

NATURAMAPORTE

SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE

GAZETTE N° 52

Août 2021

Contenu de ce numéro :

- ☉ **Mot du président**
- ☉ **Les lapins**
- ☉ **Le poisson**
- ☉ **Les fruits corses**
- ☉ **Les volailles**
- ☉ **Le pain**

Pot de rentrée :

La rentrée chez NaturAMAPorte ce sera le 3 septembre, mais nous ne sommes pas en mesure de confirmer ou non le pot initialement prévu. Sommes dans l'attente des décisions des autorités compétentes.

Mais, disons que - avec ou sans pot - nous serons ravis de nous retrouver et pour les nouveaux amapiens de repérer qui est qui.

Mot du président :

La danse du Corona en X vagues successives le sac, le ressac automnal, estival : une bourrée abreuvée du gel hydro-alcool...HIC !

J avance d'un pas et il recule de deux.
Un pas sur le côté, et lui, s'approche de deux.
A chaque couplet on rebat les cartes.
Avec masque et puis sans.
Sans les pieds, sans les mains, et la tête ?
et la tête alouette ? Alouette .
Et que Je te renferme
Et que je te « désenferme » !!

Et ...

Pendant ce temps, le petit rondeau régulier et bien balancé de NaturAMAPorte se trimbale à travers la campagne et les petites récoltes.

Petite pose pour notre pot de rentrée.

On fera tomber la poussière dans le fond de nos gosiers avec de l'eau claire et autre liqueurs L'eau restant une BASE bien entendu... !

LES LAPINS de Samuel

Par un bel après midi du mois d'août, nous sommes partis rendre visite à Samuel Séchet, producteur de lapins à Tigné. Nous y avons fait la connaissance d'un passionné !

Samuel est fils d'agriculteurs, ses parents sont à la retraite et étaient installés au Voide. Sa mère élevait des lapins en conventionnel. Il s'est orienté dans un premier temps vers une carrière technique (12 ans chez Biscotte Pasquier) avant de se décider à lancer un élevage bio de lapins. Pour s'installer, il a passé un bac pro Horticole à distance avec l'Esa à Angers. Il possède 11 hectares de terre et 15 à terme dont 3 hectares sont dédiés à l'élevage des lapins et le reste étant cultivées en céréales pois, luzerne et féveroles afin de nourrir les lapins.

Tous les aliments produits sur la ferme sont bio exceptée la féverole qui est en 2ème année de conversion.

Le lapin est un herbivore dont la base d'alimentation est l'herbe (excellent pour tondre la pelouse, cf. photo). Samuel complète avec des fibres, apportées par du foin des céréales et des protéagineux (triticale, pois et féveroles).

Les races de lapins élevées en bio sont différentes des races utilisées en conventionnel, trop fragiles. Ce sont des races récupérées en ferme, rustiques que les éleveurs bio croisent entre elles (fauve de Bourgogne, papillons, géant des Flandres...). Samuel intègre toute la chaîne de production : reproduction, gestion mâles et femelles et engraissement.

L'élevage en cages mobiles certifié bio se fait en 2 temps :

- 1er temps: les mères lapinent et allaitent leurs petits en cages mobiles que Samuel déplacent sur la prairie. La législation bio impose 42 jours d'allaitement maternel. Chaque bâtiment mobile (cf. photo) est long de 6 m et est séparé en 5 compartiments. Dans chaque compartiment, il met 2 femelles et leurs petits. Une mère lapin fait 5/6 portées par an avec 8 lapins / portée. A terme, Samuel souhaite disposer de 10 cages mobiles, cages qu'il construit lui-même. Son objectif est d'avoir 60 mères lapines. Les lapins s'abreuvent par des pipettes situées sur une rampe dans la cage. Il peut distribuer via ce réseau d'eau des petites doses d'huiles essen-

tielles (le thym en vermifuge et pour détendre ses animaux) ou du vinaigre de cidre bio (lutte contre les coccidioses).

-2ème temps : Les petits sont sevrés et séparés des mères et mis à l'engraissement dans un parc fixe compartimenté. La législation bio impose 100 jours entre naissance et abattage des lapins. Ce qui donne environ 3 mois d'engraissement.

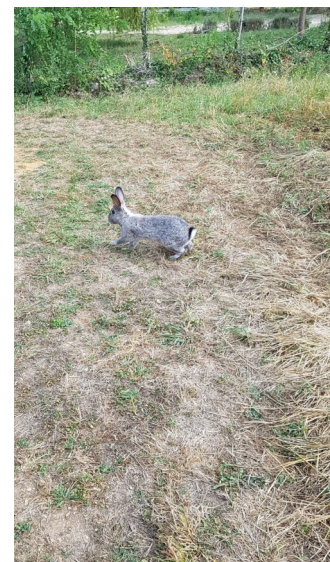
L'abattage et la découpe se font pour l'instant chez ses parents. Le laboratoire est fermier, pas homologué AB. Il est en attente du permis de construire pour son abattoir qu'il fera certifier bio et agréé CE. Il vend les lapins entiers (avec ou sans tête) et découpés. Le poids moyen des lapins commercialisés est d'environ 1.5 kg. Ses ventes se font principalement en lapins découpés lors de ventes en direct : marché, producteur/entreprise... Il souhaite travailler en AMAP pour avoir plus de visibilité sur son activité, stabiliser sa production et pour son côté convivial. Il fait partie du groupe AELBF, association des éleveurs de lapins bio qui rassemble des éleveurs certifiés, des scientifiques (IUT de Perpignan qui travaille sur le pâturage et INRAE de Toulouse qui travaille sur la digestion du lapin).

Samuel nous a précisé que le lapin est un animal fragile au niveau digestif, stressable et nous a indiqué que l'éleveur doit être très calme avec ses bêtes. Sa jeunesse passée à la ferme lui a donné des compétences manuelles sur la manipulation des lapins (palpation à la main des femelles pour voir si elles sont "pleines", minimisation du stress de l'animal lors des transferts).

Fréquence des livraisons : tous les 2 mois d'octobre à juin.



Samuel le producteur et Joëlle sa référente



LE POISSON des pêcheurs de l'île d'Yeu

AMAP Poissons avec les Pêcheurs de l'île d'YEU



10 ans !

- 2010-2011 Expérimentation en Loire Atlantique suite à une initiative du maire et de 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 poisson se sont développées.
une charte a été établie avec les pêcheurs, spécifiant l'engagement pour une pêche de qualité, respectueuse de la ressource, de l'environnement et des conditions de travail.
- 2016-17, pic d'activité avec plus de 2400 familles sur 18 tournées de distribution (dont 2 en Maine et Loire et 1 en Vendée).

Les 3 saisons qui suivirent furent un peu moins fastes

- 2017 fermeture de la criée sur l'île,
- 2019 cessation d'activité de notre mareyeur coopératif Yeux marée et la diminution sensible du nombre d'amapiens (- 21 % de colis distribué entre les saisons 16-17 et 19-20)
- 2020-2021 nouveau développement malgré la crise du Covid, 240 amapiens nous ont rejoints au cours de la saison, nous notons une bonne évolution du nombre de colis en cours d'année :
 - o 18 600 colis représentant 50 tonnes de poisson pour l'année,
 - o 2088 amapiens inscrits
 - o 18 tournées de distribution alimentent 25 lieux de dépôt en Loire-Atlantique, Maine-et-Loire et Vendée.

Les colis sont constitués avec le poisson fraîchement débarqué sur la base de 2,5 à 3,5 kg de poisson entier. Il est évident que le poids du colis est inférieur quand il contient des filets, comme c'est maintenant toujours le cas pour le merlu et souvent pour la julienne.

La constitution du colis est un vrai casse-tête pour articuler la diversité et le coût (34 € en moyenne sur l'année) avec des espèces et des volumes pêchés variables selon les jours et découverts au moment du débarquement.

L'impact sur l'économie de l'île d'Yeu n'est pas négligeable : 4 bateaux soit 20 marins sont concernés.

Grâce à cette vente directe aux amapiens, la marge supplémentaire réalisée par le GIE (Groupement d'Intérêt Économique) après circuit en criée est répartie à égalité entre les membres de l'équipage, représentant une prime conséquente et contribue à la valorisation du métier confronté à de fortes difficultés de recrutement.

Les AMAP poissons participent par ailleurs au développement sur l'île de l'activité d'un mareyeur, relais indispensable entre pêcheurs et amapiens. Et 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 poisson cercepe concerne 33 personnes et mobilise 7,5 emplois équivalent temps plein.

De la mer aux AMAP, les intervenants

Les bateaux, patrons pêcheurs et marins.

- Le Golf-Stream (12m), Ludo ORSONNEAU et 3 marins,
- Le Marial (20m), Alain VOISIN et 7 marins
- Le Petit Gaël (18m), Vincent BESSONNET (Éric TARAUD co-armateur) et 6, marins,
- Le Challenger (10,5m), Julien DUPONT et 1 marin.



Pour chaque AMAP poisson, le contrat est signé avec un seul des 4 pêcheurs représentant le GIE, assurant une réelle mutualisation entre les 4 bateaux et permettant la diversité des espèces dans les colis.

L'équipe qui prépare nos colis : le mareyeur.

Pour la 2ème année, les colis sont préparés par une équipe de l'entreprise de mareyage Vives-eaux, une entreprise de 400 salariés, basée à Nantes. Une équipe a été maintenue à l'Ile d'Yeu, grâce notamment à l'AMAP. Basée dans le centre de marée de l'Ile d'Yeu (ancienne criée), cette équipe est constituée de 3 personnes : Olivier Martin, Arthur Turbé et Willy Martin. Olivier Martin, responsable du site, travaille depuis 30 ans à Vives-eaux, après quelques années à la coopérative Yeu- Marée (qui préparait antérieurement nos colis). Arthur Turbé, ancien mécanicien, y travaille depuis 3 ans. Willy Martin a rejoint l'équipe il y a deux ans, après plusieurs années à Yeu Marée.

Pour Olivier Martin, la priorité absolue est la fraîcheur. Il souligne la difficulté du travail de confection des colis, source, au début d'un réel stress. Un bon étalement des distributions chaque mois est indispensable. L'équipe apprécie aujourd'hui les retours positifs des amapiens, qui se concrétisent par la progression du nombre de colis.

Et ceux qui nous les apportent : les transporteurs.

Le GIE (Groupement d'Intérêt Economique) des pêcheurs possède deux petits camions réfrigérés. Le transport de Fromentine (où les colis arrivent dans des containers réfrigérés) à chacun des lieux de distribution est assuré par deux chauffeurs.

Tony Audoire, ancien ostréiculteur effectue, depuis 9 mois, 7 tournées mensuelles de distribution, dont les deux lieux du Maine et Loire.

Fabrice Groizard, ancien pêcheur puis, pendant 5 ans, au commandement du Maxiplon (bateau qui assure notamment des transports de fret en Yeu et les Sables d'Olonne) est aujourd'hui retraité. Il assure depuis 9 mois également 7 tournées. A noter qu'il est l'un des patrons de la SNSM (Société Nationale de Sauvetage en Mer) islaïse.

Bruno Orsonneau, patron pêcheur en retraite et coordonnateur du GIE, passionné par les AMAP, assure les 4 tournées restantes.

Où sont donc pêchés « nos » poissons ?

Avec la reconstitution de la ressource, les zones de pêche se sont rapprochées. Autour de l'Ile pour les plus petits bateaux (moins de 15m), sortant à la journée (cas du Golf-Stream et Challenger).

Entre l'Ile de Ré et Belle Ile pour les plus gros bateaux (plus de 18m, Marial et Petit Gaël), parfois plus au nord (jusqu'au Guilvinec)

ou plus au sud. Ces bateaux partent pour une dizaine de jours de pêche avec débarquements réguliers tous les deux jours à l'Ile d'Yeu ou aux Sables d'Olonne, selon la zone de pêche.



Et les derniers événements ?

Quel impact du Covid ?

Pour faire face à la chute des cours, durant le 1^{er} confinement, une organisation en roulement a été mise en place entre plusieurs équipages de l'Ile pour limiter les volumes de pêche tout en répartissant ceux-ci entre les bateaux. La période s'est traduite par une perte de l'ordre de 30 % du chiffre d'affaire (impactant directement le salaire des matelots), très partiellement compensée par quelques aides (surtout lors du 1^{er} confinement).



Le Gulf Stream

Et le brexit ?

Pas de conséquences aujourd'hui, dans la mesure où les quotas Manche et Atlantique sont indépendants.

Et le projet de parc éolien ?

Une forte évolution du projet (éoliennes plus hautes nécessitant des fondations plus importantes) soulève de plus en plus de questions et d'oppositions sur l'Ile d'Yeu et, surtout, sur Noirmoutier, et de fortes craintes par rapport à la pêche dans cette zone actuellement privilégiée pour la dorade, le bar ou le maquereau.

Des bateaux partenaires du GIE

Deux bateaux, hors du GIE, viennent en renfort pour assurer la fourniture des AMAP. L'Aurore Boréale, particulièrement spécialisée sur la lotte (et un peu de merlu) et le Listao, petit bateau de 2 pêcheurs qui complète le Challenger, pour du bar ou du lieu, exclusivement pêché à la ligne.

Et l'avenir ?

Quel avenir pour la pêche à l'Ile d'Yeu ?

Malgré la bonne santé de l'activité pêche, la profession peine de plus en plus à trouver de la relève pour les plus gros bateaux. Plusieurs bateaux islais (dont le Marial) doivent déjà faire appel à des matelots issus du continent voire d'autres pays. Cette situation rend improbable la reprise de 3 bateaux dont les patrons arrivent en retraite dans les 2 ans à venir. Ainsi, la flotte des bateaux hauturiers devraient passer dans les 2 ans de 11 à 7 unités (avec la vente récente d'un bateau).

Le choix des jeunes se porte davantage vers la pêche côtière à la journée, plusieurs petits bateaux venant ainsi récemment d'être repris.

À voir ou revoir le film « Mon métier c'est la mer » que nous avons réalisé en 2016 Film "la mer c'est mon métier"

Les bacs polystyrène ?

Véritable « serpent de mer » depuis des années, épine dans le pied de nombreux amapiens, la question des bacs en polystyrène semble pouvoir enfin avancer. La récupération pour recyclage est déjà mise en place dans quelques intercommunalités.

À noter : ne pas mettre les boîtes dans les sacs ou poubelles jaunes. Seules les petites barquettes sont acceptées.

Mais comme le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas, des contacts sont en cours pour envisager la possibilité de bacs réutilisables.

Le prix du colis

Il reste une nouvelle fois inchangé pour la saison 2021-2022 : 35 € (dont 1€ pour le transport des colis vers les dépôts les plus éloignés du port).

LES FRUITS CORSES

d'Aliméa

Comme vous avez pu le remarquer, les contrats fruits corses n'ont pas encore été envoyés à tous. En effet, des changements se profilent en Corse, pour la coopérative Alimea qui est actuellement en réflexion. Le plus gros producteur, Monsieur Dumont, se pose la question de son fonctionnement pour la prochaine saison, et une Assemblée Générale devait se dérouler là-bas début juillet pour en décider.

Marie, notre interlocutrice privilégiée, salariée d'Alimea, confirme que notre partenariat ne s'en verra pas affecté, mais que les contrats ne seront pas prêts, au mieux, avant le 12 juillet.

J'ai donc proposé, parce que cela me semblait plus facile, de remettre à début septembre le lancement des contrats, d'autant que cette année, la coopérative ne sera pas occupée par le salon Marjolaine à Paris, ce qui lui permettra d'être disponible pour les amaps à ce moment-là.

Donc, en septembre, nous devons traiter les contrats d'agrumes, de noisettes et de clémentines tous ensemble, et nous ferons parvenir pour fin septembre tous les contrats en Corse.

Bien sûr ils seront ouverts à tous. Déjà, un certain nombre d'entre vous se sont préinscrits sur AMAPJ, et ils seront prioritaires.

Mais s'il reste un ou deux contrats pour compléter la palette, Caroline ROLAND, la référente pour notre amap, vous fera des propositions.

Donc, soyez dans les starting block dès qu'elle vous fera signe !

LES VOLAILLES

De la Ferme des Harboux

Alain et Thibaut vous invitent à écouter une interview donnée à Euradio, radio européenne sur le net et animée par Maryse Jeannin Mahieu de l'Interbio des Pays de Loire.

« Plutôt que des mots ce sont des paroles que nous souhaitons vous faire partager pour cette gazette. Thibaut et moi-même revenons sur la vie de la ferme et de sa transmission. On y parle d'agriculture paysanne, durable, biologique, d'amap, de la Ciap, de Nima, de stage paysan créatif... »

<http://euradio.fr/2021/06/16/et-si-vous-deveniez-paysan-ne-innov-en-bio/>

LE PAIN du Fournil des Buhards

Ha que la ... campagne est belle, ces champs, ces cultures !!!

Ce 11 juillet où la météo est revenue clémente, nous sommes partis de bon matin à by...non en voiture. Pour cette balade familiale et amicale, nous étions 70 personnes venues presque des 4 coins du département, Pellouailles, Angers, La Pommeraye, Chalonnnes, Rochefort et Ste gemmes sur Loire... et j'en oublie !!

Pour les personnes ayant plus de mal à marcher, la cariole était là ! Autour de nous, 100 hectares regroupant 3 exploitations en tout bio, dont 70 hectares au Gaec des Buhards. Nous avons commencé par découvrir le sarrasin qui n'a pas besoin d'être décortiqué. Des bandes de Fèveroles ont été plantées le long des champs de céréales pour nettoyer les machines entre les différentes moissons. Ensuite, ce fut le... rouge de Bordeaux ; mais non pas le vin, le blé ! Puis c'est le tour du seigle, la saison dernière, ils avaient semé du méteil (blé et seigle en même temps) ; cette saison ils les ont aussi semé indépendamment pour mieux gérer la proportion de seigle dans leur pain. Pour finir, on découvre l'épeautre et le petit épeautre.

Samuel et Sébastien font des expérimentations avec des semences de blés anciens fournies par Florent Mercier de Bouchemaine, pour savoir quels sont les mieux adaptés à la boulange travaillent aussi avec lui en expérimentant des blés anciens. Traitement de toutes les semences : avec le vinaigre blanc dilué à 5% pour éliminer les caries.

Rendements pour les meilleures années : 15 quintaux le sarrasin, 10 quintaux petit épeautre, 25 quintaux rouge de Bordeaux.

Au retour de la balade, nous fumes récompensés par du pain, charcuterie, fromages, vin et jus de pommes ... tout de la Pommeraye.

Les machines pour la fabrication de la farine : ils ont une décortiqueuse, une brosse à blé et un moulin.

Moulin : ils ont un rendement de 85 %. Il y a 3 tamis : 65, 80 et 110, ils utilisent essentiellement le 80 et le 110, et ils envisagent d'acheter un tamis de 130

Son de blé : Il sert à l'alimentation animale mais il y aussi la semoulette; vous savez, ce que vous retrouvez dans vos paniers, vos sacs... et bien avec Marie nous en avons ramenée pour tenter des recettes avec...pour ma part, j'ai déjà 2 / 3 petites idées et toi Marie, t'as des idées ??

Sébastien et Samuel ont des projets plein la tête :

- ♦ réintégrer l'animal sur l'exploitation probablement du mouton cela apporterait de la souplesse dans le système (pâturage puis culture,...).
- ♦ planter des fruits à coques noisettes (d'ailleurs avez-vous goûté le pain raisins noisettes ?)
- ♦ mécaniser plus car le chargement des machines pour la transformation des céréales demande beaucoup de force physique. Des tapis ou de l'air pulsé amènerait les céréales vers les machines.
- ♦ Avoir 2 moulins à l'avenir pour les farines sans gluten.

Pour conclure, nous les novices, nous avons bien ri en **entendant** certains termes agricoles : caries, sacs de spores, semer le couvert, passer à cheval avec le GPS...je laisse la main à Samuel qui vous expliquera ces termes le **3 septembre à notre pot de rentrée** car il sera présent !

