

Bonjour à tous et à toutes,

Côté producteurs la première saison a permis de revaloriser leurs productions avec une augmentation du prix des fruits. Particulièrement substantielle sur les petites productions dont la plus grande part vous a été destinée (pour nous en Corse citrons et oranges notamment, il faut en prendre conscience car les mesures européennes et les pratiques de prix nous ont quasi spécialisés sur la clémentine et le pomelo).

Ainsi, pérenniser et développer le système **AMAP** pour les agrumes permet d'envisager de replanter **ou d'inciter à convertir en bio les rares vergers encore existants d'orangers et de citronniers**. Parce qu'on sort de la logique prix de marché, que nous vivons aussi en bio et qui a fait écrouler nos prix face aux citrons et oranges bio d'importation : **bien en dessous des coûts de production**.

Revenir à plus de diversité d'agrumes ne se fera pas en un jour, le rythme des vergers est plus lent que celui des plantations maraîchères. Mais ce n'est plus une pure utopie (ou un privilège de jardin familial) lorsqu'on s'organise en AMAP. Pour cela, un grand merci à tous, agriculteurs d'AMAP d'autres régions, tuteurs et mangeurs, sans oublier ceux qui se chargent de la réception et les petites mains de la redistribution, toute cette chaîne qui rend possible la deuxième saison!!!!

Quelques groupes nous ont rejoints pour la deuxième saison, par bourgeonnement de certains des groupes « historiques », mais pas seulement : cette année les cagettes corses arriveront aussi en Charente Maritime, Indre et Loire et Loire Atlantique. Pour cette saison le verger ne peut porter davantage d'abonnement car il se ferait au détriment de la diversité des cagettes.



Au verger :

Nous commençons à peine la saison d'hiver et déjà le stress est immense. Non, non ce n'est pas le travail qui fait peur (à bas les idées reçues sur la Corse et ses autochtones !!!) mais déjà bel et bien le climat.

Le cycle de production des arbres n'a pas complètement rattrapé le retard du démarrage de la végétation qui a résulté de l'hiver 2009-2010 et des excès de pluies au printemps. **Les clémentines sont restées vertes** presque tout le mois de novembre, impossible de commencer dans ces conditions, la cueillette des kiwis a aussi eu 10 jours de décalage ... et déjà tombaient les alertes de météo France : annonces de froid en plaine.

Résultat, tout le monde est sur les dents : il a fallu d'abord attendre pour démarrer et maintenant mettre les bouchées doubles car la récolte sur les arbres est bonne. L'objectif est de rattraper le retard pour limiter les risques liés au froid.

La cueillette des clémentines fines de Corse a commencé seulement le week-end du 20 novembre avec en prévision météo des pluies en plaine (+ la neige à moyenne altitude) pour toute la semaine à venir. Coup de bol, le vent a dominé la semaine et quand il y a du vent, en général il ne pleut pas ! Tout le monde s'est bien emmitouflé et les énergies se sont mobilisées à la cueillette, à l'emballage pour pouvoir expédier toutes les palettes d'AMAP en 8 jours, et livrer d'autres destinations si on pouvait aussi, avec la menace quotidienne qu'on risquait d'arrêter le chantier pour plusieurs jours. Au final, une seule demi-journée d'arrêt de cueillette mercredi 22.

Coup de bol encore, toutes les palettes AMAP sont arrivées avant la neige sur les routes continentales !!!

Cette semaine nous n'avons pas pu garder le même rythme (3 jours d'arrêt de cueillette à cause de la pluie, nouveau retard) et je trime à me mettre autant que possible à jour au bureau. D'où la circulation décalée de la lettre de lien qui est importante pour moi comme pour vous qui allez manger nos fruits.

Les annonces d'hiver précoce sont devenues une réalité dans bon nombre de départements. La plupart des palettes que nous avons expédiées mardi sont restées bloquées mercredi dans la vallée du Rhône. Pour l'instant le vent domine à nouveau et le chantier de cueillette a aussitôt redémarré chez tout le monde.



Les fruits de novembre

La première cagette vous a livré clémentines de pleine saison, kiwis pour certains groupes (ceux qui n'ont pas d'approvisionnement proche de chez eux pour rester dans la logique de l'Amap).

Les clémentines sont de la variété « fine de Corse » et viennent du verger des Dumont, Jean Guy et son fils qui est en passe à **30 ans**

de reprendre la ferme familiale.

La coloration des clémentines n'est pas homogène car nous ne déverdissons pas les agrumes : ni chimiquement, ni par gazage à l'éthylène après récolte. **C'est la couleur**

naturelle orange à vert orangé des clémentines à maturité à la fin novembre.
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 devient de plus en plus prononcé et dominant au fur et à mesure que passent les semaines à nuits vraiment froides et journées ensoleillées.

Les kiwis ont été cueillis par Alexandra Alonso. Ils ont été ramassés quelques jours avant l'expédition et vous arrivent encore un peu durs pour les manger directement. Un peu de patience pour les déguster, le temps de leur maturation après cueillette, le temps que l'amidon qu'ils contiennent se transforme en sucres (cette évolution est déclenchée par la cueillette ; sur le pied, les kiwis restent durs, même en décembre).

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 alternance 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 pas un passage obligé : stocker au froid consomme de l'électricité et un fruit froid sera moins savoureux.

* Profiter de la cagette bois 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.

La prochaine cagette sera sensiblement la même et nous attendons les premiers avocats pour janvier seulement.

Nous espérons que vous aurez beaucoup de plaisir à manger nos récoltes !

Si vous visitez le site, les pages « en ce moment » ne sont plus guère d'actualité, faute de temps. Mes belles photos d'agrumes en train de grossir en octobre sont restées au placard, de même que le champignon corail qu'on trouve en novembre sous les noisetiers. Bon, si vous vous intéressez aux oiseaux le merops (envolé pour sa migration d'hiver) est resté en ligne pour quelques semaines.

Bien cordialement,

Brigitte Etcheber

