

Brigitte a écrit :

Bravone, 5 décembre 2011 enfin!

Bonjour à tous et à toutes,

La première cagette tant attendue est là ou ne va plus tarder, début d'une saison d'abonnement que nous espérons suivie de bien d'autres.

Merci à ceux qui ont renouvelé leur abonnement ... et à tous ceux qui nous ont rejoints pour cette année.

- 3ème année pour nous d'un fonctionnement à distance et pourtant sur le système AMAP ! ... la Corse est la plus proche des origines pour les agrumes.
- préparation de colis avec un prix calculé à l'avance (et non indexé sur l'offre et la demande, la concurrence avec les fruits d'importation, même lointaine, même d'hémisphère sud, système qui même en bio, ne tient pas compte de nos coûts de production. La structure du verger corse, même bio, d'aujourd'hui est issue de ce système qui tend à spécialiser chaque pays/région sur « spéculations qui rapportent encore » ... et jusqu'à quand? A savoir que la clémentine et le pomelo se taillent la part du lion et que les autres fruits ont une place anecdotique.
- Préparation de l'avenir? La revalorisation du petit verger d'oranger, des quelques citronniers les 2 premières années, le renouvellement des contrats et les contacts de groupes qui souhaitent nous rejoindre ouvrent des perspectives pour le renouvellement des vieux vergers, les jeunes qui préparent un projet de reprise (la ferme Dumont, la ferme Giansily). Bien sûr il n'est pas question de la rapidité de réponse du maraichage, qui renouvelle constamment ses cultures mais le germe est là.

Un germe apporté par Daniel et Denise Vuillon lors de leur première visite en Corse, dont la ferme des Olivades à proximité de Toulon fonctionne en AMAP depuis plus de 10 ans, énergiques promoteurs du système AMAP en France et bien au-delà. Tout frais sorti des presses, le **livre de Denise Vuillon « "L'histoire de la première AMAP »** : soutenir les paysans pour se nourrir durablement" que j'irai récupérer à

ma librairie bastiaise préférée ... quand les clémentines me laisseront souffler!

Pour l'instant, impensable d'aller trainer à Bastia, le marathon des clémentines est lancé pour un moment après longue attente et faux départ.

Normalement nous entrouvrons la saison tous les ans fin octobre avec des clémentines de variétés précoces. Elles sont plantées sur de petites surfaces, car on les considère par expérience comme « à risque ». En effet elles sont souvent attaquées par la mouche méditerranéenne du fruit, encore présente dans le verger en octobre, qui provoque mauvaise conservation de fruits, parfois perte de la récolte. De plus, les températures sont élevées. Si la période de récolte est pluvieuse, chaleur + fruits mouillés = 2ème risque de pourrissement des clémentines.

Nous n'intégrons pas ces variétés au contrat car la probabilité qu'elles s'abiment est trop importante. L'objectif de l'abonnement est de permettre une économie familiale, raisonnable, de limiter les gaspillages (de transport, nourriture), bref que les fruits soient mangés, Et avec plaisir!

Entre le 10 et le 15 novembre, c'est au tour des clémentines de pleine saison d'arriver progressivement à maturité ce qui nous permet de prévoir les envois vers les groupes à partir du 20 novembre. Enfin, pour moi, l'entrée dans la pleine saison ça s'était toujours passé comme ça. Un repère confirmé tous les ans depuis 19 années de récoltes, il n'y avait pas de raison de prévoir autrement... Sauf que 2011 a balayé toutes les conventions!

Les agrumes, la clémentine ont besoin de froid pour mûrir. Ou plutôt d'une bonne amplitude de températures jour / nuit. Tout le contraire d'un été qui n'en finit plus et de la sécheresse installée (car plus de rosée matinale qui fabrique les heures les plus froides du petit matin).

Nous avons cette année pu commencer les précoces en novembre. Puis **premier déluge le 5/11** arrêt de récolte, suivi immédiatement des incontournables problèmes de conservation, reprise et fin le 18 novembre.

Alors que nous avons prévu de faire partir toutes les premières livraisons la semaine du 21 au 25 novembre, nous décidons bien

contraints de ne pas cueillir le week-end et d'attendre le lundi suivant pour la première cueillette des pleine saison: la maturité est encore trop juste. Première angoisse: Nous n'aurons rien pour les palettes prévues à partir le lundi 21.

Nouveau déluge, arrêt de cueillette à peine commencée sous des seaux d'eau le lundi à 11 h et ça a été la fin de la semaine de cueillette. Il a fallu attendre la fin de la pluie (mercredi). Puis que le verger sèche (le vent a bien aidé). La cueillette n'a pu recommencer que le vendredi. Toute la semaine a été perdue.

Un bien pour un mal: avec cette semaine de décalage **les clémentines tant attendues ont continué à mûrir** et n'en seront que meilleures!

Depuis que la cueillette a repris, pas le temps de souffler. Une semaine de cueillette de retard peut avoir des conséquences catastrophiques si le temps nous réserve encore de mauvaises surprises pendant l'hiver et les dernières années nous ont bien confirmé le bien fondé de la prudence paysanne. Il fait encore exceptionnellement chaud ? ... mais ça ne présage de rien pour les prochaines semaines!

Nous nous sommes calés sur l'illusoire objectif de rattraper « le temps perdu ». Tout le monde s'y est attelé: des cueilleurs qui ont ramassé tous les jours jusqu'à la tombée du jour pour remplir les remorques, chacune aussitôt emportée par le tracteur pour éviter les interruptions d'emballage au hangar. Pas de stock d'attente pour la mise en cagette, il a fallu continuer comme les fourmis laborieuses sans répit, sans en finir avec l'urgence. Y croire: que ça ne va pas s'enrayer, que le temps qui a l'air de promettre va effectivement tenir, qu'il n'y aura pas de panne de machine, qu'il y aura de la place pour toutes les palettes chez le transporteur (évidemment très sollicité par tous au même moment), prendre le temps pour les kiwis qui doivent bientôt être prêts, préparer tous les papiers avant le passage du camion. Et le téléphone qui n'arrête pas de sonner, les journées trop courtes mais il faut pourtant continuer à organiser, même quand les fruits sont en route vers Bastia, envoyer fax et mails pour cadrer toute la logistique à partir de Marseille pour que chaque livraison arrive bien.

Aujourd'hui la dernière palette est en route, vers Montpellier. Ouf! Mais il faut déjà penser à la livraison suivante qui aura aussi lieu en décembre car on ne peut pas décaler les périodes de maturité des fruits sur les arbres, des récoltes à venir.

Pour ceux qui ont vu les alertes météo et les images d'inondations sur la Corse, rassurez-vous pour les vergers: Il y a bien eu des inondations sur la côte orientale mais plus au sud. Peu de kilomètres mais juste assez cette fois pour n'avoir ni dégâts, ni chantier de remise en état avant de pouvoir récolter.

C'est sûr, en Corse la sécheresse est bien derrière nous pour cette année. Le barrage d'Alesani, (avec 10 millions de mètre cube de capacité de stockage fournit l'eau d'irrigation de la plaine orientale) était presque à sec fin octobre. Il est rempli jusqu'à son trop plein.

Depuis 2007 nous sommes « habitués » des jours de pluie à plus de **100 mm en 24 h** (soit 100 l par mètre carré). Pour l'instant « seulement » 3 cette année (11 mars, 5 novembre, 21 novembre), qui correspondent en 3 jours à la moitié de la pluie attendue sur une année complète. Nous « faisons avec » les excédents de pluie, les printemps mouillés suivis de la sécheresse prolongée.

A savoir:

La **coloration des clémentines** n'est pas homogène car nous ne déverdissons pas les agrumes : ni chimiquement en verger, ni par gazage à l'éthylène après récolte. La couleur naturelle orange des clémentines à maturité à la fin novembre est à vert orangé. C'est l'amplitude des températures jour/nuit qui déclenche la dégradation de la chlorophylle et révèle la couleur caractéristique de la variété. Le orange deviendra de plus en plus prononcé et dominant lorsque se succéderont nuits vraiment froides (nous avons parfois un peu de gelée blanche sous les clémentiniers) et journées ensoleillées.

Conseils pour la conservation :

Bien transporter :

- Prévenir l'écrasement et les secousses en calant les achats.
- La voiture n'est pas un lieu de stockage et peut malmener les fruits en quelques heures par trop de chaleur, gel... ou en quelques jours

par confinement et alternances de températures, 2 causes de pourrissement.

A la maison :

- Ne pas conserver les fruits en sac plastique, sinon risque de pourriture.
- Le frigo n'est absolument pas un passage obligé : stocker au froid consomme de l'électricité et un fruit froid sera moins savoureux.
- Profiter de la cagette bois ou carton car c'est le matériau le plus + respirant : les fruits se conserveront mieux. Le nec plus ultra : les plateaux bois (moins profonds) empilables, ce qui permet de vérifier facilement et rapidement les fruits à manger en priorité. Récupérer cagettes et plateaux est facile : ils sont à usage unique (obligation légale) et les magasins qui paient pour le recyclage ou la destruction de leurs déchets les offrent en principe très volontiers.

Recettes :

rien ne se perd, dans l'agrume tout est bon :

- **écorces confites**

proportions: 1 kg de sucre / kg d'écorce

- Faites un sirop avec maximum 1 verre d'eau par kg de sucre. Quand le sirop est à ébullition, plongez les écorces et faites-les cuire à feu très très doux. Surveillez la fin de cuisson pour éviter que les écorces confites durcissent ou caramélisent. Si besoin arrêtez la cuisson avant l'absorption totale du sirop.
- Il est possible de préparer d'avance une certaine quantité : après la fin de cuisson, mettez les écorces, découpées en dés, en petits pots de verre que vous stériliserez. Ouvrez les pots au fur et à mesure des besoins pour vos cakes, sorbets,...
- **les écorces à sécher** sur le poêle ou dans une coupelle au dessus du chauffage parfument agréablement votre intérieur.

Mousse de clémentine

1/4 l de jus frais pressé (soit environ 500 G de fruits) - 10 g de gélatine, soit 4 feuilles - 25 cl de crème fraîche - zeste râpé ou lamelles d'écorce confite - 50 g de sucre - 2 blancs œufs

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis faites-la fondre au bain-marie.
- Incorporez le sucre, la gélatine liquide et le zeste au jus. Mettez au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, fouettez fermement la crème fraîche bien froide.
- Lorsque le jus commence à figer, ajoutez la crème battue et fouettez à nouveau pour bien mélanger.
- Battez les blancs œufs en neige et incorporez-les à la crème mousseuse.
- Laissez 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Confiture de clémentine

1 kg de sucre pour 2 kg de fruits entiers - gingembre ou cannelle (facultatif)

- laissez tremper les clémentines une nuit dans un grand volume d'eau froide. Jetez l'eau puis
- Découpez les clémentines en lamelles fines.
- Ajoutez le sucre à proportion de 500 g par kg de fruit, éventuellement une pointe de gingembre ou cannelle.
- Cuire à feu doux jusqu'à la consistance souhaitée.

Et pour finir cette première lettre, un grand **MERCI** pour toute la bonne énergie que nous apportent tous les groupes, les coordinateurs, agriculteurs, particuliers et professionnels qui réceptionnent les palettes, les responsables de distributions et les abonnés!!!!!!

Bien cordialement,

Brigitte Etcheber

Alimea, Bravone, 20230 Linguizzetta

Mail : alimea-brigitte@orange.fr

--

Brigitte Etcheber

Coopérative ALIMEA, Bravone, F-20230 Linguizzetta

Ligne directe: 33 (0)4 95 38 88 74 mail: alimea-brigitte@orange.fr

Fax : 33 (0)4 95 38 88 60

site: www.alimea.fr

Siret : D 338 714 777 00020, N° TVA : FR 85 338 714 777

ET POUR LES ECUREUILS:

Les fruits secs sont certifiés bio comme l'ensemble des récoltes de la coopérative Alimea.

La possibilité a été donnée comme l'an passé de contractualiser une livraison unique en avant saison des fruits frais.

Les noisettes sont de la variété Fertile de Coutard essentiellement laquelle peuple avec ses indispensables pollinisateurs Ronde du Piémont, Longue d'Espagne l'ensemble du verger de noisetiers corse: Comme souvent, la nature ayant développé des stratégies pour maintenir la diversité variétale, la présence simultanée de plusieurs variétés, simplement en permettant une pollinisation croisée, augmente la production de fruits.

Les fruits sont là en conclusion de l'année de culture:

Les habitudes changent et on s'adapte. Dans la succession des dernières années, 2011 ne fait pas exception aux nouvelles règles climatiques: Si certaines régions manquent d'eau en hiver, le Sud-Est, dont la Corse, ramasse la mise avec beaucoup (beaucoup trop) de pluies, de la neige à proximité de la plaine et de la mer se prolongeant sur tout le printemps.

Juillet est réellement exceptionnellement vert « pour nous » car les sols sont humides mais lorsque la période pluvieuse cesse, la

sècheresse s'installe et dure bien au delà du 15 août. La pluie est revenue cette année après la fin des récoltes de fruits secs.

Le schéma est identique à l'an dernier, sauf un mois de juillet pas vraiment pluvieux mais couvert et une sécheresse encore plus longue.

Pas de peur de noisettes emportées à la mer par les ruisseaux soudainement grossis, d'amandes dont la coquille devient noire car teintée par les tanins de la deuxième peau fondus dans les pluies. Les récoltes ont été faciles, sans arrêt forcé de ramassage ni besoin de séchage dans les greniers ou les granges.

Les noisetiers ont bien profité de l'eau du printemps. On est en année d'alternance (moins de fruits) mais la récolte a quand même été belle,

Une récolte d'amande à nouveau très faible. Sur la variété principale (Feragnès) il n'y a presque pas eu d'émergence de fleurs. Pas de fleurs = pas d'amandes!!!

Un stock de fruits secs dans le garde manger :

Les fruits secs se récoltent une fois par an, à l'entrée de l'automne, à leur pleine maturité.

Pas de consignes particulières pour leur stockage, ils sont protégés naturellement par la coquille et se conserveront parfaitement du moment qu'ils sont conservés au sec.

Vigilance face aux rongeurs qui en raffolent !

Les noisettes et amandes en coque se conservent très bien dans leur filet d'origine qui leur permet de respirer.

Des fruits secs pour toute l'année :

Les noisettes et amandes contiennent autant de protéines que la viande ou le poisson. Consommer des fruits secs est indispensable pour l'équilibre et la diversité d'une alimentation végétarienne ... ou permet de diminuer la consommation de viande.

Ils sont aussi très riches en acides gras, en potassium, magnésium et pour la noisette en phosphore.

La nature est bien faite : la coquille, protégeant le cœur des blessures, de la lumière, de l'oxydation conserve aux noix, noisettes et amandes leur potentiel germinatif pour la saison suivante. Pour profiter au maximum de leurs bienfaits je vous conseille donc de les décortiquer au fur et à mesure de votre consommation. Non décortiqués les fruits secs se conservent d'une récolte à l'autre.

Pour tous les repas:

- Pour commencer la journée : quelques amandes et/ou noisettes qu'on aura décortiquées et laissées tremper une nuit dans un verre d'eau (froide). Le lendemain matin elles sont gonflées, fraîches et croquantes comme lorsqu'elles finissent de se former en été, c'est simplement délicieux. Cette pré-germination augmente leur taux vitaminique. 5 par personne suffisent.
- Quelles amandes, noix, noisette parmi les fruits en dessert.
- Ou au fond du sac de randonnée avec une tranche de pain.
- Sans oublier les douceurs:
 1. Apéros où je sors ma collection de casse-noisette. C'est ludique et en plus quand on casse les coquilles, on prend le temps de manger... donc on a moins mangé à la sortie de l'apéro!
 2. Fruits secs et miel en dessert
 3. biscuits à la noisette

100 g de farine - 100 g de noisettes décortiquées - 100 g de beurre -
50 g de sucre

- Râper ou broyer les noisettes décortiquées (personnellement j'utilise le moulin-râpe à fromage de ma grand-mère qui convient très bien... et ne consomme pas d'électricité).

- Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et malaxer pour obtenir une pâte homogène, assez sèche (ne pas ajouter d'eau).
- Etaler sur une plaque allant au four préalablement beurrée. Avec un couteau, découper la pâte en carrés de 3 à 4 cm de côté que vous détacherez les uns des autres après cuisson. Enfourner à 180 °C.
- Sortir avant que le biscuit ne commence à brunir (cuisson 15 mn environ)
Repasser sur les marques de découpe avant de décoller les biscuits de la plaque.

Un peu d'histoire agricole de la Corse. C'est important à connaître aussi!

Le noisetier est une culture localisée à l'intérieur de l'île, à l'est et plus précisément sur le canton du Campoloro – Moriani où la plaine orientale rétrécit, la montagne se rapprochant de la mer. Les communes y ont leur plage (qui regarde l'Italie) et culminent à l'ouest à 1.000 - 1.300 m d'altitude. Cette particularité géographique provoque une montée très rapide de l'humidité de la mer qui condense en nuages et retombe en pluie. Le pot de chambre de la Corse.

Ce microclimat est particulièrement adapté au noisetier, l'arbre des sourciers (ils en fabriquent leurs baguettes).

Dans sa forme actuelle la noiseraie est l'un des rares reliquats **de l'organisation agro-pastorale des villages**. Pas de ferme ou maison isolée. La communauté est regroupée en villages et hameaux perchés à 300 m, altitude qui autrefois permettait de vivre à l'abri des marais et de la malaria. Avec au dessus du village l'arbre à pain, le châtaignier, juste en contrebas, près des sources et ruisseaux, vignes, vergers et jardins clos pour la table, au sud et au sec les oliviers pour l'huile de la maison... Et quelques cultures de rente, dont le noisetier qui après 1900 a remplacé le cédrat en déclin.

Pour la plupart inaccessibles aux tracteurs, les jardins de noisetiers sont restés préservés de l'intensification de l'agriculture. Ils sont formés en buisson (leur port naturel) et atteignent 7 mètres de hauteur. La noiseraie abrite une végétation typique de sous-bois ouvert. L'ail sauvage, 2 espèces de cyclamens voisinent avec le paradis des

mycologues (girole, bolets, champignon corail...). Elle est fréquentée par la tortue de Hermann (tortue terrestre).

Hors de la rentabilité, les noisetiers constituent d'abord un patrimoine familial affectif, entretenu car « c'est les parents qui les ont plantés », parfois les grands parents. Ce qui en fait leur pérennité mais aussi leur fragilité. Deux dangers les guettent : la friche avec enfouissement rapide sous les ronces et clématites qui aiment elles aussi les sols profonds et humides, la spéculation foncière si croissance anarchique des villages.
