



« La feuille de chou »

Décembre 2011



Journal de l'Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne AMAP'porte

Tel 0241558629 amap.porte@mail.com Rédacteur: Christophe Bichon

Volailles festives

Stéphane Tartre, notre producteur de volailles, propose pour les fêtes de fin d'année, des magrets et des rillettes de canard lors de la distribution du vendredi 16 décembre... et dire qu'il y a quelques années de cela, si l'on avait dit à Stéphane qu'il allait devenir paysan, il nous aurait certainement ri au nez. Mais une rencontre va l'amener à ce revirement. C'est Philippe Mousseau (notre ancien producteur de volailles) qui va l'initier progressivement aux ficelles et techniques du métier. Très vite, Stéphane décidera de suivre une formation pour s'installer à son compte.



C'est chose faite depuis juillet de cette année. Il élève 4000 volailles par an. Celles-ci disposent d'1,5 ha de parcours, ce qui leur permet de gambader et de gratter à leur guise. Chaque mois un lot d'environ 400 poussins d'un jour arrive pour être élevé pendant 120 jours (contre 42 à 50 jours en élevage industriel) avant d'être abattu. En plus, une centaine de pintades et de canards sont livrés deux fois par an. Il leur faut beaucoup plus de temps pour arriver à un poids valable : 5 ou 6 mois. Pour les nourrir, il faut à peu près 6 ha de céréales variées (produites par Philippe,

juste à côté), du maïs (acheté à un voisin), des minéraux (élément acheté à l'extérieur) et des apports de plantes sauvages fraîches, comme des orties, pour leur apport en oligo-éléments, minéraux, vitamines...

Pour écouler le produit de son travail, Stéphane a choisi la vente directe à 100%. C'est un choix contraignant surtout à cette saison ! Rien à voir avec l'élevage industriel où les poussins sont vendus avant d'avoir été élevés. Alors, la qualité de vie doit, pour Stéphane, être au menu: suffisamment d'argent pour vivre et bien se nourrir, avoir suffisamment de temps pour lui.. car pour l'instant, Stéphane ne compte pas ses heures: c'est le début. Mais il reconnaît qu'il pensait avoir plus de temps libre... Un tiers de son temps est occupé par l'élevage proprement dit, un autre tiers consiste en ses déplacements: emmener les volailles à l'abattage (Neuvy-Bouin, 79), livrer sa production (beaucoup de clients pour des volumes limités) et le dernier tiers pour démarcher, établir des factures, remplir la paperasse. Souhaitons donc à Stéphane de trouver assez vite un rythme qui correspond mieux à ses aspirations... et continuer à nous régaler avec ses volailles!

Poireaux ou pas poireaux ?



Triste saison pour les amateurs de tartes et de quiches aux poireaux! Damien nous annonce une saison de poireaux malades. Une mouche parasite (la mineuse du poireau), apparue il y a quelques années dans l'est de la France, vient d'arriver sur sa ferme. Elle grignote le poireau de l'intérieur. Le problème est qu'il faut environ 5 ans pour que les prédateurs naturels du parasite s'installent. Damien est en train d'essayer de trouver une parade, affaire à suivre!!

Distribution des courges

Il y a quelques semaines, nous avons eu l'opportunité de récupérer l'ensemble de nos courges pour l'hiver. L'initiative, qui a pu surprendre, est en fait un choix stratégique opéré par Damien. En effet, ceux qui avaient eu un contrat légumes l'année dernière se rappellent certainement que les courges furent rares. Les froids précoces de l'automne 2010 avaient déclenché une vague foudroyante de pourriture parmi les courges. L'essentiel avait été perdu. Damien ne disposant pas d'un local assez chaud et sec, il a donc décidé de changer de fusil d'épaule en les distribuant avant que les conditions se dégradent.



Alors, pour que vos courges se conservent longtemps, stockez-les dans un endroit sec et tiède (entre 10 et 16°C). Ne les laissez pas dans le noir complet, mettez la queue vers le haut et laissez un espace entre chaque fruit. Vérifiez régulièrement que des tâches de pourriture n'apparaissent pas.

Animation de Noël

Lors de la distribution du jeudi 22 décembre (notez bien que c'est le jeudi!), une animation est prévue.



Pour nous mettre dans une ambiance festive, nous nous réchaufferons autour d'une boisson chaude : vin chaud épicé, chocolat au lait, thé à la menthe et aux aromates... pour grignoter des douceurs de Noël, nous comptons sur chacun d'entre vous pour rapporter un petit quelque chose que vous aimez faire à cette saison. Que ce soit quelques uns de ces fameux biscuits dont mémé vous a donné la recette, ou autres gourmandises dont vous avez le secret, faites-vous plaisir! Ce sera l'occasion de partager en toute convivialité.