, pois chiches et en pommes de terre. Bien sûr les cultures ont souffert mais elles se sont bien défendue, nous les en remercions ! Merci également à nos sols, d'avoir su, semble-il, garder une réserve d'eau suffisante, un fond de gourde, pour nourrir leur hôtes.

Les blés, beaux et bien implantés, ont souffert de la chaleur et d'une concurrence avec la folle avoine. Les rendements ne sont pas au rendez-vous mais nous en avons suffisamment pour tenir l'année 2019-2020.

Heureuse nouvelle : nous avons un nouveau système de conservation des légumes secs. Bientôt il ne sera plus nécessaire de les congelés pour éviter les éclosions de bruches.

Le système ne sera cependant en usage qu'un peu après la fin de ce texte alors, en ce qui concerne tous les légumes distribués avant février 2020, CONGELEZ-LES. 4-5 jours au froid et vous n'aurez plus de risque de les perdre en route.

Suite Pachamama :

Automne 2019 :

Le 02/09 : rentrée scolaire. Le 15/10 : élections présidentielles au Mozambique. Le 15/11 : le PACS fête ses 20 ans. Les anglais se sont mis d'accord : nous partons que si, tenant compte des tenants, et non des aboutissants, finalement une réponse ne surgisse qu'après le début d'un retour aux sources de notre départ.

Ce n'est pas très clair, mais ça l'est quand même.

A La Rue, tout le monde reste. L'installation de Damien est actée. Tiens d'ailleurs, heureuse nouvelle : Damien s'en est allé 11 jours, en congés paternité…..l'équipe a soufflé, vous ne pouvez pas imaginer, plus que pour Yanis ils ont dit !

Bilan : deux nouveaux venus dans le hameau, Lucien et Romane.

Bon sinon, l'automne est pourri…super pourri… mais c'est aussi super bien car les nappes refont leurs niveaux. Il faut dire que pour nous agriculteurs, le bonheur fût court : nous avons passé tout l'été à râler contre la chaleur. Nous avons été heureux de voir l'eau arriver et nous avons rapidement rerâlé le reste de l'automne car il était compliqué de préparer les terrains et de semer les cultures d'hiver.

Tout le blé d'hiver est en terre cependant. Les conditions sont compliquées mais nous jugerons à la moisson prochaine.

Décembre-Janvier 2019 :

Noël

Nous étions heureux de prendre une pause en cette fin d'année.

Philippe prépare doucement et sûrement son départ, prévu fin mars 2020. Nous le regardons s'éloigner doucement, vers l'horizon, épousant la courbure de la terre comme un voilier en plein vent, tendu vers sa quête : le repos.

Damien est sur les starting block. Impensable que la place laissée par Philippe ne refroidisse. Nous sommes heureux de l'accueillir. Cette année de stage a été l'occasion de se découvrir, tout en restant habillé (ok, pour les critiques sur celle-là), de travailler ensemble, de prendre des apéros ensemble et de dessiner un projet intéressant pour la ferme Pachamama et ses habitants.

Projet que nous espérons vivre avec vous. En cela nous vous souhaitons la meilleure année 2020 possible, avec du bien manger, du bien rire, du bien réfléchir et du bien réagir.

L'équipe Pachamama

En projet pour les horaires de NaturAMAPorte :

Horaires élargis en perspective pour cela rejoignez les permanences hebdomadaires

L'AMAP présente de nombreux avantages : produits locaux et bio à des prix abordables, proximité avec les producteurs, échanges avec les autres membres... Mais il induit une contrainte qui est, pour certains, difficile à dépasser : il faut se rendre à la livraison le vendredi entre 17h30 et 18h30. "Facile" dira le retraité organisé, "Finger in the nose" abondera le prof (d'anglais) du lycée du Fresne. Mais pour celui ou celle qui, vivant à plus de 5 km, travaille après 17h, qui doit récupérer les enfants au judo à 17h45, le petit-fils chez le dentiste à 18h, le chat chez la voisine avant 18h15, le vendredi soir peut se transformer en véritable parcours du combattant. C'est en tout cas ce qu'ont exprimés certains, qui proposent donc de mettre en place un système de **permanence jusqu'à 19h à chaque livraison**. Ainsi, en septembre 2020, les victimes d'agendas surchargés et autres retardataires chroniques pourront récupérer leurs produits entre 18h30 et 19h auprès d'amapiens qui resteront après le départ des producteurs. Nous cherchons des **volontaires** - 2 à chaque livraison - pour faire vivre cette permanence. Si vous vous sentez concerné(e)s, si vous voulez contribuer à élargir les services de l'AMAP et peut-être attirer un nouveau public, rapprochez-vous de **nous*** pour en savoir plus et vous inscrire. En attendant, nous travaillons à la mise en place logistique induite par ce nouveau dispositif.

*Nous : Mathilde Béziau (beziaumathilde@yahoo.fr / 06 32 07 25 50) et Hyacinthe Bonneau (hyacinthe.b@laposte.net / 06 88 89 98 92)