

Bonjour à toutes et à tous

Me revoilà avec la 4ème lettre aux amapiens ;D

Point Culture:

-Nous arrivons à la fin de la saison d'été et nous sommes en pleine récolte des légumes de garde.

-Les betteraves, une grande partie des courges et la majorité des pommes de terre sont récoltées. Le temps pluvieux des dernières semaines a quelque peu perturbé notre organisation, mais le plus gros est fait. Il reste les carottes, les choux, les radis d'hiver et les patates douces que nous rentrerons un peu plus tard.

-Nous commençons à passer des cultures d'été à celles d'hiver : les pastèques, les melons, la moitié des concombres et une chapelle de tomates ont déjà été retirées au profit de mesclun, fenouil et bientôt mâche, salade et chou chinois.

-Les cultures «ratatouilles» restantes arrivent en fin de vie (pucerons, maladies fongiques, etc...)

-Concernant les salades (grandes absentes des dernières distributions), nous avons eu de la maladie fongique et la visite du (des?) cerf(s) ... Je vous laisse regarder:



C'est l'occasion de faire un petit bilan de l'été:

-Globalement ce fut un bon été (je pense que cela s'est vu dans les paniers), les légumes ratatouilles ont bien donnés et de façon régulière. Pas de maladies handicapantes même si nous avons eu droit à pas mal de champignons et autres virus sur les tomates, les aubergines, les courgettes et les concombres.

-Les autres cultures ont été très correctes : choux, chou chinois, fenouil, carottes, haricots (même si la première série s'est faite tondre par les limaces...) et oignons.

Point conservation:

*L'automne c'est aussi et surtout la période de l'année ou nous stockons les légumes pour l'hiver :
Mais comment fait-on ? Petites explications sur 5 légumes :*

Oignon:

- On les récolte fin août/ début septembre lorsque les 2/3 des fanes de la culture sont couchées
- On les sèche le plus rapidement possible avec de l'air pulsé puis on les monte en température (40 degrés) pour tuer les champignons pathogènes présents
- Ils peuvent ensuite être stockés en caisse à une température de 6°C jusque Avril

Pomme de terre:

- On les récolte (par temps sec) fin août / début septembre lorsque leur cycle est achevé.
- On les laisse sécher une journée avant de les trier (on enlève les vertes ou celles qui montrent des signes de pourriture)

-On les calibre via une grille qui permet de mettre d'un côté celles avec un calibre suffisant et de l'autre les plus petites.

-Elles peuvent ensuite être stockées en pallocks en chambre froide à 6°C jusque Juin



Courge:

-On les récolte lorsque le pédoncule sèche (passe du vert au brun) et fend.

-On les calibre en les pesant une par une et en les répartissant dans différents pallocks en fonction de leur poids.

-Elles sont ensuite montées à 25-30°C pour finaliser la cicatrisation et éviter les maladies fongiques

-Pour finir elles peuvent être stockées dans une salle dédiée (10-15°C / 70-80% hygrométrie) jusque fin décembre pour les butternuts et les potimarrons et un peu plus pour les shiatsus et les bleu de hongrie.

Betteraves et carottes (et autres légumes racines):

-On les récolte à maturité fin août pour les betteraves, fin septembre pour les carottes

-On leur coupe les fanes sans les laver. Il est important de les laisser terreuses pour qu'elles ne ramollissent pas et restent « vivantes »

-Elles peuvent ensuite être stockées en chambre froide entre 1 et 3 °C jusque fin de l'hiver (février – mars)

Mais que se passe-t-il après récolte?

-Soit on implante une autre culture à la suite, qui n'est pas de la même famille afin de respecter les rotations dans les cultures.

-Soit on implante un engrais vert qui sera broyé et incorporé au sol avant qu'il n'arrive à graines pour ne pas avoir à le désherber pendant des années:)

C'est le cas en été dans les serres du droit de Thiefosse où nous avons semé du sarrasin de chez Bruno Chevilly.



C'est également le cas dans les champs extérieurs après les récoltes d'hiver où nous semons un mélange de seigle - blé – pois – féverole et vesce.

L'avantage des engrais vert est multiple : Il sert de couvre sol (pas d'érosion), il enrichit le sol (grâce

notamment aux légumineuses), il travaille le sol en profondeur et il l'aère (grâce aux racines) et il maintient la vie du sol.

Point vie à la ferme:

La saison a encore été mouvementée en terme de saisonniers. Nous devons prendre deux salariés (en même temps) durant la saison estivale jusqu'aux récoltes d'automne...

Nous avons eu finalement 4 salariés qui ont été présents /se sont succédés durant la saison. Les raisons sont diverses, mais celle qui ressort en premier est la question du salaire versus la pénibilité du travail. Nos saisonniers étant payés au smic... :/

Raison compréhensible, mais non solutionnable pour l'instant....

Point paniers:

Pour celles et ceux qui se poseraient des questions sur les prix des paniers, la façon dont nous les élaborons ou encore si il y a des différences avec la vente à la ferme, voici, je l'espère, de quoi éclairer vos lanternes:

-Prix paniers:

Depuis début Mai il y a eu 22 distributions.

Les petites paniers ont une droit à 38 légumes différents pour une moyenne de 14€55 par panier.

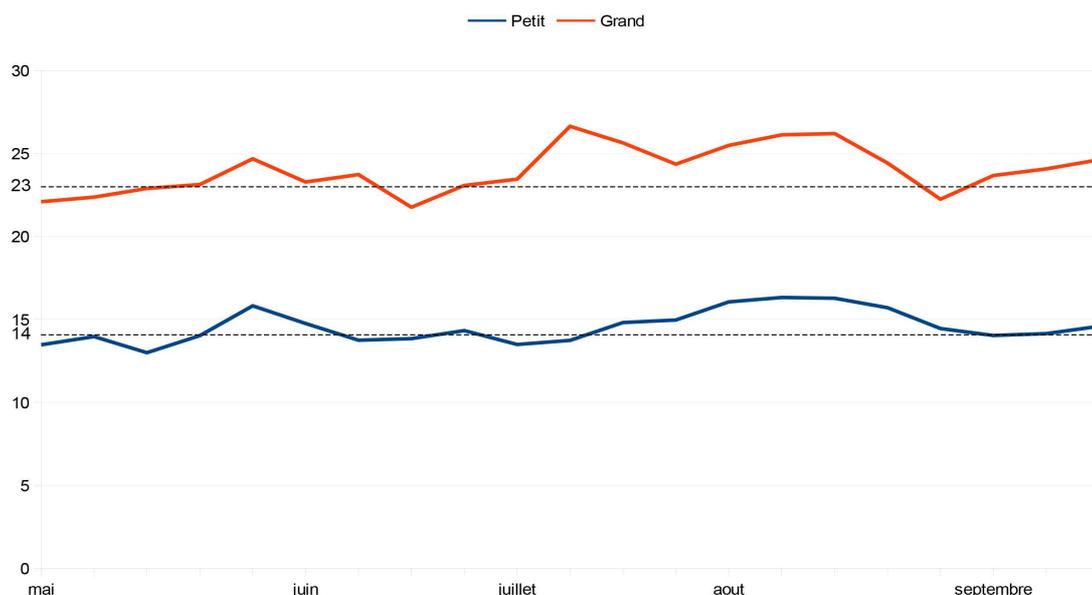
Les salades, tomates, concombres, pommes de terre, courgettes et carottes ont été les légumes les plus présents dans vos petits paniers

Les grands paniers ont eu droit à 43 légumes différents pour une moyenne de 24€ par panier.

Les pommes de terre, tomates, salades, concombres, courgettes, carottes et aubergines ont été les plus présents dans vos grand paniers.

On peut citer que seuls les grands paniers ont eu des melons, mais que petits et grands ont eu bluets, broccolis et pastèques.

Vous pouvez voir ci-dessous l'évolution des prix suivant les distributions :



«J'en avais déjà parlé lors de l'AG du 22 mars 2025 (vous pouvez retrouver le compte rendu sur le site des choucas gourmands)»

-Compositions des paniers:

Les variations de prix sont dues aux différents légumes disponibles et à leurs quantités.

En été, nous avons beaucoup des légumes à forte valeur, tandis qu'en hiver, nous avons des légumes à plus faible valeur.

Les pics visibles dans le graphique correspondent à une quantité importante de légumes disponibles à ce moment précis (type les haricots) qui ne peuvent pas attendre.

-Magasin VS paniers:

Il y a effectivement des différences entre le magasin et les paniers. Mais ce n'est pas forcément au désavantage des paniers.

-Diversité des légumes:

Dans les paniers, nous mettons 5 légumes minimum, dont une verdure (salade, mesclun, mâche, etc...) afin d'avoir des paniers équilibrés et suffisamment diversifiés.

Le prix du panier étant de 14€ ou 23€ ,trop de légumes différents signifierait des portions trop petites pour être raisonnablement cuisinées, à contrario moins de légumes différents signifierait trop peu de diversité pour préparer des menus à la semaine.

Au magasin, nous essayons d'avoir la gamme la plus large disponible pour que les clients aient envie de revenir. *«On ne se déplace pas quand le choix est trop restreint. On va au supermarché»*

Ceci étant dit, nous prévoyons toujours nos séries de légumes pour en faire bénéficier les paniers Amap.

Les légumes présents au magasin et que vous n'avez pas eu dans les paniers sont les séries ratées (type melon cette année) qui ne nous permettent pas de fournir la totalité des 70 paniers.

Dans ces cas là, nous mettons souvent ces légumes (disponibles en faible quantité) dans les grands paniers.

Et si vous êtes étonnés de voir un légume «en quantité» au magasin que vous n'avez pas dans les paniers, soyez patients, c'est qu'il arrive bientôt dans les paniers.

-Prix des légumes:

En tant qu'amapiens, vous avez 5% de réduction sur les prix au magasin. Cette même réduction s'applique au prix des légumes des paniers.

Concrètement un amapien paye ses haricots 7€50 (5% de réduction) dans les paniers ou au magasin. Un client non amapien payera ses haricots 7€90 (plein tarif)

De plus les tomates dans les paniers sont toutes au prix unique de 3€50. Qu'il s'agisse de tomates ronde ou roma (3€70 prix magasin) ou de tomates variétés anciennes ou cœur de bœuf (5€20 prix magasin).

De plus l'inflation cumulée en France entre 2022 et 2025 est de 13,7%, l'inflation de nos prix entre 2022 et 2025 n'est elle, que de 6,74%

-Viabilité économique du GAEC:

La pérennité de notre ferme repose depuis longtemps sur l'AMAP.

Lorsque nous nous sommes agrandis en 2021 au moment de former le GAEC, la production était trop importante (ou prévisionnellement trop importante) avec l'AMAP comme seul débouché.

Nous n'avons jamais souhaité vendre aux grossistes ou par des intermédiaires et nous ne le désirons toujours pas. Notre objectif est et reste de vendre directement aux consommateurs.

C'est pourquoi nous avons décidé dès le montage du projet de Sapois d'y inclure un magasin de vente directe.

Le GAEC est également associé, depuis l'an passé, dans un magasin de producteurs à Wesserling: saveurs et couleurs de la montagne. Cette opportunité s'est présentée par l'entremise du frère de Yann (Florent) qui est lui-même éleveur laitier et dont l'associé est un des membres fondateurs de saveurs et couleurs.

Nous pouvons donc désormais nous reposer économiquement sur un tabouret à 3 pieds (ce qui est nettement plus stable que un ou deux pieds ^^) et qui nous permet de trouver une stabilité et un équilibre financier. Certes, cet équilibre reste à peaufiner, mais les bases sont là !

C'est grâce à ce triptyque que nous pouvons employer une salariée en CDI, deux apprentis et deux saisonniers (durant 6 à 8 mois de l'année) tout en commençant à nous verser un salaire de façon régulière.

A bientôt pour le prochain numéro:)