



Site : nap49.canalblog.com

LA GAZETTE NATURAMAPORTE

Décembre 2014 n° 29

Livraisons à prévoir :

Vendredi 05

Légumes frais
Produits Laitiers
Agneaux

Vendredi 12

Légumes frais
Œufs
Produits Laitiers
Pommes
Miel
Tisanes

Samedi 13

Cochonnailles

Vendredi 19

Produits laitiers
Légumes frais
Œufs
Poissons
Volailles festives

Vendredi 26

Pas de livraison !

C'est l'hiver !

Les agrumes corses sont de retour, Ludovic nous permet de faire de bonnes soupes, Alain bichonne les volailles festives qui régaleront nos tablées de réveillons, les suettes de Noël (toutes rouges !) pointeront leur nez.

Par ailleurs, nous sommes heureux de nous retrouver dans la serre chauffée, histoire de papoter alors que la nuit tombe.



Où vont-ils donc
d'un si bon pas ???

Rappel

À noter dès maintenant dans vos agendas :

ASSEMBLEE GENERALE

le vendredi 23 janvier

À la salle des fêtes de Ste Gemme sur Loire,
livraisons sur le parking aux horaires habituels.
Assemblée générale à 18h30, suivie d'un repas
partagé.

Vous avez reçu récemment des
contrats à renouveler, notamment :

- ☞ petits fruits rouges
- ☞ Produits laitiers : nouveautés
(yaourts aromatisés)
- ☞ Viande de bœuf
- ☞ farine

**Si vous êtes intéressés, pensez
bien à les renvoyer rapidement
aux tuteurs concernés ; cela leur
facilite la tâche.**

Début décembre 2014, des nouvelles de la ferme des Harbaux

Les poulets et pintades viennent juste d'être livrées. Très beau lot : du poids, de la qualité, et pas de soucis d'élevage. Les bons démarrages dans les poussinières y sont sans doute pour beaucoup. Celles-ci s'avèrent donc performantes et de plus très économes en énergie : double objectif atteint.

Ces poussinières, que certains d'entre vous m'ont aidé à construire (février/mars), étaient les premiers bâtiments à revoir le jour suite à l'incendie.

A ce jour, le reste des installations est pratiquement terminé ; en septembre pour le hangar de stockage des céréales et paille. Le 12 novembre, soit 1 jour avant l'anniversaire, j'abattais de nouveau sur la ferme dans le tout nouvel abattoir.

Et la semaine dernière, les oies inauguraient le poulailler pour entamer leur phase d'engraissement.



Si tout est opérationnel, il reste encore beaucoup de finitions : bardage, aménagements intérieurs et extérieurs et surtout...beaucoup de rangement .

L'année amapienne 2014 va se terminer avec la livraison des volailles festives le vendredi 19 décembre. Toutes les poulardes et coqs sont réservés, seules quelques oies peuvent encore satisfaire d'éventuels retardataires.

Pour moi, 2015 est déjà en marche puisque les poulets prévus pour février sont déjà là depuis 3 semaines. Dans le nouveau contrat qui vous sera proposé fin décembre/début janvier, on reprendra donc le rythme habituel soit :

- poulets en février et avril,
- poulets et pintades en juin,
- poulets et canards en septembre,
- poulets et pintades en novembre.

J'en profite pour vous annoncer la création d'une CIAP 49 (Coopérative d'Installation et Agriculture Paysanne). Si la Confédération Paysanne en est à l'initiative, de nombreux partenaires s'y associent (Terres de lien, Civam, Gabb, solidarités paysans, Afocg, LPO...). Elle permettra à de futures paysans-es de se mettre en situation réelle de production, de se former et de commencer à démarrer une activité. Une solution pour lancer certains futurs paysans en amap.

Les amap, par leur paysans en amap et les amapiens, sont sollicités à la soutenir lors de son lancement.

Le samedi 13 décembre à 10h30 à Chalonnes Salle du Layon aura lieu son assemblée générale constituante.

Je pense y assister.

A bientôt.

Alain Chazerault

Cet été à la Ferme de François :

Durant quelques jours, Matthieu et Dysmas, tous deux étudiants, nous ont rejoints pour découvrir notre vie et donner un coup de main. Nous leur avons laissé la plume, ils font ici part de leurs impressions de citadins...

Lorsque deux rats des villes visitent les rats des champs, ce n'est pas fi du plaisir, mais un vrai émerveillement. Porter, défricher, planter, nourrir, semer, tout cela ne se fait pas sans effort, mais procède d'une véritable réconciliation du citadin avec cette campagne, ce terroir, souvent si proche de son cœur, et si loin de sa connaissance. Chronique d'une ferme pas comme les autres, à travers trois expressions de la langue française, souvent utilisées, peu vécues.

« **LE BON SENS PAYSAN** » – ici nul besoin d'engrais, le fumier produit par les vaches fera l'affaire. Point besoin non plus de fourrage extérieur, les betteraves fourragères ainsi que le triticale produit dans la ferme servent d'aliments pour les bêtes. La terre est respectée, elle nourrit les bêtes, qui nourrissent les hommes, et l'homme, bien conscient de ce qu'il doit à la terre et aux animaux, fait de son mieux pour respecter cet environnement fragile. A la ferme de François, tout ce qui est vendu a été produit et nourri à la ferme. Le bon sens est probablement le fait d'utiliser toutes les ressources offertes par la nature, en acceptant, non pas de nourrir la terre entière, mais d'abord son entourage et sa localité. Manger, vivre avec les aliments produits autour de chez soi. Respecter l'idée de « fruits et légumes de saison », manger une viande qui n'a pas fait le tour du monde ou encore savourer un pain issu du blé cultivé dans le champ d'à côté. S'apercevoir que ce qui est savoureux, riche et simple est à votre porte.

« **GAGNER SON PAIN A LA SUEUR DE SON FRONT** » - Couper, charger le bois, nourrir les bêtes, les déplacer d'un champ à l'autre, semer, planter, défricher, biner, creuser, ramasser, affronter le soleil, le froid, le vent, n'est pas chose aisée tous les jours. Le corps est mis à rude épreuve. La vie dans une exploitation agricole est dure physiquement. Le travail rime avec effort physique, conscient que le corps est le premier outil de travail. Le soir, pas besoin de footing ni de salle de sport, la fatigue est là. Cette rigueur physique n'est pas sans contrepartie : manger les fruits que l'on ramasse, la viande que l'on produit, les céréales que l'on cultive. A la ferme de François, le travail est concret, productif et visible. *On se sent vivre.*

« **S'ABANDONNER A VIVRE** » - Vivre au rythme des saisons. Prendre ce que la nature nous donne tous les jours. Accepter qu'elle ne produise pas toujours ce qu'on veut quand on veut. Accepter l'idée que la terre n'est pas un supermarché, victime de nos envies du moment. La ferme nous enseigne qu'il est bon de vivre avec ce qu'on reçoit et pas toujours ce qu'on veut. Thomas et François sont avant tout des entrepreneurs, leur ferme n'est pas seulement un travail mais l'œuvre d'une vie. Ils s'abandonnent à vivre, conscient que ce que la nature a donné, peut être repris.

Accueil des Nouveaux : Bienvenue !

Vendredi 28 novembre, un pot était offert pour les derniers arrivants à Naturamaporte : plusieurs familles avec jeunes enfants, inscrites depuis l'été. Certains ont connu l'ama par des voisins (comme quoi, il ne faut pas hésiter à en parler autour de nous ; ensuite, vient qui veut, mais au moins l'info est proposée), d'autres par le site Amap49, qui recense toutes les amap du département. En effet, ils arrivent d'une autre région et connaissent déjà le système des amap. Les derniers ont connu Naturamaporte par les Gémmoiseries.

C'est donc l'occasion de partager, outre la boisson, les expériences ; de pouvoir répondre aux questions et donner des précisions ; de mieux se connaître.

Samedi 15 novembre 2014 : CA délocalisé



A l'automne, lorsque les producteurs ont moins de travail, nous prévoyons une réunion chez l'un d'entre eux, souvent au sud où ils sont plus nombreux. C'est aussi l'occasion de visiter une ferme et de prendre un repas ensemble. Histoire de se retrouver de manière plus conviviale.

Cette année, c'est Armelle qui nous a accueillis. Elle a déménagé son exploitation l'an dernier : rachat d'une ferme, ce qui lui permet d'avoir ses serres et champs de petits fruits à porter de bottes. C'est plus simple à gérer. Elle nous a expliqué ses rotations de cultures, nous a montré son labo. Nous avons aussi pu cueillir et déguster des fraises car il en restait encore !

Lors du CA, nous avons souligné le besoin de tuteurs pour remplacer ceux qui veulent passer la main, nous avons évoqué le fonctionnement de l'ama et le besoin d'investissement de tous, à des degrés divers : producteurs, membres du bureau et CA, amapiens. A Naturamaporte, les producteurs sont membres du CA de fait ; à ce titre, ils reçoivent les comptes-rendus de réunions auxquelles ils sont toujours invités.



N'hésitez pas à participer à la gazette ; elle est ouverte à tous !

Ecrivez à naturamaporte@yahoo.fr