

# NATURAMAPORTE

## SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE

GAZETTE N° 49

Novembre 2020

### Contenu de ce numéro :

- ☉ **Mot du co-président**
- ☉ **Assemblée Générale**
- ☉ **La vélosophie**
- ☉ **Les fruits rouges**
- ☉ **Les volailles**
- ☉ **La farine, bœuf et le veau**
- ☉ **Spectacle « ouvrir l'horizon »**

### Assemblée Générale :

L'Assemblée générale n'aura pas lieu comme prévu au Fresne le 7 novembre 2020. Au vu de la situation sanitaire et des préconisations préfectorales, elle se fera en conseil restreint fin 2020 ou début 2021.

Nous devons y accueillir un autre spectacle de "ouvrir l'Horizon", dans la même action régionale d'aide aux artistes comédiens, mais ...

### Mot du co-président :

"T'as d'beaux yeux tu sais "

La situation particulière pour toutes et tous nous oblige à rester écartés les uns des autres, à nous discipliner pour entretenir la possibilité de maintenir les livraisons.

C'est bien « différemment » d'avant. Les distances, les précautions sans les contacts des mains, le visage masqué ; ça n'empêche malgré tout pas le lien.

"T'as d'beaux yeux tu sais "

C'est autrement et on découvre qu'à travers les regards, nous savions déjà y lire une grande partie de nos échanges. Les yeux justement, les sourcils et les regards sont aussi à l'image des émotions comme la voix et les mots .

" Échanger un regard " : une expression qui prend ses aises . Même le blaze emballé et la lippe dissoute derrière le masque on y arrive.

"T'as d'beaux yeux tu sais "

Si la vie est ralentie, le rendez-vous des vendredis soirs de NaturAMAPorte devient une valeur sûre du plaisir de se rencontrer et du lien amical. C'est agréable de rencontrer les gens par hasard en faisant ses courses. C'est très, très agréable de savoir que ce soir-là, nous allons nous rencontrer autour de la livraison, de pouvoir se dire et s'écouter.

"T'as d'beaux yeux tu sais ! "

La grippe épagneul, la peste bucolique, maintenant la couronne à Vitrus ??? : la vie reste à vivre ....

Aux vendredis prochains !

Yvonnick

## LA VÉLOSOPHIE \*

J'ai reçu hier à mon domicile une curieuse lettre adressée à mon vélo. Vu qu'il n'arrivait pas à l'ouvrir, je l'ai ouverte et lui ai lue. Elle semble avoir été écrite par un collectif gemmois : le Front de Libération pour des vélos oubliés dans les garages. Je la partage donc avec vous.

Bonjour cher cousin angevin,

On t'entend passer tous les vendredis pour aller à l'AMAP. Que tu as l'air heureux de te promener comme ça si souvent, sentir le doux parfum des fleurs, gratter la route sous tes roues et foncer la tête dans le guidon. Mais on te trouve un peu gonflé, voire même surgonflé de venir nous narguer comme ça, nous qui sommes abandonnés au fin fond d'un garage !

On ne comprend pas nos propriétaires qui préfèrent leur voiture, alors que ça pollue, ça coûte cher et ça prend toute la place dans le garage et dans l'espace public ! Tu viens de si loin alors que nous sommes pour la plupart si près du freine, euh du Fresne, pardon, j'en perds les pédales. On ne demande pas grand chose, juste une petite sortie de temps en temps, et plus si affinités, car on sait qu'en essayant, ça ferait réaction en chaîne et ils voudraient nous sortir plus souvent. Il faut qu'ils nous croient, car on en connaît un rayon ! En plus on est bien élevé, on ne fait que là où on nous dit de faire.

On attend d'ailleurs beaucoup de la nouvelle municipalité qui permettrait à nos propriétaires de rouler sur des pistes aménagées et sécurisées, cheveux au vent, pour ceux qui en ont encore ! Et il est connu qu'on s'amuse souvent à vélo, car on me dit souvent qu'il y a du jeu dans ma roue.

En plus avec la fin du confinement, beaucoup pourraient en profiter pour perdre les kilos qu'ils ont pris, bande de gourmands qu'ils sont. Nous ferions bien nous même un régime sans selle, pour les accompagner et partager ça avec eux, mais ça pourrait être encore plus dur pour nos chers propriétaires. Notre coronavirus à nous, c'est la rouille et les toiles d'araignées, mais ça semble plus simple de nous déconfiner !

On comprend parfaitement les freins (normal pour un vélo) à notre utilisation. Une amap complète, avec des kilos et des kilos de super bons produits, ça reste pas évident de tout ramener à vélo sans entraînement, mais petit à petit, rien n'est impossible, même si la remontée depuis l'amap s'apparente au Tourmalet.

Et on ne parle même pas des piétons qui avancent à 2 à l'heure, alors qu'on est tellement bien ensemble ! Qu'est ce qu'ils sont ringards debout....

Nous décidons donc, nous les cadres du groupe, de proposer à tout amapien de prendre l'aspiration des points suivants :

- Sortez nous des garages au moins un peu, vous verrez, ça fait du bien au moral, au portefeuille, au corps !
- En cas de grosse livraison, si vous ne pouvez pas rouler pour une raison ou une autre, personne ne vous chambre (à air), mais pensez covoiturage, ça fera déjà ça en moins.
- Il n'y a pas de honte à rouler avec nos frères à assistance électrique. Est ce qu'une guitare folk se moque d'une Fender ou d'une Gibson ?
- Ensemble, et avec un petit équipement, on peut braver les intempéries ! Même si on préfère le vent quand il sort de la pompe à vélo.

Alors câble ou pas câble ? Portefeuille, au corps !

\* clin d'œil de l'auteur au « Petit traité de vélosophie » de Didier Tronchet

Et maintenant, petite question : qui d'après vous est le propriétaire du vélo ?

## LES FRUITS ROUGES de Armelle

Le temps d'une cueillette de fraises chez Armelle, je l'ai interviewée et je vous fais partager notre discussion. Pour l'organisation de ses cueillettes, Armelle a installé une cabane où elle accueille le public, gère les pesées et peut aussi vendre quelques produits transformés.

Lydie : Peux-tu nous résumer une de tes journées ?

Armelle : Le matin, ce sont les cueillettes et livraisons (il m'arrive parfois de mutualiser le transport avec certains producteurs).

Les après-midis, c'est prise de rendez-vous pour les cueillettes des particuliers, du bureau, livraisons encore, transformations des produits, et refaire un tour dans les parcelles au calme pour définir les quantités à venir (afin de proposer aux clients les bonnes quantités).

J'emploie 5 à 6 personnes à temps partiel en pleine saison dont Amélie qui est en contrat saisonnier de avril à octobre.

Livraisons : Cela représente 16 000 kms répartis entre Amélie et moi.

Transformation : Je gère seule. Pour les desserts de fruits, je travaille avec un labo de transformation à Chemillé : Respect Gourmand

Répartitions de mes ventes :

- ⇒ 5 amaps : NaturAMAPorte, Angers, Valanjou, Chemillé et au Voide.
- ⇒ 11 magasins (répartis entre Cholet, Chalonnes, Angers, Doué la Fontaine et Chemillé).
- ⇒ 1 cantine scolaire
- ⇒ 2 restaurants
- ⇒ 1 boulangerie
- ⇒ Association Bio Loire Océan
- ⇒ Marché le samedi matin et peut-être un petit marché paysan à Vihiers...
- ⇒ Cueillettes sur rendez-vous du lundi au samedi matin

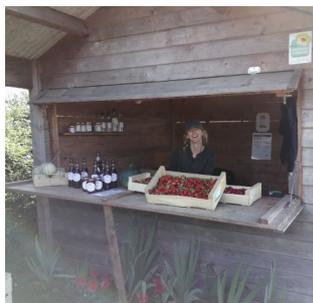
Autres produits : En parallèle de tout cela, je produis du cassis ½ hectare pour gemmothérapie et/ou fruits fonction de la production.

Début octobre, j'avais encore de la cueillette.

Projets :

- ⇒ Je travaille à un apéro fraises, crème de fraises (comme la crème de cassis).
- ⇒ J'ai 2 serres de framboises pour pouvoir proposer la saison prochaine de la cueillette.
- ⇒ Agrandissement de mon labo : avec un point de vente pour l'hiver, un frigo et une réserve avec les produits transformés (ce qui permettrait de faire plus de stock). L'extension serait en bois et elle permettrait d'ouvrir un point de vente à la ferme (miel, œufs, etc.). Je voudrais à travers ce projet développer l'économie locale par l'embauche de salariés et la vente locale directe....tout en respectant l'environnement.

**Pour conclure Armelle vous propose une livraison pour novembre et décembre pour les petits déjeuners, les crêpes et les gaufres du WE, pour régaler vos familles ou mieux pour mettre au pied du sapin !**



## LES VOLAILLES de la Ferme des Harbaux :

### Reconversion - aucun regret

Taillé comme un rugbyman, **Thibaut** est en réalité un cœur tendre. Il adore ses volailles ! Aucun regret dans son choix de réorientation.

Arrivé au mois de mars dernier chez Alain Chazeraut, à la ferme des Harbaux à Montilliers, il s'adapte sereinement à sa nouvelle activité, des idées plein la tête.

Pendant un an, dans le cadre d'une **CIAP** (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne) Thibaut suit un Stage Paysan Créatif.

C'est un outil mis en place par la Coopérative pour aider les paysans partant à la retraite à trouver un successeur.

Cela permet aussi à des jeunes de s'implanter sur un territoire, surtout s'ils ne sont pas issus du milieu agricole. La CIAP les accompagne dans leur démarche grâce à un paysan référent.

Les **objectifs** :

- Promouvoir l'agriculture paysanne
- Réussir des installations
- Permettre l'accès au foncier et à l'aménagement du territoire
- Créer des installations innovantes intégrées dans la dynamique locale.

Thibaut et sa compagne Emilie sont déjà installés à la ferme des Harbaux. Alain Chazeraut leur a laissé sa maison pour qu'ils organisent leur nid familial au plus près des bâtiments d'élevage.

Qui mieux qu'Emilie pour parler de Thibaut ?

Emilie a donc accepté de nous présenter son homme.

« **Que dire de Thibaut ?**

*Thibaut est un homme patient, qui aime la nature, sincère, à l'écoute et qui s'implique à 100% dans ce qu'il entreprend.*

*Après 11 ans en tant que conseiller vendeur dans une coopérative, il décide de faire de son rêve une réalité.*

*En effet, depuis notre rencontre, je l'ai toujours connu avec ce rêve : être éleveur de volailles bio.*

*La vie a fait que ce projet ne pouvait se faire immédiatement. Il n'y avait pas eu d'opportunités jusqu'à aujourd'hui, où lors de la visite de la ferme d'Alain, ce fut une évidence.*

*Ce projet a été mûrement réfléchi. Thibaut a pris le temps de se poser les bonnes questions et quand il fut prêt, il m'en a fait part. Nous avons longuement discuté afin que ce projet soit le nôtre.*



*Nous avons donc pris la décision de quitter Saumur et nous sommes arrivés sur Montilliers, avec notre petite fille de 2 ans et demi, 15 jours avant le confinement, l'endroit idéal pour rester chez soi, vous me direz.*

*Depuis le début de notre aventure, Thibaut s'est épanoui grâce à Alain qui lui partage son savoir-faire et son expérience. Il nous a aidé à nous intégrer au sein des amapiens.*

*Un nouveau départ où nous avons vite pris nos marques, en particulier Elina qui prend soin de surveiller les animaux.*

*Quant à moi je le soutiens et m'investis en parallèle de mon métier. »*

**Emilie Le Goff**



## FARINE, BŒUF ET VEAU de la Ferme de François :

Quelques nouvelles d'Anjou et de la ferme, pour garder les pieds sur terre...

... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense, Hélène en com' dans le 16<sup>ème</sup> et que Vianney y a fait ses armes de juriste...

Nous produisons du porc du veau ou bœuf (race limousine), élevés et engraisés à la ferme. 100% BIO

### Du **CHAMP** de Mars... de **blé**

Septembre 2020  
n°25

... Mais que depuis 1976 François, le papa d'Hélène et Vianney était « aux commandes » d'une ferme qu'il a convertie en BIO dès 1996.



**1<sup>er</sup> mars 2020. Nous quittons Paris. Le Salon de l'Agriculture fermait ses portes un jour plus tôt, quelques rares amis étaient déjà confinés, de retour d'Italie. Et les commandes de farine se multipliaient ...**

**15 jours plus tard, la France se confinait** pour échapper au virus, tandis que nos vaches, veaux et cochons demandaient chaque jour le même soin. Les flux de circulations s'apaisaient, on entendait les oiseaux, mais toujours nos tracteurs ronronnaient. Comme pour tant de professions, pas de télétravail en agriculture. A contrario, la cadence s'est plutôt accélérée. Le moulin déjà bien sollicité nous a donné de la farine, nuit et jour. Le fidèle CB fut remis au profit du camion ; les livraisons bi-mensuelles aux Biocoop et autres boutiques spécialisées sont devenues hebdomadaires. Bref, nous avons dû passer à la vitesse supérieure. Nous avons vécu cette période tiraillés entre la satisfaction de travailler davantage, et le crainte d'une rupture humaine ou matérielle. « Tant va la cruche à l'eau qu'à la fin elle se casse » nous chuchote l'histoire...

**Avec l'arrivée de l'automne se referme** la longue parenthèse de sécheresse commencée depuis le printemps. Enfin, la pluie tombe. Certes, l'Anjou n'est pas la région la plus à plaindre, mais nos sols desséchés absorbent les belles pluies qui reverdisent la campagne. Pour le moment pas de flaques ni de crues, la terre se gonfle et se gorge. Car, l'été, fidèle à sa vocation, fut très chaud et sec, propice aux récoltes. Nos inquiétudes de l'hiver se sont partiellement apaisées et malgré des conditions de semis mauvaises, les silos sont pleins.

**Côté meunerie, c'est fait !** Le mois de mars était programmé pour ce chantier. Durant 3 semaines, scies, échelles, visseuse, peinture, se sont activées à vive allure pour que s'organisent planches, madriers, câbles et autres tuyauteries. Un nouveau local a vu le jour pour tout le travail de l'ensachage. Une peseuse nous soulage des mouvements moult fois répétés. Bref, le progrès est en marche !

**La BIO c'est la vie !** Au sens étymologique comme en pratique. A l'heure de la standardisation, de l'individualisme, du process, du « tout-contrôle », notre réalité est un peu différente. Bien que l'administration s'ingénie à nous contraindre et à nous faire entrer dans des cases, le vivant n'est pas une machine. Une vache moins lourde, une farine plus blanche, une pluie inattendue et tout bouge ! Il faut repenser le poids des colis de viande, rassurer le boulanger et s'équiper pour récolter les pommes de terre sous l'averse. Avec persévérance toujours, avec courage parfois, avec joie le plus souvent possible, le cœur de *La ferme de François* bat au rythme de la vie, qui parfois s'emballé !

Nous nous réjouissons d'accueillir de nouveaux amapiens, **quant aux habitués nous leur adressons nos plus chaleureux remerciements pour leur fidélité.**

Thomas, Hélène, Vianney  
François & Michèle

**EARL  
TOUCHET  
MARTIN**

Thomas et Hélène MARTIN, Vianney TOUCHET  
EARL TOUCHET MARTIN  
[fermedefrancois@gmail.com](mailto:fermedefrancois@gmail.com)  
07 69 95 49 12  
<http://fermedefrancois.canalblog.com/>

## Quelques infos et recettes de la Ferme de François

**INFO CONSO** : Les steacks hachés et les produits transformés doivent être soit congelés, soit consommés plus rapidement que les autres morceaux de viande. (Voir date sur l'emballage). Prudence nos réfrigérateurs de cuisine sont souvent aux alentours de 4°-5° et non entre 0° et 2° comme indiqué sur les emballages.

### **BLANQUETTE DE VEAU** : cuisson longue (3h) à faire mijoter.

Morceaux : Poitrine, collier

- Beurre
- Champignons
- Oignon
- Carotte
- Une sauce béchamel épaisse

Dans une cocotte, faire fondre une grosse noix de beurre, y faire revenir un oignon. Passer les morceaux de blanquette dans la farine et les ajouter dans la cocotte. Faire dorer la viande puis ajouter progressivement un grand verre d'eau. Laisser cuire doucement environ 3 heures en ajoutant un peu d'eau de temps en temps, ainsi qu'une carotte coupée en rondelles pour parfumer, des champignons et des herbes de Provence. Dans une casserole à part, préparer une grosse béchamel que vous incorporerez à la sauce de la blanquette en fin de cuisson.

Servir avec du riz.

### **SAMOUSSE :**

Morceaux : haché de boeuf

- Chou
- Champignon
- Oignons
- Carottes
- Epices/sauce soja
- Feuilles de Brick

Faire cuire à la vapeur les légumes finement émincés, puis les faire revenir à la poêle avec la viande, la sauce soja et les épices. Constituer des boulettes.

Garnir des demi-feuilles de brick avec cette préparation (en forme de triangle, cf sur les emballages), faire frire dans un filet d'huile. Servir avec du riz... et votre viande bio Française prend une saveur d'ailleurs....

## Spectacle de « Ouvrir l'horizon »

Pendant la livraison du vendredi 16 octobre, nous avons accueilli un spectacle "forme légère et courte", dans la jardinerie du Fresne. Dans le cadre du projet porté par la région pays de Loire, "ouvrir l'Horizon " nous a été présenté FARIBOLES : pièce à deux personnages, théâtre, poésie, musique et chant :

*« Crédules du monde actuel et de ses vérités de plus en plus invraisemblables, écoutez nos propos sans valeur. Continuez à vous attacher aux choses vaines et frivoles. Posez les questions, dont vous avez déjà la réponse, nous la conforterons ! Devins du néant. Charlatans du vide. » (Deux présences fantasques nous entraînent dans un labyrinthe de mots et de sons. Armés d'instruments insolites et de paroles incohérentes, ils mélangent allègrement théâtre, musique, chant et performance, pour un moment de poésie éphémère sous les bons augures du non-sens.)*

Un agréable moment de détente, précieux en ces temps de disette de rendez-vous culturel, un temps offert par les deux artistes, Loredana Lanciano et Olivier Messenger. Merci à eux et à la structure qui a organisé et porté ce projet.

