



Site : www.naturamapporte.com

LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Septembre—octobre 2016 n° 40

Voici la gazette pour la rentrée 2016—2017 !

Le renouvellement des adhésions va se faire lors des prochaines livraisons...

Pensez aussi au renouvellement de certains contrats (voir aussi vos mails) :

- Cochonnailles
- Farines
- Miel
- Viandes bovines
- Agneau
- Pain et légumes secs
- Légumes

De la part des pêcheurs :

- samedi 17 septembre 2016 : port ouvert à l'Île d'Yeu... pour ceux qui auront eu envie d'un week-end iodé avant l'automne !
- samedi 15 octobre 2016 :
**Rencontre avec nos pêcheurs
à Doué-la-Fontaine**

Les pêcheurs du GIE de l'Île d'Yeu nous font le plaisir de passer une soirée avec nous et chez nous (à Doué la Fontaine). Ils viendront nous parler des différentes techniques de pêche, types de bateaux, poissons et saisons, la criée,...

Nous aurons également une présentation du travail des femmes (confection des filets). Ce qui nous permettra de mieux connaître leur univers de travail.

Vous aurez tout le loisir de poser vos questions.

Vous pourrez prolonger cette soirée par un échange autour d'un repas partagé (c'est-à-dire que vous venez avec votre repas et votre couvert et sont offerts tables, chaises et boissons).

**Samedi
15
OCTOBRE
2016**
Salle du Petit Anjou
DOUÉ LA FONTAINE

**DE LA
MER À
L'AMAP**

**DES PÊCHEURS DE L'ÎLE D'YEU À LA
RENCONTRE DES AMAPIENS**

18H30 TOUT SUR LA PÊCHE
LES TECHNIQUES
LES POISSONS
LA CRIÉE

21H00 REPAS PARTAGÉ

CHACUN APPORTE SON REPAS ET SON COUVERT
BOISSONS OFFERTES

AMAP 49

Bonjour à tous

Nous profitons du renouvellement des contrats pour faire un petit point sur notre actualité.

D'abord coté récolte, pour le blé, tout a été de travers un automne chaud qui a favorisé l'enherbement des parcelles suivi d'un hiver sans gel et d'un printemps froid et humide favorables aux lessivages, aux maladies et un mois de juin très humide qui a compromis la fécondation, sans compter que cette année plus de la moitié de notre blé se trouvait sur les parcelles les plus délicates de l'exploitation pour ne pas dire les plus mauvaises en potentialité. Résultat : 1/2 récolte soit la plus mauvaise depuis que Philippe est en bio... Heureusement que l'on a du stock de l'année précédente pour arriver à vous fournir toute l'année en farine et en pain...

Coté lentilles, ce n'est pas mieux le froid et l'humidité du mois de juin n'ont pas permis une bonne fécondation et de nombreuses fleurs ont avorté. Donc là aussi toute petite récolte (400kg/2ha). Comme l'année dernière, nous la réserverons aux AMAPiens. Mais cela pose la question de cette culture, nous avons un problème de rendement au moins une année sur deux et donc de rentabilité financière aussi le prix va passer de 3€ à 3€80 pour envisager de continuer à produire, qu'en pensez-vous ?

Mais, l'avantage d'être en Bio, c'est qu'il nous faut une rotation longue avec une diversité de cultures. Donc, tous nos œufs ne sont pas dans le même panier. Aussi, nous avons de beaux tournesols et une bonne récolte de pommes de terre en perspective...

Depuis le mois d'avril, nous accueillons Éric Boisseau une journée par semaine sur la ferme. Éric est en stage CIAP (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne). Il a un projet d'installation avec sa compagne, Coralie Daumas, comme paysans brasseurs du coté de Gennes. Ils produisent déjà de la bière dans un cadre associatif mais ils veulent développer leur projet en cultivant eux-mêmes leur orge. La CIAP accompagne ainsi les porteurs de projet vers l'installation en favorisant leur implantation dans un territoire. Pour Éric et Coralie, l'enjeu est de trouver entre 10 et 20 ha à cultiver, apprendre à connaître les agriculteurs des environs à travers la CUMA par exemple, de se familiariser avec le matériel, les techniques agricoles... Le soutien des projets d'installation est très important à l'heure où les exploitations grossissent de plus en plus et il n'est pas facile pour des jeunes (ou des moins jeunes) de trouver quelques hectares qui leur permettront de développer leur activité. En tous cas, si vous avez l'occasion de goûter une « Lie Bière Terre », n'hésitez pas elle est très bonne !

De notre côté, le projet d'association progresse car à partir de janvier, Yannis IRHIR va débiter un stage de parrainage d'un an où nous travaillerons ensemble, ceci afin de mieux se connaître et de bâtir le projet à trois associés.

Le 27 août, nous avons accueilli la compagnie Patrick Cosnet dans le cadre de sa tournée « Ferme en Scène ». Le groupe de musique Douessin Caloubadia nous avait mis dans l'ambiance puis Patrick et Jacques nous ont fait voyager de 1968 aux années 2000 avec plein d'humour et de chansons. Nous étions une centaine de personnes.

Les contrats sont à renouveler. Ils commencent début Octobre. Pour cette nouvelle période, nous avons augmenté les pains et la farine de blé, les lentilles passent à 3.80€ et les pommes de terre tendres (sachet rouge) à 5€. Les autres prix restent inchangés.

Au plaisir de vous voir chaque semaine,

Catherine pour le GAEC PACHAMAMA

GAEC des Trois Poiriers :

Porte ouverte le 1^{er} octobre et pensées estivales

A tous ceux qui voudraient voir ou revoir la ferme du GAEC des Trois Poiriers (production de lait bio, produits laitiers, porcs) nous proposons

**le samedi 1er OCTOBRE une journée porte ouverte, visites, pique-nique partagé *
... et pour les plus mordus, traite des vaches et alimentation des veaux à 16h.**

Venez quand vous voulez ou pouvez. C'est avec plaisir que nous vous accueillerons petits et grands pour vous montrer la réalité de notre travail : les pieds sur terre !

Au fil des lectures estivales, les doigts de pieds en éventail, on se ressource. Je voulais vous faire partager ces quelques lignes d'Edgar Morin, sociologue et philosophe, (Politis été 2016) :

« Ce que l'on peut faire aujourd'hui, c'est faire reculer progressivement le pouvoir du profit et de l'argent. En développant des espaces d'agriculture fermière et écologique, en développant l'économie sociale et solidaire, en mobilisant les consommateurs contre les produits frelatés et les illusions publicitaires, en pratiquant les circuits courts de producteurs à consommateurs, en rétablissant les commerces de proximité... »

« On voit donc que les choses sont possibles et ne sont pas « utopiques ». Car la vraie utopie est de croire que le présent va rester éternel ! »

Bonne rentrée amapienne
Nathalie et Alain

(* pour le pique-nique partagé, venir par exemple avec un plat salé et un sucré, venir aussi avec ses couverts)



Isabel Rigoulay qui travaille en fromagerie pour le GAEC depuis le printemps :

