



Site : [nap49.canalblog.com](http://nap49.canalblog.com)

# LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Mai 2014 n° 23

Livraisons à prévoir :

## ATTENTION AUX PONTS !

**Pas de produits laitiers pendant les vacances scolaires.**

**Ludovic, producteur de légumes, sera absent 4 semaines.**

## *Parking ....*

Avec le beau temps, les livraisons ont maintenant lieu dehors. C'est plus convivial, plus sympa. Mais... cela fait un peu plus de marche à pieds ! Aussi, il est tentant de faire le tour avec sa voiture, surtout si on a des produits lourds.

Pour autant, des enfants accompagnent leurs parents et gambadent... De plus, des chariots sont à votre disposition (merci la jardinerie)...

**Il est donc recommandé de laisser sa voiture devant ; il est de toutes façons impératif de ne pas traverser la zone de livraison en voiture.**

Le bureau

### **Le 2 mai :**

Légumes  
Fromage de chèvres  
Œufs

### **Le 9 mai :**

Fromage de chèvres

### **Le 16 mai :**

Fromage de chèvres  
Produits laitiers  
Œufs  
Fruits corses  
Poissons  
Barquettes de fraises

### **Le 23 mai :**

Fromage de chèvres  
Produits laitiers

### **Le 30 mai :**

Fromage de chèvres  
Produits laitiers  
Œufs  
Galettes

## *Portes ouvertes au verger de Bertrand Godebout à Jarzé*

Voilà, le 27 avril mes portes se sont ouvertes à mes 7 amap. Malheureusement le temps n'était pas avec nous mais tout de même 22 personnes ont fait le déplacement pour voir ce qui se passe dans le verger .

Cette année, les pommiers ont 2 semaines d'avance sur la fleuraison et sont déjà défleuris.

Les pommes s'accrochent aux branches pour pouvoir être là au mois de septembre. En plus, les quelques poiriers que j'ai plantés en 2010 ont des fruits qui seront dans les premiers paniers de pommes ( un début ).

Les filets sont pratiquement tous baissés pour éviter le carpocapse (ver de la pomme).

L'année se présente pas trop mal malgré les quelques gelées passées.

A bientôt

La Pom' de Jarzé

## Portes Ouvertes à La Ferme de François

### Grandes étapes

1976 : Installation de François Touchet

1980-1987 : Déménagement des bâtiments à l'extérieur du bourg de Brain sur l'Authion

1987 : Evolution vers une agriculture douce : méthode Pochon

1995 : Conversion de la ferme en agriculture biologique

2001 : Mise en place de la vente directe de viande

2005 : Première adhésion en AMAP

2006 : Mise en place de l'activité farine

2010 : Installation de Thomas MARTIN

La Ferme de François est maintenant gérée par François Touchet et Thomas Martin.

### La Ferme de François

produit essentiellement de la viande bovine et de la farine.

Le cheptel est composé d'environ 120 bêtes, dont 40 mères allaitantes. Les naissances de l'année s'équilibrent grosso modo entre 20 mâles, qui seront élevés sous la mère et sevrés entre 6 et 9 mois pour être ensuite abattus pour la viande ; ainsi que 20 génisses conservées pour le renouvellement du troupeau. Il faut compter 3 ans avant qu'une génisse puisse être mère. Toutes sont parquées séparément.

Le troupeau compte aussi 5 vaches « nourrices » de race laitière (1 jersiaise et 4 normandes), plus riches en lait que les limousines ; utiles en cas de problème au vêlage, de vache sans lait ou non maternante. Mais cette solution n'est possible que jusqu'à 3 mois ; passé ce délai, le veau n'acceptera pas une autre mère que la sienne. Cette année, une vache a eu des jumeaux, mais cela reste exceptionnel !

Les vêlages ont lieu dans l'ensemble en février et mars : les éleveurs disposent d'un délai de 7 jours pour déclarer une naissance

**T**ravailler sur l'humain, au service de l'humain, au cœur des problèmes de la société : Alimentation, eau, autonomie territoriale.



à l'institut de l'élevage qui envoie les boucles fixées aux oreilles des bêtes.

Cette « carte d'identité » d'une vache permet une traçabilité de ses ancêtres sur 3 ou 4 générations.

Le renouvellement du troupeau se fait essentiellement par saillies naturelles, mais le taureau étant né sur la ferme, il est nécessaire d'avoir un peu recours à l'insémination pour éviter la consanguinité.

L'élevage en bio tolère un antibiotique par an et par bête. Néanmoins, la pratique de François et Thomas est essentiellement préventive, en ayant recours à des huiles essentielles (par exemple le lavandin et le laurier noble sont utilisés pour la cicatrisation et la désinfection des cordons ombilicaux). Afin de fournir les amap, en moyenne une vache et un veau sont abattus par mois, soit 200 à 230 kilos de viande nette.



*Pour ces Portes ouvertes, environ 80 personnes sont venues voir la ferme : les pêcheurs le matin ; puis, les 4 amap étaient représentées parmi les visiteurs de l'après-midi, dont une majorité de Naturamaporte.*

La ferme est en autonomie pour l'alimentation des bêtes, par la culture de plantes fourragères (pois ou betteraves), de céréales (le son de la farine notamment), de pommes de terre. Bien sûr, dès les beaux jours, les vaches vont au pré, les parcelles sont délimitées en plusieurs paddocks. Il faut compter 42 jours pour que l'herbe se renouvelle. La gestion de la rotation des bêtes nécessite de l'organisation. Du fait des dominants et des dominés, de l'âge des bêtes, ou des risques de parasites, toutes ne peuvent pas être mises ensemble. Les parcelles d'herbe sont fertilisées par le fumier produit par le troupeau.

L'alimentation est essentiellement faite d'herbe, complétée par de



l'ensilage : pois et céréales sont hachés en mai/juin, mis en tas puis mis sous bâche. Cela permet une autonomie jusqu'en janvier ou février. Puis le stock de foin permet de faire la jonction jusqu'à la mise au pré des vaches.

Par ailleurs, la fosse de fumier est retraitée avec des rhizomes de roseaux.

Depuis cette année, des cochons, de race longuet, roses et noirs, sont arrivés sur la ferme. L'engraissement se fait en une année ; ils permettent de valoriser de la place dans les bâtiments et la nourriture. Les cochons mangent effectivement

Toute l'année, la ferme produit donc aussi de la farine de blé, épeautre, seigle et sarrasin pour 4 amap ; sont aussi cultivées de la féverole, du triticale, du sorgho (notamment en cas de sécheresse), des pois fourragers. Avant de remettre une même culture sur une parcelle, la rotation est de 7 ans.

Le grain récolté est ensuite trié, séché, stocké et ventilé. Le moulin étant installé dans les bâtiments du bourg, cela nécessite des allers retours. Du coup, la production de farine étant consommatrice de temps et d'énergie, des aménagements ont été installés pour faciliter la tâche : bac de réception des grains et alimentation du moulin via une vis, récupération de la farine dans 8 sacs qui peuvent se remplir en même temps (notamment la nuit) : toute une ingéniosité de détournement de matériaux !

La mouture se fait au maximum 10 jours avant la livraison. La meule est nettoyée à chaque changement de farine, les tamis étant aussi de taille différente selon la céréale.

# EARL TOUCHET

## L'exploitation aujourd'hui

**Aujourd'hui :**

- Ferme en polyculture - élevage
  - troupeau de 40 vaches allaitantes de race limousine
  - 110 hectares : pâturages, céréales, protéagineux et betteraves fourragères



Un système en quasi-autonomie

- pas d'achat d'aliments à l'extérieur de la ferme
- fertilisation des sols par le fumier du troupeau



100% de la production en vente directe

- AMAP
- Particuliers
- Magasins spécialisés (biocoop...)





← Le moulin

## *C'était la fête ce samedi 5 avril à la Ferme des Harbaux*

### Après :

- les nombreux mots de soutien.
  - la réalisation du prêt sot l'y laisse (90 amapiens pour 11200€) pour financer les poussinières
  - la construction des poussinières: une trentaine d'entre-vous se sont relayés sur une quinzaine de jours pour m'aider à les autoconstruire. Elles sont aujourd'hui en fonction.
  - un chantier de plantation de 400m de haies bocagères. Prévu tout au long de l'hiver, celui s'est retrouvé à faire impérativement fin mars.
- C'était tout d'abord l'occasion de vous faire le point: vous avez pu voir

que la production amapienne redémarre (les volailles d'avril dans les vieux chalets), ceux de juin dans une poussinière toute neuve, la demande de permis de construire des nouveaux bâtiments est déposée en mairie, les plans sont chez les artisans charpentier, maçon. La déconstruction attend maintenant l'entreprise de désamiantage.

Convivialité et rencontres: vous étiez une centaine des amap de la Gogane du Lys, des Goganes de l'Aubance, Naturamaporte et de la Gogane nantaise à vous retrouver autour de plats partagés.

Puis place au concert de soutien. Chapeau aux musiciens, quels talents parmi la ressource amapienne! Un grand merci pour nous les avoir offerts lors de cette belle soirée.

Alain Chazerault



Soline et sa guitare



Les Atticks Movers (djeuns)



Les Blue moon



*Cette gazette est la nôtre...*

*Vous pouvez envoyer vos contributions l'adresse mail : [naturamaporte@yahoo.fr](mailto:naturamaporte@yahoo.fr)*