



Site : nap49.canalblog.com

LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Avril 2014 n° 22

Livraisons à prévoir :

Chaque semaine :

Légumes
Fromage de chèvres
Produits laitiers

Le 4 avril :

Farine et Bœuf/Veau

Le 11 avril :

Poissons
Pommes

Le 18 avril :

Lapins / huiles
Fruits corsés

Le 25 avril :

Volailles

De belles rencontres....

La livraison du 21 mars était riche : en produits, mais aussi en rencontres. C'était sympa de se retrouver autour du camion des pêcheurs, d'habitude relégué près du hangar, seul dans le froid ! Dès que cela bouge un peu, de nouvelles personnes viennent voir, questionnent : c'est un marché ? Eh non, c'est bien mieux que ça ! Ainsi, nous avons accueilli une dizaine de nouveaux adhérents depuis septembre dernier.

Une belle rencontre aura été celle du samedi 29 mars avec les pêcheurs de l'Île d'Yeu venus jusqu'à nous. Ils ont visité plusieurs exploitations du département ; notamment celle de Philippe Thomas, producteur de légumes secs, et la Ferme de François et Thomas, à Brain sur l'Authion. Plus de 150 amapiens sont venus les écouter nous raconter leur vie et conditions de travail.

Le bureau

Le maraîchage : être partout !

Avec le retour du soleil et l'arrivée du printemps, il faut être partout ! Tout faire en même temps : nettoyer, préparer le sol, faire les semis, entretenir, arroser, ramasser et préparer ce qui remplira le panier de l'amapien. En effet, je livre l'amap l'Aneth le mercredi et Naturamaporte le vendredi.

Depuis un mois, j'ai déjà planté sous serre les pommes de terre, ainsi que petits pois et fèves.

Les semis demandent toute une organisation : les renouveler toutes les trois semaines pour avoir des salades régulièrement ; poursuivre aussi les semis commencés en janvier pour les lé-

gumes d'été : tomates, poivrons, aubergines, concombres, courgettes, melons.

J'ai aussi prévu les poireaux de l'automne prochain : 50 mètres sont déjà semés.

La météo très humide des mois derniers m'a fait perdre des choux qui ont pourri. Mais le champ de betteraves qui était si humide l'an dernier a heureusement été drainé depuis.

Il sera bientôt temps de planter ail, échalotes et oignons blancs.

Ludovic Fruchaud

Rappel: il est prévu dans le contrat 4 semaines sans légumes, réparties entre avril et mai en fonction de la météo notamment et de la quantité de travail à effectuer à cette période.

Ce sera sûrement en mai., Ludovic et Pascale, sa tutrice, nous tiennent au courant.

Journée coup de mains à prévoir :

**Pour planter des
oignons ou attacher des
pieds de tomates.**



Rencontre avec les pêcheurs de l'Île d'Yeu



Éric, du « Petit Gaël », Sébastien du « Bad Boy », Thierry et Bruno

Echange animé par Jean de l'Amap des Gogagnes du Lys

Historique

En 2009, le maire de l'île, ayant entendu parler des amap, contacte Daniel Vuillon pour évoquer la possibilité d'adapter ce système au poisson.

Une première réunion se tient en décembre 2009, afin de mettre en

place une charte, d'étudier les possibilités. Et en 2010, un essai de livraisons en Loire-Atlantique est fait. Le nombre de livraisons augmente régulièrement. Au début, les pêcheurs louaient un camion pour livrer ; puis les quantités ont justifié d'en acheter un. Les livraisons passent de

Le poisson en AMAP, Comment ça marche ?

Les pêcheurs ont monté un GIE : Groupement d'Intérêt Economique, composé des 5 pêcheurs et d'un observateur. Tous les bénéfices sont redistribués aux membres du GIE. Un mareyeur (Yannick) rachète, lors de la criée et spécifiquement pour le compte du GIE, les poissons vendus par les pêcheurs du GIE. Bien sûr, sachant qu'il est intéressé spécifiquement par les lots de nos pêcheurs, ses concurrents peuvent en profiter pour faire monter les prix ; mais il suffit qu'il abandonne les enchères sur un ou deux lots, que le concurrent sera alors obligé d'acheter au prix fort, pour que ce dernier renonce à son jeu de spéculation.

La livraison vers les amap représente entre 10 à 20 % -selon la taille des bateaux- de l'écoulement de la pêche, le reste étant acheté par les mareyeurs.

Le GIE est le 2^{ème} client de la coopérative. Yannick, le mareyeur, organise ses achats en fonction des livraisons à prévoir, de manière à nous proposer de la variété. Une fois acheté, le poisson est préparé et emballé par la coopérative. Si le délai le permet, les gars de la coopérative pourront lever des filets pour nos colis (c'est un plus qu'ils nous offrent, et non parce que le poisson était plus vieux !). Mais cela dépend de l'heure de départ du bateau qui va vers le continent. Pourquoi passer par la criée et ne pas vendre en direct ?

20 tonnes en 2011 à 38.8 tonnes pour 9.900 colis en 2012 et 63 tonnes pour 18.000 colis en 2013, avec le démarrage des livraisons sur le Maine-et-Loire.

Actuellement, il y a 14 distributions en Loire-Atlantique, 2 dans le Maine-et-Loire, avec de la marge pour en organiser 2 autres (une du côté de Cholet pourrait être intéressante).

Cette expérience pourrait être partagée ; ainsi, des pêcheurs de Paimboeuf ont contacté le GIE.

Le lien avec les amap a été très salubre pour les pêcheurs qui se sont investis dans l'aventure, mais aussi pour l'île. Cela a permis de conserver la criée, de maintenir les emplois à la coopérative, pour la préparation des poissons de nos colis et de créer l'emploi du chauffeur. De plus, le bénéfice dégagé est partagé entre tous les pêcheurs (soit un 13^{ème} mois pour tous).



Pour respecter les règles de sécurité sanitaire, mais aussi parce que la criée prélève une taxe sur toutes les ventes afin d'entretenir le port.

Un avantage supplémentaire pour la coopérative est le délai de paiement. Là où les grandes surfaces payent sous 60 jours, les ventes aux amap sont réglées sous 2 jours. En effet, les chèques sont remis au pêcheur à chaque livraison et encaissés à son retour sur l'île.

Conditions de vie des pêcheurs

La journée démarre à 3 heures du matin, le temps de se rendre sur le lieu de pêche et de descendre les filets pour 7 heures. En effet, Les filets sont mis à l'eau avant le lever du soleil. Durant la matinée, d'autres filets sont relevés (déposés la veille ?). A 11 heures, les filets sont relevés ; cela prend de 7 à 8 heures. Un filet à merlu mesure 8 km, sur une hauteur de 6 mètres ; pour la sole, 25 km sur 1 mètre. Il est alors posé en zigzag, par aller-retour de 200 mètres.



Le retour au port ne se fait guère avant 19 heures.

Le Petit Gaël, le plus gros bateau de la flottille amap, peut être parti 3 jours en mer, car il lui faut déjà

8 heures pour atteindre le lieu de pêche.

Il n'y a pas de pêche pendant les grandes marées car les courants sont trop forts (les filets restent à l'horizontale !). Le bateau sort 200 à 230 jours/an, WE compris ; les sorties en mer dépendent des coefficients de marée et de la météo. Cet hiver, les bateaux ne sont pas sortis durant plus de 4 semaines (15 jours en janvier, 15 jours en février et quelques jours en mars). Les ma-

des inaptitudes (de tenue de ¼ notamment).

Les pêcheurs sont propriétaires de leur bateau, l'équipage est ensuite composé d'un chef mécanicien et de matelots. C'est un métier qui recrute ; sur l'île, une école forme les futurs pêcheurs.

Les saisons des poissons s'expliquent par le fait que les poissons montent des grands fonds pour frayer. De par leur taille, seuls les poissons les plus gros –s'étant déjà reproduits- sont pêchés. Il n'y a pas de pêche juvénile.

La durée de vie d'un filet est de 3 mois. Le travail des remailleuses (les femmes des marins) consiste à coudre un câble lesté tout le long

du haut et du bas du filet qui arrive déjà tout fait. C'est le travail à plein temps ; autrefois cousus à la main, ils sont maintenant cousus sur machine (nouvelle vie pour les machines à coudre les boutons). Lorsqu'ils deviennent inutilisables, les filets sont recyclés en Belgique, transformés en tapis de jeu pour enfant.

rins, avec les congés sortent environ 180 jours. Lorsqu'ils le peuvent, ou s'ils partent pour plusieurs jours, les marins se reposent. Mais il y en a toujours un marin en veille par quarts de 2 heures, à surveiller le matériel à l'eau. Les pêcheurs ont une visite médicale par an, par un médecin spécifique pour les métiers de la mer et qui déterminera s'il y a

Rappel aux amapiens

Prochain contrat en juin -les pêcheurs maintiennent le même tarif - à rendre début juillet. Pour ceux dont la trésorerie le permet, il est possible de faire moins de chèques pour faciliter la tâche administrative. **Soyons vigilants en remplissant contrat et chèques.**

Avant que la sole arrive dans votre assiette, les pêcheurs, les gars de la criée et de la coopé auront fait leur travail ; mais pensez aussi au bénévolat des tuteurs et des coordinateurs des lieux de livraison.

Un grand MERCI aussi à eux qui ont organisé cette soirée, et aux pêcheurs venus jusqu'à nous !



Nouveaux amapiens

Le 21 mars dernier, jour de grosse livraison, nous avons été quelques uns à nous retrouver, dont Ludovic et Thomas, nos producteurs de légumes et de viande bovine/farine, pour mieux présenter ce qu'est une amap.

A savoir, les notions d'engagement réciproque, de meilleure connaissance du monde paysan, de solidarité avec les producteurs quant aux aléas climatiques ou de production.

L'amap : un lieu où chacun se retrouve pour mieux manger,

mieux vivre dans le respect du travail fourni.



C'est une bonne occasion de partage, comme le sont les portes-ouvertes dans les fermes.

Cette rencontre donne la possibilité de poser toutes les questions qu'un nouveau venu peut avoir en tête : l'organisation, les livraisons, dates de contrats, qui fait quoi ?...



Rencontres avec les producteurs

Le 30 mars , c'était aussi la porte ouverte

de La Ferme de François et Thomas, à Brain sur l'Authion

Photos et compte-rendu dans la prochaine gazette .

RAPPEL

Samedi 5 Avril

Soirée musicale chez Alain Chazerault à la ferme de Harbaux

18h30 : Visite d'exploitation

19h30 : Repas partagé

20H30 : Musique



Pratique

Pour se rendre à la ferme des Harbaux (Point GPS 47.191010, -0.532626) à 2,5 kms à l'ouest du village de Montillers (entre Martigné-Briand et Vihiers) : Depuis le bourg de Montillers, prendre la direction de Valanjou (ouest), tournez à gauche juste après avoir traversé le Lys, c'est tout droit jusqu'au hameau de la Taunière où se trouve la ferme des Harbaux

Cette gazette est la nôtre...

Vous pouvez envoyer vos contributions à l'adresse mail : naturamapporte@yahoo.fr