

Le petit bulletin n°6 de la ferme de l'AMAP des caouecs

Bonjour à tous. Bienvenue aux nouvelles familles qui ont rejoint notre AMAP. Comme vous le savez la période printanière est aussi la période la plus dure pour le producteur, les productions hivernales sont finies, celles d'été n'ont pas débuté et celles de printemps sont faibles. De plus, le travail est important. Par conséquent, durant les mois de mai et juin les paniers sont plus légers mais certains produits de forte valeur comme les asperges et les fraises (bientôt... Patience) lui donnent du poids !

Les photos sont un peu troubles car je les ai prises sous la seule pluie du mois, vous me pardonnerez.

Les distributions

N'oubliez pas : **pas de distributions le jeudi 2 juin mais avancée au mercredi 1^{er} juin. Idem pour le jeudi 14 juillet, avancée au mercredi 13 juillet.**

Les distributions se passent de mieux en mieux, les « nouveaux » sont déjà au point, cochage de feuilles, partage de paniers, étiquettes de co paniers, impec !

Je me suis acheté un nouveau camion... de 21 ans, comme c'est exactement le même que l'autre, mais en plus blanc par endroits, vous ne remarquerez rien.

L'atelier récolte de petits pois.

Il aura lieu à Aussonne le samedi 21 mai de 10h à 12h, il sera clôturé par un petit apéro comme d'habitude si le temps est clément.

Le principe : vous ramassez les gousses, repartez avec une partie et le reste de la récolte est distribué à l'AMAP. Les petits pois n'ont pas très bien poussé, il n'y en a pas beaucoup à ramasser.

Comment y aller : En venant de Cornebarrieu ou de la rocade, sur la route de Cornebarrieu, 500 m après le panneau de rentrée dans Aussonne se trouve un garage, le garage Massot avec une station de lavage de véhicules sur votre droite, prendre le chemin de Payolo à droite juste avant la station de lavage, le champ de petits pois est à côté des fèves.

Les cultures

Les récoltes en cours :

Les salades poussent bien, vous devriez en avoir régulièrement sauf accident. Les asperges continuent leur pousse aussi et les patates de 2010 sont terminées...



Laitues, batavias, feuilles de chêne rouge et blonde, lollos rouge et blonde...



Radis à droite sous voile contre les insectes piqueurs, salades au milieu et persil envahi d'herbes, en aurez vous ??

Le radis pousse bien, nous essayerons de vous en donner encore deux fois.

Les fèves sont là, l'aillet aussi. Il vieillit de plus en plus et va bientôt être de l'ail, que vous pourrez mettre à sécher et utiliser ensuite pendant plusieurs semaines si vous êtes économe. Vous aurez des fèves pendant encore un mois.



De gauche à droite : petits pois, fèves et après les coquelicots aillet.

Les récoltes à venir

L'été approche, mais avant les tomates, il y aura du chou pointu, des brocolis, des choux fleurs, des oignons blancs, du poireau. Les choux ont été attaqués par des insectes piqueurs que le pyrèthre a eu du mal à limiter.



De gauche à droite : choux divers, fenouil, poireaux nouveaux.

Les fraises plantées tardivement ont mal démarré, elles font des fruits mais moins vite que prévu, vous en aurez quand même, ayez confiance.



Fraises en fleur.

Les melons poussent bien, les limaces ont mangé quelques pieds mais il en reste...



Melons.

Et les tomates ? Elles poussent après une sévère attaque de Mildiou, les premiers fruits sont plus gros que des cerises, je vise le fin juin pour la première récolte...

Les courgettes de serre et de plein air se comportent bien, premières récoltes dans trois semaines. Les concombres sont malades, un deuxième semis va être nécessaire pour remplacer une forte mortalité, récolte espérée dans 6 à 8 semaines.



Courgettes sous serre en plein air sous la serre explosée par le vent d'antan.



Tomates en voie d'égourmandage et d'accrochage



Attaque de mildiou sur tomates.



Concombres



Les aubergines sous serre poussent très bien.

En pépinière, les citrouilles, pâtissons, courges, potimarrons et autres vont être plantés dès que nous en aurons le temps, les poivrons sont prêts à être plantés, deux postes de melons vont encore suivre avec des pastèques à sucre et à confiture. Puis de la tomate coulis, des aubergines de plein champ, des artichauts et du céleri rave.



Plants de céleri rave



Pépinières de courges diverses, à droite le poivron et devant le basilic et la coriandre.

Des pots de basilic dans un premier temps puis de coriandre vous seront donnés. En effet, il m'est difficile de couper des herbes aromatiques, je n'y pense pas toujours, je les entretiens mal... Autant que vos les ayez chez vous dans un pot ou dans le jardin. Il faut les empêcher de monter à fleur, donc les tailler dès que les bourgeons apparaissent, en règle générale, une taille régulière (hebdomadaire) permet de les faire durer jusqu'en septembre. Une exposition de plein soleil avec un arrosage très modéré pour le basilic, plus abondant pour la coriandre leur vont bien. Le basilic n'aime pas avoir les racines dans l'eau... N'arrosez pas si vous avez un doute !

Une terre légère est parfaite, si vous avez des argiles, mélangez avec du terreau.

Les pommes de terre sont belles, vous aurez des primeurs dans peu de temps.

Le cardon a fleuri, vous n'en aurez pas, ouf...

Un colis de viande label rouge ?

Didier Vidal, éleveur de blondes d'aquitaine en Ariège proche (Le Bousquet, près de Pamiers), nous propose de découvrir sa production de viande bovine à l'occasion d'une commande groupée.

C'est la troisième fois qu'il propose ces colis, la viande est excellente.

Quelques informations sur Didier et son travail :

« ...Je ne suis pas en bio mais suis en train d'y réfléchir. Je pratique l'agriculture raisonnée. Le troupeau est nourri avec les produits de la ferme (foin de prairies naturelles, luzerne en sec et enrubanné et céréales aplaties). L'enrubannage est utilisé sur le troupeau de souche et les animaux à l'engraissement sont nourris exclusivement avec l'orge, le blé et le triticale de la ferme aplaties et du foin de luzerne.(comme faisaient nos grands parents). Au niveau sanitaire, les animaux sont vermifugés une fois par an à l'entrée à l'étable uniquement. Les autres produits utilisés sont des anti-inflammatoires ou antibiotiques uniquement en cas de problème sur un animal et sur prescription du vétérinaire. Vu le coût des produits, j'essaie de limiter au maximum. Les veaux qui sont destinés à la vente pour l'exportation, sont complétés avec de l'aliment (à base de céréales) acheté à la coopérative ARTERRIS.

Mes animaux sont mis à la pâture vers le 15 avril et rentrent à l'étable à la mi voire fin novembre. En fait ils passent 5 mois environs à l'étable et 7 mois à la pâture. Il arrive qu'ils aient un complément de foin en fin d'été quand il fait sec. L'hiver ils sont logés dans une stabulation libre à aire paillée. Je ne suis pas en bio mais je suis dans un système extensif (160Ha exploitées pour 95 UGB) avec seulement 17 Ha de cultures, 20 Ha de prairies temporaires: luzerne, et 123 HA de

prairies naturelles: fauche et parcours).

Je suis sensibilisé aux questions environnementales: je viens de construire un bâtiment de stockage pour le foin avec du photovoltaïque, et installé dans ma nouvelle maison (suite à un incendie en 2009) un chauffe-eau solaire et un chauffage central avec chaudière à bois déchiqueté... »

Quelques informations pratiques :

- Il est souhaitable de congeler les steaks hachés tout de suite après l'achat, mais d'attendre quelques jours (jusqu'à une semaine) avant de congeler les autres pièces à griller, pour gagner en tendreté.
- Les colis sont constitués comme suit : ce sont des colis de 6 kg comprenant 4 kg de tanches à griller (entrecôte, tranche, rumsteck, filet...) + 2 Kg de steak haché. Le prix livré à Toulouse est de 16€ le Kg (soit 96€ le colis).

Modalités de commande :

Envoyez moi un mail... Ou à Isabelle Custine. (Si vous souhaitez en faire profiter vos amis, cette démarche n'est pas réservée aux AMAPiens, mais SVP, collectez leur commande et transmettez-moi la commande globale (vous et vos amis sous votre seul nom). Cela me simplifiera la tâche et...évitera les erreurs. Merci d'avance.)

La date limite de commande est le **vendredi 17 juin**.

La livraison aura lieu entre **17 heures et 18 heures, le jeudi 23 ou 30 juin (non défini et susceptible de changements)**.

Lieu de livraison : **parking de la coopé CE Airbus, Saint-Martin**.

Les chèques seront à remettre directement à Didier (**96 euros, libellés à l'ordre de EARL de Barguille**), à la livraison. Pour info, l'EARL de Barguille se trouve à Ventenac, 09120.

Conclusion

L'été arrivera bien un jour, en attendant mangez des fèves, en ragoût, à la poêle, au four, en purée, en soupes froides, elles sont excellentes, il faut apprendre à les cuisiner et les redécouvrir.

N'hésitez pas à me faire part de vos remarques par mail nicolas.aubouy@yahoo.fr ou de vive voix à la distribution.

A bientôt !

Nicolas votre producteur.