



Site : www.naturamaporte.com

LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Mars—Avril 2016 n°37

De la ferme au panier

Jeux d'enfants : « On dirait que ce serait l'hiver, qu'il ferait froid depuis 2 mois et que la nature se reposerait... » et **mots d'adultes** : COP 21 et belles promesses, greenwashing à tour de bras. La mode est au vert, mais la réalité n'est pas aussi simple qu'un jeu d'enfant, justement. Chez nous, en janvier les tomates sont rouges. Et on rit jaune. Mais ne broyons pas du noir, 2016 vient de commencer et nous avons décidé de prendre la vie du bon côté !

C'est vrai que sous la serre nos tomates sont rouges. Quelle anomalie ! Le troupeau a profité des pâturages jusqu'aux derniers jours de l'année. Cette douceur nous fait tourner la tête. Les jonquilles fleurissent, les géraniums n'ont toujours pas fané. Pas besoin d'être scientifique pour constater que le climat perd le nord.

Pour autant, nous profitons de ce doux hiver pour aménager et améliorer l'existant des animaux. Trouvées d'occasion chez un collègue, nous avons installé des cabanes pour les porcs. Ce fut l'occasion de dégager un espace de stockage à leur profit : installation de barrières adaptées, bien au ras du sol, ouverture de tranchées pour amener l'eau et l'éclairage. Durant plus de 2 semaines nous avons œuvré ! Ils ont désormais leurs enclos bien à eux, libérant ainsi de l'espace prévu initialement pour les vaches. Nous augmentons progressivement notre cheptel porcin. L'hiver est également l'occasion d'entretenir la ferme : au programme refaire un plancher qui s'effondre afin de stocker le matériel d'irrigation, prévoir les pieux de châtaigner qui permettront de réparer les clôtures au mois de mars et rentrer ou brûler le bois des haies qui ont été taillées à l'automne. Ce sont au total près de 8 kilomètres de haies boisées qui entourent les différents champs de la ferme, et qu'il faut entretenir !

L'actualité locale est à l'heure des regroupements territoriaux. Notre commune de 3.800 habitants fait désormais partie d'une commune nouvelle de plus de 20.000 habitants. Peu à peu, les élus sont éloignés du terrain. Les choix urbains sont parfois en complet décalage avec les contraintes professionnelles agricoles : plateau piétonnier, chicanes, et redimensionnement des rues. Mais finalement à qui importe-t-il que les tracteurs puissent traverser le village ?

Une boutique bio que nous fournissons déménage et en profite pour modifier son fonctionnement. Désormais ils exigent que nos étiquettes aient un code barre. Occasion pour nous de revoir notre packaging ! Vous découvrirez cela sur Facebook (fermedefrancois) ou bien en direct d'ici quelques mois. C'est également pour nous le moment d'informatiser notre activité vente ; belles perspectives de gain de temps et de fiabilité espérons-nous !

Voilà, doucement, mais sûrement les choses avancent. Qui va piano, va sano. Bonne année, belle et Bio !

**Thomas et Hélène Martin
François et Michèle Touchet**

Des projets au poulailler pour un meilleur confort des poules et de la patronne



Ça fait bien longtemps que je n'ai pas rédigé de petit article, la routine... On est dans nos habitudes, ça roule et on oublie qu'il y a de nouveaux amapiens et que les anciens ont aussi besoin d'avoir une piqûre de rappel.

Je suis tellement dans les habitudes, que je n'ai pas augmenté mon prix de l'œuf depuis au moins 4 ou 5 ans. Au vu de mes résultats financiers, pour la saison prochaine, la douzaine passera à 3,70 € ce qui me fera une augmentation de chiffre d'affaire de 1200 €.

Le temps passe, on a fêté l'an dernier les 10 ans de la première amap du département, et moi, je suis sur ma 9^e saison de production amapienne. J'avais démarré en septembre 2007 avec 200 poules pondeuses, 5 amap, un poulailler auto-construit en matériaux de récup' avec mon compagnon qui n'est pas paysan. Des amapiens et des amis qui sont venus nous aider à installer les clôtures du parcours extérieur.



Après plein d'aventures et de surprises, je suis allée maintenant avec 350 poules, élevées par Alain Chazerault éleveur de volailles en amap, une alimentation achetée pour 30% chez Michel Socheleau, lui aussi producteur de lapins et d'huiles en amap. Je travaille avec 8 amaps sur un rythme de quinze jours.

Les poules gambadent sous les arbres sur une surface 4 fois plus grande qu'imposée par le cahier des charges bio. Mais elles grattent tellement le sol que l'herbe a du mal à repousser après leur passage.

Dans la suite de la collaboration avec les producteurs amapiens, le gac maraîcher Terre de Gogane récupère chaque année 5 à 8 m³ de mon fumier bio.

Chaque année, avant le 14 juillet, je sacrifie mes poules qui se retrouveront sur vos tables par la suite (abattoir des Deux Sèvres). Puis vient le temps du nettoyage, fumier enlevé à la fourche et à la brouette. (litière accumulée de paille et crottes de septembre à juillet, soit 30cm minimum de fumier bien tassé sur 70m²), puis nettoyage au karcher et désinfection et dératisation.



Coté pondoirs et abreuvoirs

Devant, 2 petits tunnels mal en point



L'arrière du poulailler

Remarquez les différentes hauteurs de toit, au fond, en tôles.

Gros boulot de juillet avant les vacances ! Je me suis fait aider cette année pour le fumier avec des salariés de l'association Initiative Emploi de Vihiers.

Avec les années qui passent, mon poulailler auto-construit vieillit et le travail, l'hiver, avec la pluie et le vent, cela devient de plus en plus difficile et désagréable. Si je veux encore travailler quelques années dans de bonnes conditions, je me pose des questions sur un éventuel investissement dans un nouveau poulailler. Notamment vider le fumier avec un tracteur et non plus à la main.

J'ai trouvé des grands arceaux de tunnel d'occasion : 700€, bâche neuve : 1.800€, je ne sais pas encore si je fais une plate forme en béton vu le prix : 6.000€ ; peut-être juste un terrassement 2.000€. Il y a aussi la possibilité d'acheter un hangar d'occasion, et là je n'ai pas encore fait de recherche.

Donc, mon projet n'est pas très avancé, restent ensuite les questions de financement. Je pense au financement amapien comme on en a déjà fait dans différentes amap, comme les serres du gaec des Terres de goganes, la baratte du gaec des trois poiriers, les « plumes » et les « sot-l'y-laisse » d'Alain *, après l'incendie de ses bâtiments. En sachant que j'ai cette année 252 contrats sur mes 8 amap, je sais que tous ces contacts peuvent être utiles si je mettais en place un financement. Je cherche d'ailleurs des bonnes volontés pour m'aider à réfléchir.

Donc prenez contact avec moi pour une tempête de cerveaux : catherine.louapre@gmail.com.

Cela m'aidera à avancer.

Catherine Louapre

* « Plumes » et les « sot-l'y-laisse » d'Alain :

Nom des parts de souscription lors des prêts solidaires qui avaient été proposés aux amapiens pour aider Alain Chazereault.

LAINES

Laurent Coulommier propose des agneaux mais aussi ...

de la laine naturelle !

Couleurs naturelles allant de l'écreu au brun avec aussi des chinés. En écheveaux de 50 g..

A voir directement avec lui si vous êtes intéressés.

Comme cela vous l'a été annoncé lors de l'Assemblée Générale, le blog s'est transformé en ... site :

www.naturamaporte.com

Vous y retrouverez des informations sur l'amap, sur les producteurs, les dates de livraisons, les contrats.

Nouvelles des Producteurs

- Gaec Pachamama - Philippe et Catherine : légumes secs et pain

Nouveauté de cette année pour eux : le pain. Le projet est de développer pour accueillir un 3ème associé, pour un stage l'an prochain, et une installation dans deux ans.

La livraison de légumes secs continue à se faire 3 à 4 fois par an ; cette année, très bonne récolte en lentilles. Pachamama produit aussi des pommes de terre, que les amapiens pourraient acheter de manière ponctuelle ; notamment ceux qui ne prennent pas de panier de légumes. Ils sont en contact avec Bruno Couderc, qui a fait un bouquin sur les légumes secs, très intéressant, avec beaucoup de recettes et qui serait prêt à animer des ateliers auprès des producteurs : cuisiner autrement, connaître mieux les qualités des légumes secs. 2016 est Année internationale des légumes secs, avec conférences de presse et événements au cours de l'année.

Il est possible d'inviter Bruno Couderc à une livraison pour faire connaissance afin de mettre en place un atelier cuisine et partager le repas ensuite. C'est son activité professionnelle, donc il faudra voir son tarif. Cela pourrait se faire pour quelques amap ensemble. Une dizaine de familles pourraient être intéressées. Affaire à suivre au cours de l'année ; les personnes intéressées peuvent demander ses coordonnées à Pachamama. Cela pourrait se conjuguer avec la proposition d'Yvonnick de l'an dernier de cuisiner ensemble entre amapiens et producteurs, et de partager un repas.

- Armelle : fruits rouges

Armelle nous fournit en fruits rouges depuis 4 ans. Elle fait aussi des produits transformés. Cette année sa production pour notre AMAP est en augmentation. Bonne production qui a duré jusqu'à fin octobre.

- Alain : volailles

Les volailles reprennent le 19 février. Le bilan a été un peu mis à rude épreuve par les événements de l'an passé. Attention, les contrats sont en attente.

- François et Thomas : farine et viande

C'est Hélène qui nous présente les productions de farines, veau et viande de bœuf, qui se poursuivent.

Cette année, nouvelle production de porcs, pour valoriser la farine qu'ils produisent. De nouveaux aménagements ont été faits pour les engraisser dans de bonnes conditions.

François est parti à la retraite officiellement. Un nouveau salarié à mi-temps a été embauché l'après-midi, nécessitant une nouvelle organisation.

Ils ont créé un blog pour la ferme, et il y a désormais une page facebook « la ferme de François ».

Pour le renouvellement des contrats, ils ont été un peu bousculés en fin d'année. Mais c'est un peu juste en nombre de contrats. Ne pas hésiter à demander des contrats bœuf, veau et farines.

Ils remercient notre amap, qu'ils trouvent très sympa.

- Sylvie : fromages de chèvre

La fabrication a repris à mi-février et les livraisons se feront à mi-mars, Cette année a été bonne. Les producteurs de lait ont aussi eu une bonne année. Sylvie livre une nouvelle amap cette année -l'amap l'aneth à Angers- en plus de l'an passé.

- Ludovic : légumes

Ludovic est au maximum de production pour ses légumes. S'il y a d'autres demandes, il faudra partager les paniers.

- Michel Socheleau : lapins et huiles

Il y a un petit peu plus de contrats que l'an passé. Quelques contrats d'huile n'ont pas encore de chèques. Donc attention, il faut être vigilant. Il y a 49 lapins de commandés et 73 litres d'huile.

Il est encore possible de renvoyer les contrats.

- **Gaec des 3 poiriers : produits laitiers et cochonnailles**

Jusqu'ici ils étaient 3 associés. Mais Damien va arrêter le Gaec : resteront Alain et Nathalie. Une embauche est en cours à mi temps pour le fromage. 70 hectares vont rester, et ils vont passer de 60 à 45 vaches, garder un maximum d'amap. Ils sont donc en pleine restructuration.

Pour les cochonnailles, tous les sous-produits du Gaec sont utilisés pour les porcs, donc ils n'envisagent pas d'arrêter. 6 cochons sont prêts, et il y a d'autres petits. Des contrats cochonnailles vont parvenir aux amapiens.

Il faut rappeler la solidarité entre les producteurs de l'amap : les poulettes de Catherine, élevées par Alain dans un premier temps, puis nourries en partie par Michel ; les moutons de Laurent qui vont « tondre » les champs de Nathalie, les huiles de Jérôme qui soignent moutons et lapins, etc...

- **Coopérative Aliméa pour les fruits corses :**

Chantal, tutrice pour cette production, présente l'activité de la coopérative et ses liens avec notre amap depuis 2007. Il est possible de relire tout cela sur le blog, sur la page des fruits corses.

La question du partage des cagettes était à l'ordre du jour, puisque nous ne pouvons plus dépasser 25 cagettes livrées, et qu'à ce jour 37 amapiens se partagent ces cagettes. Pour l'an prochain, l'AG vote pour le principe de la répartition d'une demi-cagette par amapien. Si nous avons 50 demandes, cela sera bien pratique. Si nous en avons plus ou moins, nous verrons comment répartir, de façon équitable, en fonction de l'ordre d'arrivée des demandes de contrats.

Samedi 16 avril BANQUET PAYSAN 11 h—21 h Parvis du Quai

Thème : « Manger, c'est voter tous les jours ».

Organisé par la Confédération Paysanne, avec Artisans du monde, les Colibris, et de nombreuses autres associations ; Festisoupe le soir.

Stand tenu par les amaps : l'occasion de faire savoir ce qui nous motive à être en AMAP. Vous serez sollicités pour la tenue de permanences.

Les producteurs seront présents : Alain avec des poussins, Les 3 Poiriers et Catherine avec galettes et saucisses...

Aura lieu en même temps le Festival du Cirque. N'hésitez pas à en parler autour de vous !

DEMAIN : César du meilleur documentaire : il passe encore aux 400 coups...

