

NATURAMAPORTE

SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE

GAZETTE N° 51

Avril 2021

Contenu de ce numéro :

- ☉ Mot du co-président
- ☉ Les volailles des Harbaux
- ☉ Les légumes secs de Pachamama
- ☉ Le pain du Fournil des Buhards
- ☉ Le poisson des pêcheurs de l'Île d'Yeu
- ☉ Les agrumes de Aliméa
- ☉ Plus de contrat lapin

Du nouveau dans les tutorats :

Stéphane Colle et sa famille quittant la région cet été ; il a transmis le flambeau à Juliette Bréchet qui sera la nouvelle référente des produits laitiers à compter de l'été.

Pour rappel, le tutorat huiles et tisanes a été repris par Manon Fontenay et Romain Rouxel.

Il nous restera à trouver un tuteur pour le pain à la rentrée....

Mot du co-président :

Les temps restent tendus...

Les rencontres restent masquées et les protections d'usage s'imposent avec leur nouveau costume de carnaval.

On n'en est pas tout à fait à danser ... tout de même pas ... mais ça reviendra et c'en sera fini des masques couvre-feu et du parfum des hydro-alcoolisés.

Nous finissons par intégrer les gestes barrières qui continuent de nous pousser de droite et de gauche.

Suivant les urgences, les craintes et la température, nous nous confinons, nous nous déconfinons.

Serons-nous contraints de devenir des reconfinés du déconfinement ? Un Prévert y trouverait son conte d'inspiration.

Malgré les contraintes, malgré une certaine lassitude qui peut nous attraper quelques fois, nous ne passons pas sous les obstacles et nous pouvons être contents de la bonne activité de l'Amap "NaturAMAPorte" .

La preuve, une belle gazette à découvrir. Bonne lecture et merci aux rédactrices de ce petit journal.

Yvonnick, Co-Président

LES VOLAILLES de la Ferme des Harbaux

Passage du relais entre Alain et Thibaut

Ce sera l'occasion de faire la fête à la ferme des Harbaux. Ce sera le **samedi 12 juin** lors des manifestations du printemps bio organisé par le GABB Anjou (groupement des agriculteurs bio). Le thème "Devenir paysan? le vouloir et le réaliser". Ce sera l'occasion d'en parler à partir de l'exemple de la transmission entre Alain et Thibaut. Les nombreux partenaires seront là pour en parler (Amap, Ciap, Gabb, Civam, Passeurs de terres, coopérative, Cuma...).

Et ce sera culturel aussi avec :

- dans l'après midi Thiffany jeune paysanne en chèvres bio (à Faveraye Machelles) qui revient sur son installation lors d'une conférence gesticulée "la passion ça ne se mange pas".

- en soirée : spectacle de la Cie l'Artisan "Chair à poème avec Pouk personne" (c'est l'histoire d'une clowne qui se prend pour un poème...):

<https://assolartisan.org/chair-a-poeme/>

Les volailles changent de main

Après un an d'immersion, Thibaut Guy reprend la ferme d'Alain Chazeraut, à Montilliers. Un tournant pour les deux hommes. L'histoire aussi d'une transmission soigneusement anticipée.



Montilliers, La Taunière, vendredi 12 mars. Après une réflexion longuement mûrie, Alain Chazeraut (à gauche) a choisi de transmettre sa ferme avicole à Thibaut Guy, fils de dentiste.

Attablé autour d'un café, Alain Chazeraut, 63 ans, ne tourne pas autour du pot. S'il s'apprête à quitter sereinement sa ferme des Harbaux, l'une des plus petites pourtant de Montilliers avec ses 28 ha, c'est bien évidemment que plusieurs candidats ont frappé à sa porte. Mais c'est aussi et avant tout parce que lui l'a voulu : « Je pars du principe que le cédant a un rôle énorme à jouer dans la transmission. »

L'éleveur avait une histoire à transmettre

Qui après moi ? Pour quel projet ? Dans quelles conditions ?... Un malheureux concours de circonstances aura été nécessaire pour que toutes ces questions s'imposent au producteur de volailles fermières bio. En 2015, un incendie réduit en cendres son principal bâtiment : « Reconstruire ou arrêter ? À 58 ans, je me suis demandé ce qui valait la peine. » Aucun des deux enfants d'Alain et Marie-Andrée, son épouse employée à l'extérieur, ne souhaite poursuivre l'entreprise lancée en 1998. L'éleveur a pourtant une histoire à transmettre.

Une histoire de conversion. Intellectuelle et productive. D'une ferme avicole conventionnelle à l'agriculture paysanne. « La volaille industrielle ne m'intéressait plus. Je voulais produire moins et mieux. Travailler sur l'autonomie de l'entreprise, la vente directe aussi. En 2010, j'ai définitivement basculé en bio en diminuant mes volumes par dix », raconte

le tout jeune retraité. Son schéma ? 25 000 poulets, pintades et autres dindes à l'année en contrat avec Bodin, filiale de Terrena, plus 2 500 autres, élevés et abattus à la ferme, en vente directe via quatre AMAP. « J'ai gagné un équilibre, des revenus stables et retrouvé surtout un intérêt au métier », témoigne Alain. Mais qui pour prendre le relais ? C'est une formation collective au sein de l'Association régionale pour le développement de l'emploi

REPÈRES

« Des réseaux essentiels »

Alain Chazeraut et Thibaut Guy le reconnaissent chacun à leur niveau. Le lien de la ferme des Harbaux avec son territoire a été primordial pour réussir transmission et intégration.

Organisme proche de la Confédération paysanne, l'Ardear intervient ainsi volontairement « sur un territoire donné en privilégiant des petits groupes d'une dizaine d'agriculteurs maximum » pour faciliter échanges et réflexion des cédants, indique Juliette Bréchet, sa chargée de formation.

Côté acquéreur et après avoir signé une rupture conventionnelle avec son employeur, Thibaut Guy a pu s'appuyer sur le

agricole et rural (Ardear) qui va éclairer son chemin. Aux côtés de sept autres futurs cédants, il y confronte attentes et questionnements. Ensemble, ils « balayaient les aspects économiques, sociaux et humains d'une transmission comme la question de savoir où habiter après ? ». Avant d'établir un diagnostic individuel, « un petit document destiné aussi au futur acquéreur ». Et Thibaut est arrivé.

Conseiller dans une coopérative

dispositif de stage « paysan créatif » promu par la Coopérative d'installation en agriculture paysanne (CIAP), autre structure proche du syndicat agricole, pour se lancer, tout en étant indemnisé par Pôle Emploi.

« Ça m'a permis de découvrir tout l'environnement de la ferme, de me former ailleurs aussi. De réfléchir aussi au temps de travail et à la commercialisation en rencontrant de nombreuses personnes », souligne-t-il.

« L'importance des réseaux est au cœur de la démarche de la CIAP », insiste Alain Chazeraut. D'autant mieux placé qu'il copréside la coopérative en question en Maine-et-Loire.

mais titulaire d'un Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole (BPREA), ce Saumurois de 36 ans cherchait en vain une ferme à reprendre. « Je ne trouvais rien près de Saumur. J'ai élargi mon périmètre de recherche et repéré l'offre de transmission sur Internet », raconte ce fils de dentiste. Une semaine après, il débarquait à La Taunière avec compagnie, père et frère. « Ça m'a fait tilt de te voir accompagné », confesse Alain. « Et moi, dans la voiture, en repartant, j'ai dit : C'est celle-ci », rebondit Thibaut. Entre les deux, le courant passe. « Le fait qu'Alain m'ait proposé sa maison en location a été déterminant, reconnaît l'acquéreur. On a emménagé le 1^{er} mars. Deux semaines plus tard, c'était le confinement. On n'était pas malheureux d'avoir quitté le centre-ville de Saumur pour la campagne. »

La suite, c'est un stage d'immersion d'un an qui a permis à Thibaut de mieux appréhender le fonctionnement des Harbaux, de rencontrer d'autres producteurs et des acteurs du territoire, de réfléchir aussi à l'évolution du projet. « L'intégration s'est très bien passée. J'ai envie de développer encore la partie vente directe, se projette-t-il, citant le marché paysan dont il a contribué au lancement à Vihiers. Et je ne suis pas fermé à la visite à la ferme. » Une ferme dont il est désormais maître à bord. En sachant, si besoin, qu'Alain ne sera jamais très loin.

Yves BOITEAU

LES LEGUMES SECS

de Pachamama

Pour le nouveau contrat, il y a une nouveauté. Nous vous proposons une livraison de graines de tournesol décortiquées. Il s'agit d'un essai. Nous sommes allés les décortiquer chez un collègue puis nous les avons fait trier par un prestataire au trieur optique. En 2020, nous avons cultivé le tournesol sur les nouvelles parcelles que nous avons eu par la SAFER. De ce fait, elles n'ont pas le label Agriculture Biologique (AB) car elles sont en 1ère année de conversion (C1). Nous aurons encore 1 année de conversion (2021) sur ces 23 ha avant de pouvoir vendre la production en AB. Ceci est un essai, alors n'hésitez pas à nous faire vos retours sur ce produit.

Grâce à cette surface supplémentaire (nous exploitons aujourd'hui 87ha) nous avons choisi de passer à 4 associés. L'automne dernier nous avons pris le temps de rencontrer des candidats et c'est Mathilde Gaudicheau qui part à l'aventure avec nous. Ergothérapeute de formation, elle avait commencé à travailler depuis quelque temps dans les vignes et depuis l'été dernier elle était salariée sur la ferme. Nous sommes donc très contents de poursuivre cette aventure avec elle. Cette année, son temps va être partagé entre de la formation (elle doit passer un diplôme agricole pour pouvoir demander les aides à l'installation), du salariat (elle vient travailler 2 jours par semaine sur la ferme) puis il y aura un temps de stage avant l'installation courant 2022.

Quand on regarde l'évolution de la ferme depuis 2007 où Philippe a commencé à faire du pain, on voit qu'en 15 ans c'est un beau chemin parcouru. 4 associés : cela est sans conteste dû à vous les AMAPiens.

Coté actualité, lundi 1^{er} mars, la confédération paysanne a fait son « salon à la ferme » chez nous. Le but est de recevoir les personnalités politiques locales (députés, sénateurs,

conseillers départementaux, régionaux et communaux) afin de les sensibiliser aux enjeux de l'agriculture :

- Transmission de fermes : plus d'1/2 des fermes à reprendre d'ici 2030. Les enfants d'agriculteurs ne suffiront pas. Il faut faire venir des « néoruraux »

- Aides à l'installation des jeunes : De nouvelles règles se mettent en place pour que des petits projets avec transformation à la ferme (paysans boulanger, paysans brasseurs...) ne puisse plus y prétendre.

- Politique Agricole Commune : L'Europe a voté un nouveau budget pour la PAC. Les états doivent maintenant le retranscrire au niveau national. Les objectifs étant d'avoir une agriculture plus verte, la France met en place un cahier des charges Haute Valeur Environnementale (HVE) qui n'est pas du tout à la hauteur des attentes environnementales. Des systèmes intensifs peuvent prétendre à ces aides sans rien changer à leurs pratiques. En parallèle la région des Pays de la Loire supprime les aides au maintien à l'agriculture biologique.

- Méthanisation : Il y a eu beaucoup d'aides pour développer des méthaniseurs. Le but étant de valoriser des « déchets » agricoles. Mais on observe, depuis leur mise en fonctionnement, que des productions (maïs notamment) alimentent directement ces installations. Cela pose le débat autour de la destination des productions agricoles : nourrir les personnes ou produire de l'énergie pour les machines ?

- Fibre Optique : Le déploiement de la fibre optique dans les campagnes est en cours. Il se fait principalement en aérien. Se pose la question de l'entretien des haies qui est à la charge de l'agriculteur. Si câble casse, c'est la responsabilité de l'agriculteur. Comme le montant des réparations peut vite monter, certains agriculteurs coupent les haies en question à 20cm du sol pour ne pas être embêtés. Question environnement, ce n'est pas la panacée...

Sinon, coté ferme, avec le beau temps nous retournons dans les champs. Au programme, préparation des sols et semis de l'orge de printemps, du lin, des lentilles et aussi binage des blés.

Catherine - GAEC Pachamama

LE PAIN

du Fournil des Buhards

Le contrat pains en découverte est relancé pour les 9 et 16 avril. Vous pourrez goûter les pains cuits dans le nouveau four et découvrir tous les pains qui composeront le contrat qui démarrera le 23 avril. Ce premier contrat s'étalera sur deux mois ; ainsi vous pourrez mieux « jauger » votre consommation. Il nous faudra organiser la distribution : la présence d'une personne volontaire, pas toujours la même (calendrier, permanences sur amapj) en attendant que le Fournil puisse venir assurer la livraison.

La mise en chauffe s'est faite en janvier et fin février, ils ont pu cuire une fournée. Ce jour-là, les clients des marchés sont venus directement chercher leur pain aux Buhards. Cette première cuisson était offerte, les personnes pouvaient « donner la pièce » et la somme réunie - 265 € - fut versée à l'association RAARE (ravitaillement alimentaire autonome réseau

d'entraide, association a été créée par des personnes de tous horizons rassemblés autour du thème de l'alimentation et de l'autonomie).

Le 23 mars a eu lieu la mise en réseau de l'exploitation et l'installation aux Buhards.

Çà y est « l'aventure » est lancée ! Samuel et Sébastien s'imprègnent du nouveau fournil, du nouveau matériel. Grands espaces, salle de plonge, labo avec chambre froide et une pièce tempérée, etc...

Pains proposés pour le contrat :

- baguette multi-céréales,
- pain froment,
- pain méteil (blé et seigle),
- pain froment au sésame,
- pain froment raisins noisettes,
- pain froment aux céréales,
- pain petit épeautre
- tourton nature (pain brioché)
- tourton chocolat (pain brioché)

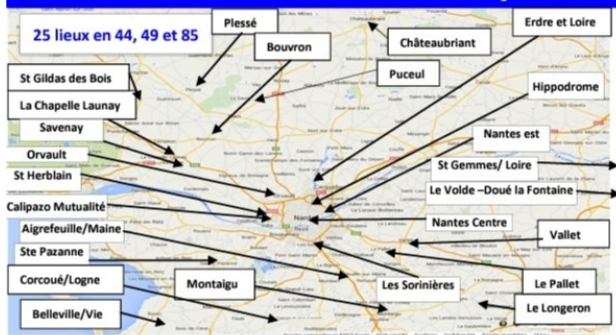
Leur poids : 500 grs pour les pains (500grs, 1 et 2 kg pour le pain au froment) et 350 grs pour la baguette.

Lydie - référente pain « temporaire »



LE POISSON des pêcheurs de l'Île d'Yeu

Quels sont les lieux de distribution des AMAP poissons ?



Comment cela fonctionne-t-il ?

Avec qui est passé le contrat ?
Pour chaque AMAP poissons, le **contrat est signé avec un seul des 4 pêcheurs**, représentant le GIE. Cette organisation des pêcheurs en GIE assure une réelle mutualisation entre les 4 bateaux permettant en particulier la continuité des

- Les 4 bateaux engagés et leurs patrons :**
- Le Gulf-Stream (12 m) : Ludo ORSONNEAU et 3 marins
 - Le Marial (20 m) : Alain VOISIN et 7 marins
 - Le Petit Gaël II (18m) : Vincent BESSONNET (Eric TARAUD co-armateur) et 6 marins
 - Le Challenger (10,5 m) : Julien DUPONT et 1 marin

livraisons et, surtout, la diversité des espèces dans les colis.

Comment nous arrivent nos colis ?
Le poisson est débarqué par chaque



équipage, et acheté par le mareyeur **Vives Eaux** qui détermine la composition des colis et en assure le conditionnement sur l'île.

Les caisses, réfrigérées, sont acheminées sur le continent par un bateau de la compagnie Yeu-continent, l'Insula OYA II, puis transportées par un des **camions frigorifiques** du GIE, jusqu'aux lieux de distribution.



Les 25 lieux de distribution sont ainsi alimentés une fois par mois par l'un des trois camions du GIE, selon un calendrier fixé pour l'année (dates différentes pour chaque lieu).

Quel est le contenu des colis ?
Les colis sont composés de poissons d'espèces variées, **selon la pêche du moment**. On y trouvera ainsi, en fonction de la saison, sole, dorade, bar, mullet, maquereau, rouget, plie, merlu, merlan, lieu, thon, lotte, blanc de seiche, ...

Le poids des colis varie de 2,5 et 3,5 kg (ce poids correspond au poids des poissons entiers). Selon les cas, les poissons peuvent être livrés non vidés (poissons fragiles) vidés voire préparés en filets.



Expérimentées en 2010-2011 en Loire-Atlantique, suite à une initiative du Maire et de quelques pêcheurs de l'île d'Yeu, las de voir les prix d'achat de leur pêche monter à l'étal sans en bénéficier directement, les AMAP poissons ont connu depuis un développement important. **Aujourd'hui ce sont 25 lieux de distribution en Loire Atlantique, Maine et Loire et Vendée qui ont été mis en place. Avec cette organisation environ 2000 familles bénéficient ainsi d'un "circuit court"** permettant la consommation de poissons frais directement distribués par les pêcheurs.

L'impact sur l'économie de l'île d'Yeu n'est pas négligeable : 4 bateaux (soit 20 marins) sont concernés, pour une cinquantaine de tonnes de poissons distribuées aux amapiens par saison.

Une CHARTER*, spécifiant l'engagement pour une pêche de qualité, respectueuse de la ressource, de l'environnement, et des conditions de travail, a été établie avec les pêcheurs.
*consultable sur le site energielocale.org/ressources-amaps-poissons/

La marge supplémentaire réalisée par le GIE* (après le circuit en criée) grâce à cette vente directe aux AMAP poissons, est répartie à égalité entre les membres de l'équipage. Cette "distribution" représente une prime conséquente pour chaque marin et cet avantage contribue à la valorisation du métier qui est confronté à de fortes difficultés de recrutement en particulier auprès des jeunes.

Les AMAP poissons participent par ailleurs au développement sur l'île de l'activité d'un mareyeur, "Vives Eaux", relais indispensable entre pêcheurs et amapiens.

Considérant qu'habituellement un emploi de marin induit 3 emplois à terre (préparation des filets, mareyage, transformation, commerce, transport, gestion,...), on peut estimer que l'activité liée aux AMAP poissons concerne 33 personnes et mobilise 7,5 emplois (équivalent temps plein).

*Groupement d'Intérêt Economique, regroupant les 4 pêcheurs

Peut-on prendre un colis à plusieurs ?

Sur un même lieu de distribution le contenu des colis reste équivalent. Il est bien sûr possible de les commander à plusieurs et de les partager.

Quel est le coût du colis ?

Depuis 2017, le coût du colis reste inchangé : il est de 34 € (soit environ 11€/kg).

Les distributions ont lieu de septembre ou d'octobre (selon les AMAP poissons) à juin, soit 9 ou 10 distributions pour une saison, ce qui revient, pour une année complète à 306€ ou 340€. Pour les AMAP poissons les plus éloignées, une participation de 1 € supplémentaire par colis est demandée.

Il est possible de prendre plusieurs colis par contrat.



Echanges avec les pêcheurs ?

Diverses modalités de rencontres entre Amapiens et pêcheurs sont proposées à l'île d'Yeu ou dans la région nantaise.

Ces rencontres sont particulièrement riches pour comprendre la réalité de leur métier.

Quand peut-on s'inscrire ?

L'inscription est en règle générale effectuée entre juin et septembre pour une année, c'est à dire pour 9 ou 10 distributions (septembre ou octobre à juin).



Il est toutefois possible à ceux qui le souhaitent de rejoindre une AMAP poissons en cours de saison pour les distributions restantes.

Comment s'inscrire ?

Il suffit de prendre contact avec la coordonnatrice ou le coordonnateur de l'AMAP poissons que l'on souhaite rejoindre. (voir coordonnées sur le site www.amap44.org).

Il ou elle pourra vous donner des informations complémentaires sur l'AMAP et la marche à suivre pour l'inscription.

LES FRUITS CORSES

d'Aliméa

La dernière livraison de fruits corses se fera le 23 avril. Ce sera alors le moment de faire **le bilan de l'année, et de préparer la prochaine saison.**

Merci de me faire remonter vos remarques, satisfactions ou critiques, dès que possible, de façon à ce qu'elles soient transmises à Alimea, la coopérative bio de Linguizetta qui nous fournit les fruits des petits producteurs de Corse.

Pour **l'an prochain, les contrats nous parviendront probablement au mois de Mai**, et devront parvenir en Corse au mois de juin. Nous aurons comme d'habitude une possibilité de

commander des **noisettes** pour octobre, et une **variété de fruits corses** (clémentines, oranges, limes, citrons, kumquats, avocats, pamplemousses) une fois par mois de novembre à avril. Soyez vigilants quand la proposition vous

sera faite, car il n'est possible de commander qu'une seule fois par an, en juin.

Pour les **clémentines de Noël**, livrées à Noël, comme leur nom l'indique, la commande ne se fera qu'en septembre ou octobre. En effet, depuis plusieurs années, les producteurs ne sont jamais sûrs de la production, et préfèrent attendre de voir l'évolution des arbres avant de s'engager auprès des amapiens. Ne vous étonnez donc pas de ne pas en entendre parler avant ce moment là !

Chantal Heulin – Interamap fruits corses

Plus de contrat LAPINS

avec l'EARL Gaudin

L'exploitation était constituée jusqu'en début d'année de trois personnes Monsieur et Madame Gaudin, Fabien leur fils ; leur fille étant salariée de l'entreprise. Monsieur Gaudin est en retraite depuis fin année 2020. Madame Gaudin sera en retraite dans deux ans et a des soucis de santé. Situation actuelle très difficile puisque Fabien a quitté l'exploitation fin février, pour une reconversion dans une autre activité. L'EARL Gaudin essaie d'assurer la continuité avec certaines AMAP et sa clientèle de circuit court, mais avec bien des difficultés. Ils sont contraints

de reprendre l'activité à plus que plein temps puisqu'ils ne sont plus que trois. De ce fait, ils ont pris la décision de mettre fin au contrat avec NaturAMAPorte et vraisemblablement pas de reprise de celui-ci car avec le futur départ en retraite de madame Gaudin, il n'y a personne en vue pour la reprise de l'exploitation. Des contacts ont été pris avec la CIAP , le GAB etc...mais sans retour pour l'instant. Tout le monde est désolé mais c'est ainsi.

La question est : Cherche-t-on un nouveau producteur lapin ou décide-t-on de gérer individuellement nos envies de manger du BON lapin ?

Donnez-nous votre avis et vous pouvez même vous proposer à nous aider à retrouver un producteur !