

# NATURAMAPORTE

SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE

Avril 2022

GAZETTE N° 53

## Contenu de ce numéro :

- ☺ **Mot du président**
- ☺ **Pot « l'AMAP est dans le pré »**
- ☺ **Recherche de référents**
- ☺ **Le bœuf, le veau et la farine**
- ☺ **Les poules**
- ☺ **Les volailles**
- ☺ **Les pommes**
- ☺ **Les fruits corses**

## Pot « l'AMAP est dans le pré » :

La fête de l'été chez NaturAMAPorte ce sera le 24 juin, pendant la distribution et au-delà pour qui le souhaitera ou le pourra !

Pot partagé où chacun apporte un p'tit quelque chose à grignoter.

## Avis de recherche

NaturAMAPorte est en recherche de nouveaux référents pour les poissons, fruits corses et champignons...alors si vous êtes mangeurs de ces produits et souhaitez qu'ils demeurent au sein de notre amap, lancez-vous !

Le long fleuve tranquille fait le gros dos et monte quelques bonnes vagues au milieu de ses turbulences .

Il y a une menace de contre-courant et on peut craindre des débordements. Bien des questionnements sur son cours futur et sa direction.... En émergent malgré tout, quelques certitudes. Nous allons certainement devoir réviser nos modes de consommations et certains de nos comportements .

Ceci dit, les habitudes ne sont pas dures à quitter quand il s'agit d'améliorer la vie quotidienne de tous ...et c'est possible ...

Nous devons pour cela être solidaires et conscients des enjeux. Par exemple, repenser les méthodes de productions alimentaires, pour palier à ces pandémies, aborder l'accès et le partage de l'eau entre cultures et alimentation des populations humaines et animales, œuvrer dans l'équilibre et le respect de ce qui nous environne.

Dans tous les cas, à son échelle et à sa mesure, l'AMAP tâche de répondre au mieux à ces difficultés, en soutien du monde paysan. Le temps n'est pas serein pour nos producteurs d'œufs et de volailles avec l'épidémie de grippe aviaire. Hier, nous avons déjeuné de deux poulets plus légers que d'habitude. Les enfants et petits enfants ont été assez contents de trouver quatre pilons, quatre ailes et quatre hauts de cuisse au milieu des pommes de terres sautées. C'était très bon, et tout a été dévoré. Merci Thibaut !

(contre mauvaise fortune bon cœur) on pourra dire.

# 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*

Mars 2022  
n°28

... 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.



Nous vous laissons au début de l'automne, l'hiver a filé, pas vraiment froid, un peu trop gris. Le travail abonde, la famille soutient. Et le covid. Il paraît que c'est fini. Nous vous retrouvons au seuil du printemps, caressant l'espoir de jours plus lumineux, de projets accomplis. Fragile espérance. Pourtant aux champs, la vie continue, et c'est bien ainsi.

**Vaches au vert.** Les vêlages se succèdent et demandent une grande vigilance, avant et après. Nuits écourtées. Les veaux font l'objet d'une surveillance accrue. Têtent-ils bien ? Se lèvent-ils ? La mère a-t-elle l'instinct maternel ? Il faut leur donner un nom, commençant par un T cette année, les déclarer, puis les boucler de belles étiquettes oranges aux oreilles, avant de leur offrir la liberté des prés. Car voici venu le temps du pâturage ! Après un hiver au chaud dans l'étable, les animaux retrouvent l'herbe tendre des prairies. Petite réparation de clôtures endommagées, vérification des batteries et de l'électricité, et en avant les tours de bétailière, ou les joyeuses cavalcades dans les chemins bordés d'aubépine rose ou de blancs pruniers sauvages. Belle carte postale.

**Cultures en général.** Pendant l'hiver, la plantation de haies se poursuit. Cette semaine, tandis que la sève remonte, nous avons taillé celles des années passées pour orienter la repousse des branches. Les terres sombres et argileuses de la vallée ont été semées jusqu'en décembre, doucement le grain a germé : un léger duvet vert a recouvert les champs. Mars. Le temps s'adoucit, les blés, l'épeautre poussent, comme l'herbe des prairies. D'un grain se forment plusieurs tiges. Et blotti au creux de chaque tige, caché au pied, un épi, tout petit. Avec le printemps il va monter, gonfler et sortira en mai, avant de mûrir pour nous donner son fruit doré.

Les céréales deviennent encore plus précieuses par les temps qui courent ! Une nouvelle fois les commandes de farine, après avoir chuté quelques mois, repartent fort. Le moulin tourne toujours, les stocks fondent plus vite. Tiendrons-nous jusqu'en été ? La météo et l'actualité façonnent notre réalité quotidienne.

**Suite des projets.** Enfin, par vagues, la totalité des matériaux fut livrée. Des silos pour le stockage, des racks pour le rangement. En kit. Des milliers de vis, boulons, écrous. Des plaques d'acier, des supports, des traverses. Et nos visseuses-boulonneuses ! Avec méthode, le chantier avance. L'hiver nous a ralentis. Bien qu'à l'abri de la pluie, bricoler par 3° ne dure qu'un temps. Les mouvements sont plus pénibles et les doigts engourdis. L'objectif est d'être prêt pour la prochaine récolte. Etape suivante : installation de l'électricité. En parallèle, le bâtiment pour stocker le matériel a été déplacé, un chemin d'accès encaissé, les plans de l'atelier travaillés. Bref, on ne chôme pas. Pour autant, le spectre de la pénurie de fioul plane. Déjà les approvisionnements sont limités. Les prix s'envolent. Les vols se multiplient. La saison prochaine s'annonce compliquée : quand viendra le temps de faucher, de moissonner, aurons-nous de quoi faire tourner nos tracteurs ?

Pour aujourd'hui, nous nous réjouissons de vous régaler. Merci pour votre fidélité, votre curiosité. Notre métier trouve aussi son sens à travers vous ! Prenez soin de vous.

**EARL  
TOUCHET  
MARTIN**

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

Thomas, Hélène, Vianney  
François & Michèle

**INFO CONSO** : Les steaks 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.

## PAUPIETTES DE VEAU

Morceaux : Paupiettes de veau

Oignons  
Olives vertes

Dans un faitout, faire dorer rapidement les paupiettes dans un filet d'huile d'olive. Laisser fondre une noix de beurre et une cuillerée de farine pour faire un roux, le délayer avec un verre d'eau. Ajouter les oignons et les olives, laisser cuire à feu doux une bonne demi-heure en veillant à maintenir un fond de sauce.

Servir avec du riz.

## TARTE AU BOUDIN NOIR, POMMES ET CAMEMBERT

Morceaux : boudin noir

1 camembert  
2 pommes  
De la crème épaisse  
1 oignon  
1 fond de tarte brisée

Eplucher les pommes et les couper en tranches épaisses. Couper le boudin en tranches épaisses. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Disposer la pâte au fond du moule à tarte et la piquer à la fourchette. Faire dorer les tranches de pomme dans une poêle avec un peu de beurre durant 10 min. Les ranger sur le fond de pâte puis recouvrir de boudin en tranches. Recouvrir de camembert détaillé en petits cubes et de la crème. Enfournier la tarte et laisser cuire 30 min avant de la passer sous le grill pour faire gratiner le camembert.

Servir avec une salade.

## ROTI DE BŒUF FEUILLETÉ ( À LA WELLINGTON REVISITÉ)

Morceaux : rôti de bœuf

Moutarde  
Champignons frais  
2 jaunes d'œuf  
1 pâte feuilletée

Couper grossièrement les champignons, puis les broyer pour obtenir une purée de champignon. La faire cuire dans une grande poêle pour la dessécher. Laisser refroidir sur une grande assiette plate.

Dans la poêle à nouveau, avec un filet d'huile d'olive saisir le rôti de chaque côté, uniquement pour le faire dorer. Laisser refroidir. Badigeonner le rôti de moutarde.

Etaler la pâte à tarte. La recouvrir de la purée de champignons. Positionner le rôti et l'enrouler dans la pâte. Retirer les extrémités si besoin. Enduire la pâte feuilletée de jaune d'œuf. Enfournier dans un four chaud 20 minutes à 200° puis 15 minutes à 180°. Laisser tiédir avant de découper en belles tranches épaisses.

Servir avec des pommes de terre sautées et une belle salade verte.

## LES POULES de Catherine

Point sur la situation dans mon élevage.

Pour le sûr, je n'aurai pas de poulettes de renouvellement fin août comme d'habitude. Nous sommes, Chemillé et autres communes environnantes en zone réglementée rouge, où toute circulation d'animaux est interdite. Donc, Thibault de Montilliers qui élève mes poules chaque année à partir d'avril, ne peut pas avoir de poussin en ce moment.

Nous ne savons pas quand sera enlevée cette interdiction, et de toute façon, tout le monde en voudra en même temps, et je ne passerai peut être pas en premier. 1 mois, 2 mois +.....

Pour les incertitudes: Combien de temps encore vont vivre mes poules? j'ai le sentiment qu'elles sont en sursis. Si cela se passe comme en Vendée, département blanc de volaille pour combien de temps ?

Si elle survivent à cette tempête, l'idée serait de les prolonger pour avoir des œufs le plus longtemps possible quitte à décaler le rythme habituel (et mes vacances!).

Enfin le mois d'avril sera sans doute décisif pour la suite des événements,

En tout cas on essaie de se soutenir entre éleveurs de la Confédération Paysanne. Et il faudra que l'on trouve des solutions alternatives pour sortir de ces systèmes de couvoirs.

En attendant, je vous remercie d'avoir accepté 10 œufs à la douzaine. ça me permet d'honorer toutes mes commandes et je ne suis plus obligée d'acheter le complément à mon collègue.

A plus Catherine Louapre

Le lien YouTube pour le reportage sur la situation des éleveurs de volailles

<https://youtu.be/89mfAP4aLr0>

## LES VOLAILLES de Thibaut

La grippe aviaire s'étend dans l'ouest de notre département et la situation s'aggrave de jour en jour. La Vendée passe en vide sanitaire **total** (plus de volailles dans les élevages dans le département) et nous craignons que l'ouest du Maine et Loire y passe à son tour.

Les services vétérinaires me suggèrent de vendre le plus rapidement possible mes animaux afin d'éviter un abattage préventif. Cet abattage se fera par une visite en amont d'un vétérinaire pour contrôler les animaux. Ce contrôle à un certain coût, c'est pour cela que j'ai préféré annuler mon dernier abattage de pintades (une vingtaine) pour concentrer mes ventes.

Je tiens à vous rassurer mes volailles sont actuellement en pleine forme et grossissent de jour en jour, et seul le confinement les dérange.

Je n'ai malheureusement pas pu démarrer de poussins en mars pour vos volailles de juin et je n'ai aucune date pour le redémarrage de l'élevage. Je ne pourrai pas démarrer non plus les futures poules de notre amie Catherine. Mon activité va donc s'arrêter provisoirement (j'espère) à ma dernière livraison d'Avril.

Plusieurs collègues et moi-même, avons une production de poules pondeuses. Nous espérons qu'elles seront épargnées.

Nous avons cette épée de Damoclès au-dessus de la tête chaque jour de savoir ce que vont devenir nos animaux. Nous avons constitué un petit groupe d'éleveurs pour partager nos informations qui arrivent au compte-goutte.

Je tenais à vous remercier de votre soutien et confiance dans cette épreuve compliquée.

Je tiens à préciser que le virus H5N1 de la grippe aviaire n'a aucune incidence sur la consommation de viande et d'œufs et que les abattages préventifs que subissent nos collègues éleveurs n'a pour but que de freiner la propagation du virus.

Je tiens à vous remercier de votre soutien dans ce moment très compliqué surtout pour un démarrage d'activité.

Merci

Thibaut votre éleveur de volailles

# PORTES OUVERTES POMMICULTEUR



Viendez tous!!  
J'ouvre mes portes le  
**24 avril !**

Le « Petit Bois » à Jarzé

à partir de **14h** jusqu'à **16h**  
**Rallye découverte** de  
l'exploitation (1h)  
Organisé par l'AMAP du Loir



**Buvette sur place**



de **16h** à **17h30**

Concert

**Les génisses dans l' maïs  
dans ma campagne**

# LES FRUITS CORSES

## d'Aliméa

Merçi

**Bonjour à tous,**

Tout d'abord, nous vous souhaitons encore une excellente année remplie de bonheur, d'amour et de joie mais surtout de santé !

De notre côté, quelques membres de l'équipe d'Alimeria ont attrapés le Covid-19 il y a quelques semaines mais rien de grave, tout le monde est à ce jour en pleine forme et on est bien rassuré, Ouf !!

Nous avons donc pu commencer les premières récoltes d'Oranges Bio en toute tranquillité...

Les arbres sont beaux et bien chargés, les quantités devraient être bonnes cette année, mais comme nous le craignons, il y a beaucoup de petits calibres. Cependant, pour en avoir mangé, nous sommes tous d'accord pour vous affirmer qu'elles sont très bonnes, bien juteuses et ont une belle couleur. C'est un régal ! 😊

Alimeria fait face cependant à certaines difficultés auxquelles nous ne nous attendions pas... En effet, vous verrez que les colis sont désormais en cartons et non plus en bois, ceci s'explique par une rupture de stock chez le seul fournisseur Corse de conditionnement, de plus nous devons faire face à une flambée des prix du gazole et donc du transport... Vous voyez, vivre sur une île paradisiaque n'a pas que des avantages 😊 même si pour les fruits c'est une immense chance, pour notre organisation c'est un peu plus compliqué...

Enfin bref, nos vergers sont en bonne santé, c'est l'essentiel ! Les oranges que vous allez recevoir sont de la variété Tarocco Rosso. La Tarocco Rosso est une orange demi-sanguine, c'est à dire à couleur intermédiaire entre l'orange blonde et la sanguine très pigmentée.

La coloration des demi-sanguines est moins régulière et varie énormément d'une année sur l'autre (sous l'influence du climat) et même entre 2 arbres de la même plantation. Souvent on ne reconnaît une demi-sanguine qu'après l'avoir ouverte, à une portion de ses filaments d'un rouge plus ou moins intense... Parfois même, la majorité de ses fruits ont la même couleur que les oranges blondes !

Cette orange se déguste telle quelle ou bien elle peut être transformée en confiture, en gelée, en confit, en jus etc. vous pouvez également vous servir du zeste pour vos pâtisseries ou vos infusions.

Nos oranges, comme tous nos fruits, ne sont pas stockés en chambre froide ou autre. C'est-à-dire que quand vous recevez nos oranges, il ne s'est écoulé que quelques jours depuis leur récolte, juste le temps du transport. Elles sont donc très fraîches, c'est pourquoi vous pouvez facilement les garder plusieurs semaines !

Le saviez-vous : L'orange est le 4ème fruit le plus cultivé au monde ! Notre production corse et biologique est infime en comparaison... et elle représente un faible volume par rapport à nos productions de clémentines et pomelos. Paradoxal ? Oui car l'oranger est parfaitement adapté à nos sols et notre climat.

Si l'oranger ne tient pas aujourd'hui son rang en Corse pour la production destinée à la vente, c'est en raison de son prix trop faible, loin du prix juste et rémunérateur, qui oblige les arboriculteurs à le délaissé. L'orange est reléguée à un niveau de production anecdotique, destinée essentiellement - comme le citron ou l'avocat - à une filière courte et soucieuse de l'origine de ses achats !

**Donc encore une fois Merçi pour votre soutien et vos valeurs !!!**

Concernant les Pomelos Bio, patience, les récoltes devraient débuter mi Février et ce pour 4 à 5 mois ....

Amis Amapiens Merçi et à bientôt !

## VERGERS du producteur Renaud DUMONT



Situé en haute corse, à LINGUIZZETTA sur la commune de Bravone les vergers de Renaud Dumont sont juste magnifiques...

Surtout en ce moment où il fait très beau tous les jours, et où les champs sont remplis de couleurs et gorgés de soleil.

Notre producteur à pour objectif de planter de nouveaux orangers dit « tardifs » qui donneront des oranges jusqu'en Mars.



Merci

## Bonjour à tous,

Enfin les Pomelos Bio Corses sont là ... 😊 Après plusieurs semaines de décalages et d'attentes, nos producteurs nous ont enfin apporté leurs premiers fruits.

J'imagine que vous avez besoin de plus d'explications sur ce contretemps, alors les voici.

Allimeria à 3 producteurs de Pomelos Bio, Mr Jean-Marie Giansily, Mr Louis Asensio et Mr Renaud Dumont.

Concernant la famille Giansily, Jean-Pierre le papa, qui travaillait avec Allimeria depuis + de 20 ans est décédé il y a quelques mois, c'est son fils Jean Marie qui a donc repris l'exploitation. Jean Marie n'est pas un agriculteur, il travaille pour l'office de l'environnement, certes il aidait son père aux champs mais uniquement pour les récoltes et les livraisons. Suite à la perte de son père, il n'a pas eu le temps ni la tête à se concentrer sur les vergers.

C'est pourquoi Allimeria lui a laissé le temps ... Nous lui avons téléphoné début Février pour faire le point et c'est là qu'il nous a expliqué qu'il n'avait pas assez de personnes pour ramasser, pas de palox pour stocker les fruits et pas de moyens de livraisons, car habituellement c'était son père qui se chargeait de ça.

Allimeria et Renaud Dumont ont donc envoyé des ouvriers, organisé les récoltes, prêté gratuitement des palox et organisé gratuitement les livraisons de fruits. Nous avons donc eu nos premiers Pomelos le 27/02/2022. Ces premiers Pomelos n'étaient pas forcément très « beaux » (petites tâches, petites rayures, pas très propres, un peu difformes etc.) mais ils étaient très bons ! C'est pourquoi nous avons quand même décidé de les commercialiser.

Pour remédier à ces défauts visuels, Renaud Dumont et Allimeria ont créé un planning de traitements, d'irrigations et de suivis à Mr Giansily fils pour qu'il puisse s'occuper correctement et sereinement de ses vergers pour l'année prochaine.

Concernant Renaud Dumont, comme vous le savez, en septembre, octobre et novembre nous avons eu énormément de pluie. La partie du verger de Renaud Dumont qui est juste à côté de la rivière la Gravona a eu les pieds dans l'eau à de nombreuses reprises et l'autre partie du verger était de toute façon constamment sous la pluie. Cependant, la Corse qui est réputée pour son grand ensoleillement et son beau temps n'a pas dérogée à sa réputation puisque de Novembre à mi-mars nous n'avons pas eu une seule goutte de pluie.

Il y a donc eu trop de pluie pendant 3 mois suivi de pas assez de pluie pendant 4 mois. Les Pomelos en ont souffert ! En effet, la maturité n'était pas assez bonne pour commercialiser les Pomelos au mois de février, il fallait attendre encore quelques semaines. Quand la récolte a commencé, pas de surprise, les calibres étaient et sont encore petits, voir très petits pour la majorité des arbres. C'est malheureux à dire mais nos producteurs sont obligés d'abandonner les petits fruits sur les arbres car nos clients ne veulent pas ou très peu de petits calibres.

Donc encore une fois, un grand Merci aux amapiens qui se fichent de l'aspect du fruit et qui ont bien conscience que ce n'est pas l'apparence qui compte mais bien ce qu'il y a à l'intérieur.

Les problèmes climatiques rencontrés par les vergers de Renaud Dumont ont également touché les vergers de Mr Asensio, qui lui aussi a eu un retard de maturité important et beaucoup de petits fruits. Chez Louis Asensio il y a également eu un problème de salarié car une grande partie de son équipe de cueilleurs a attrapé le Covid-19 et n'était donc pas disponible dans les vergers. Il a dû travailler en équipe réduite pendant environ 4 semaines.

Voilà les principales raisons des décalages des premières livraisons de Pomelos Bio Corses.



## VERGERS du producteur Renaud DUMONT



Situé en haute corse, à LINGUIZZETTA sur la commune de Bravone les vergers de Renaud Dumont sont juste magnifiques...

Surtout en ce moment où il fait très beau tous les jours, et où les champs sont remplis de couleurs et gorgés de soleil.

Notre producteur à pour objectif de planter de nouveaux orangers dit « tardifs » qui donneront des oranges jusqu'en Mars.

