



Site : www.naturamaporte.com

LA GAZETTE NATURAMA PORTE

Novembre—Décembre 2016 n° 41

Les Poules, le poulailler et la fermière

C'est ma 10^e année de production c'est à peu près l'âge des amap du département. J'avais commencé avec 200 poules pondeuses et 5 amap, aujourd'hui, j'ai 350 poules et 8 amap.

L'alimentation vient pour 30% de chez Michel Socheleau de Chemillé, (triticale pois, féverole, tourteau de tournesol), j'achète le Maïs Soya broyé à Edou Breizh une entreprise bretonne qui me garantie un approvisionnement français des aliments. Puis je complète avec 10% de coquillage broyés de Bretagne, puis de minéraux et de gluten de maïs (seul aliment non bio, mais garantie sans ogm) le cahier des charges autorise 5% de non bio. La ration alimentaire est un savant mélange d'aliment apportant les différents acides aminés essentiels (protéines) pour faire pondre de l'œuf (méthionine et cystine).

Nous avons auto-construit avec mon compagnon en 2007, un poulailler avec des matériaux de récupération, notamment issus de la déconstruction de l'étable de mes parents en Bretagne.

Ce poulailler a bien vieilli et je suis en train d'organiser pour cet automne la construction d'un tunnel maraîcher pour y loger mes poules et le stockage de l'alimentation.

Je n'ai pas de terre, uniquement les 4000m² de parcours arboré où se baladent les poules en extérieur. Je collabore avec Denis et Vincent, maraîcher bio de l'amap de la gogane qui me prennent le fumier chaque année. Aussi Alain Chazereault éleveur de volailles sur ces mêmes amap qui élève mes poulettes chaque année de 1 jour à 18 semaines.

Alain et Nathalie, du Gaec des 3 poiriers covoiturent mes œufs jusqu'à l'amap de Saumur et de Montreuil Bellay.



Mes 350 poules pondeuses me prennent un mi-temps de temps de travail ainsi qu'elles me rapportent un revenu à mi-temps. Je passe autant de temps à livrer qu'à produire.

Je complète mon activité par un travail salarié à temps partiel dans le secteur médico-social.

Je crois que j'ai oublié de dire que je produis bien sûr en Bio, mais cela nous semble tellement évident qu'on oublie de le dire, en sachant que nous avons un contrôle bio chaque année qui me coûte un peu plus de 400€ par an. Nous devons prouver que nous produi-

sons propre et que nous ne détruisons pas la nature !

Vous recevrez rapidement des nouvelles sur une demande d'aide à un chantier de construction de nouveau poulailler, sans doute les samedis 5 novembre et 19 novembre.

Catherine Louapre

FERME DES HARBAUX

Quelle belle fête cette soirée du 2 septembre à la ferme des Harbaux ! 100 à 150 personnes ont assisté à tout ou partie du programme.

Tout d'abord merci aux amapiens qui ont fait l'effort de sortir en cette période de rentrée, je pense qu'ils ont apprécié. Merci aux bénévoles qui ont donné de leur temps pour préparer et animer. Pour moi c'est une reconnaissance du rôle « être paysan en amap » qui consiste à ouvrir sa ferme au public, à la culture, permettant ainsi de découvrir et la production et la manière de produire en agriculture paysanne.



La ferme fait toute vide maintenant que la fête est finie. Mais revenons au déroulement de cette soirée . Cela avait commencé par la visite de la ferme, ce fut l'occasion pour moi d'expliquer l'élevage des divers volailles, son agriculture paysanne durable et bio.



Puis chacun a pu s'installer pour pique-niquer sous le grand chêne qui trône au milieu de la cour de la ferme. Musique et chants jazzy avec les Billeboquets ont accompagné la fin du repas et apporté une ambiance douce et feutrée pour la venue de cette agréable nuit . Et place au théâtre avec la compagnie Patrick Cosnet qui nous a joué " La casquette du lendemain". Humour, des petites touches de sensibilité et un peu beaucoup de militantisme étaient au programme.

Je vous assure que côtoyer Patrick Cosnet et son équipe une journée entière est enrichissant. Par les thèmes de leur pièces, leurs textes, leurs chansons, leurs réflexions ils participent beaucoup à leur manière à la défense de l'agriculture paysanne.

Ironie du sort, avait lieu ce même soir à 300m de là l'inauguration d'une porcherie industrielle ultra moderne (2,5 millions d'investissements tout de même pour 250 truies et sa suite). Autant vous dire que 2 visions très différentes de l'agriculture y ont été exposées. On peut déplorer que le voisinage et surtout les agriculteurs locaux aient préféré visiter la porcherie. Il est vrai que c'était peut-être la seule fois où celle-ci (vide d'animaux) sera accessible aux visiteurs (barrières sanitaires oblige). Certaines personnes tout de même ont fait les deux, cela a permis de belles discussions.

A bientôt.

Alain Chazerault



Parce que faire partie d'une amap, c'est aussi cela : la solidarité entre consomm'acteurs et producteurs, le plaisir de travailler ensemble, de construire –comme pour les poussinières d'Alain-, apporter son énergie, mieux connaître les conditions de travail des uns et des autres.

**Partager aussi du bon temps, un repas,
des discussions, des rires ...**

Mail adressé le 1er novembre 2016 :

Catherine agrandit l'espace de vie de ses poulettes.

Elle a besoin d'aide pour monter le tunnel (Installer 10 arceaux de 9,3 de large et 3, 5 m de haut.

Mettre la bâche sur les arceaux et l'enterrer dans une tranchée faite par la pelleuse.)

Le chantier se déroulera sur une journée.

Elle a besoin de 10 à 20 personnes + une équipe de cuisiniers pour préparer le repas du midi.

Elle propose 4 dates. Une seule sera retenue en fonction du plus grand nombre de personnes disponibles.

Démarrage du chantier vers 8h30-9 h.

samedi 19 novembre

samedi 26 novembre

samedi 3 décembre

samedi 10 décembre

Etes-vous intéressés pour participer à ce chantier ? Si oui, quelles sont vos disponibilités ?

Pour ma part, j'ai une préférence pour le 19/11. Je peux être disponible sur les 3 autres dates mais seulement jusqu'à 18h.



Merci de nous rendre réponse rapidement afin que Catherine puisse s'organiser.

A vendredi.

Annaïck

Le thé au coin du feu, c'est pour après le chantier !