



BULLETIN D'INFORMATION n°1 – déc. 2021

Afin de renforcer ses liens avec les amapiens, **La P'tite Coop** a décidé de créer un bulletin d'information bimestriel qui vous sera adressé par mail. Il contiendra des focus sur les cultures (celles du moment, celles qui posent problèmes, celles qui sont surprenantes...), des nouvelles de la vie au quotidien dans nos fermes, et des conseils pour optimiser la conservation des légumes de vos paniers. Cette « feuille de chou » n'a pour l'instant pas de nom et vos suggestions sont les bienvenues. Bonne lecture !

FOCUS / SCAROLES

Originaires d'Europe méridionale, les scaroles sont appréciées pour leur croquant, leurs qualités digestives et leurs apports en fer et potassium.



Pose de cloches, pour ôter l'amertume des feuilles, et récolte des scaroles pour les paniers trois semaines plus tard.

Les scaroles, légumes-feuilles de la même famille que les chicorées, ont été repiquées à la fin de l'été. Il faut trois à quatre mois de culture pour obtenir une belle scarole. Après deux semaines de blanchiment du coeur à l'aide de cloches, afin d'ôter l'amertume des feuilles, il faut récolter sans tarder car elles se conservent moins longtemps.



Quelques scaroles ont montré des signes de maladie, il y a eu un peu de pertes, mais les quantités mises en cultures tiennent toujours compte (dans une certaine mesure) de ces aléas sanitaires.

Pour en savoir plus sur les maladies et ravageurs des laitues et chicorées :

http://itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques_maraichage/fiche-salademini.pdf

FOCUS / EPINARDS (variété Palco)

Le mildiou (maladie qui apparaît en milieux chauds et humides) a eu raison des épinards. Deux séries de deux planches de 40 mètres avaient été plantées. L'attaque fulgurante, renforcée par celle de pucerons, a compromis la récolte, pas une feuille n'était récupérable. Tant pis pour cette fois, mais dommage pour cet autre légume-feuille, probablement originaire de Perse introduit en France par les Croisés et qui ne contient pas tant de fer que voudrait nous faire croire Popeye, mais qui est riche en vitamines (A, B9, C, K1, E), oligo-éléments et anti-oxydants. La solution à ce problème serait peut-être un changement variétal.





C'est la première année que Terre Ferme subit autant de pertes de potimarrons. Normalement conservés dans un local bien ventilé et chauffé, à une température approchant les 20°C, les problèmes de pourriture sont apparus sur les potimarrons quelques semaines après la récolte, épargnant fort heureusement les autres courges.

Les potimarrons ont-ils souffert d'un été trop humide chez nous cette année ? C'est probable. Quoi qu'il en soit, ce n'était pas perdu pour tout le monde, des caisses entières de potimarrons ont fait le régal des cochons du voisin !

LA FERME AU QUOTIDIEN

MISE EN CULTURE

L'ail a été planté (15 oct.), les fèves semées (10 nov.), les semis de carottes nouvelles (15 oct.) et de haricots mange-tout sont en place (fin nov.), et la commande de tubercules pour les pommes de terre a été passée et reçue en prévision d'une plantation en janvier 2022. En attendant la mise en terre les tubercules sont stockés dans un local chauffé pour amorcer la germination.

TEMPÊTE AURORE

Dans la nuit du 20 au 21 octobre, la tempête Aurore, qui a balayé le Nord de la France, a provoqué de lourds dégâts dans de nombreux départements de Bretagne, Normandie, Île-de-France et Grand-Est. Deux serres de Terre Ferme ont été endommagées, plus particulièrement les quatre côtés enroulables pour l'aération. Le dossier d'assurance qui a été remis à Pacifica (Crédit Agricole) prévoit leur remplacement et l'achat d'un brise-vent pour que le problème ne se reproduise pas. Le coût des pièces est estimé à 8 000 € et la main d'oeuvre à 7 000 €, de quoi faire réfléchir sur le réchauffement climatique et ses conséquences en termes économiques pour tous !

MATERIEL & TRAVAUX

Le tracteur de Terre Ferme a fait son temps ! Acheté d'occasion au moment de l'installation, ce Renault 551 a l'inconvénient d'avoir son échappement à l'avant, obligeant Thibault à travailler avec un masque, et ce bien avant l'obligation de ce dernier, pour d'autres raisons.

Un investissement est prévu en 2022 pour l'achat d'un nouveau tracteur (35 875€ HT) et d'un enfouisseur de pierres (17 250€ HT). Les planches de cultures seront mieux dessinées, appropriées en fonction des légumes à cultiver, et le travail des maraîchers ainsi facilité.

Une des parcelles extérieures à la ferme nécessite un forage. On ne peut pas se passer d'eau et l'irrigation en maraîchage est un poste important qu'on a tendance à oublier. Le prix d'un forage est fonction de la profondeur creusée pour trouver l'eau. Cet investissement doit tenir compte également du coût d'une pompe et donc d'un raccordement au réseau électrique pour la faire fonctionner. Une autre solution consisterait en un raccordement à un réseau déjà existant, notamment celui de Biopousse, la pépinière d'entreprises agricoles de Lingreville. Ceci en réflexion.

CONTRATS AMAP, petit rappel

Une quarantaine de contrats n'ont pas été renouvelés cette année, dont une partie pour cause de déménagements. Cela représente un manque à gagner non négligeable qui pourrait remettre en cause les capacités de fonctionnement de nos fermes, notamment nos capacités d'investissement. Un mail a été adressé à chaque président d'amap afin de motiver chacun d'entre vous pour convaincre de futurs adhérents.

QUESTIONNAIRES AROMATIQUES

Anne, notre stagiaire BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) de cet été, remercie tous ceux qui ont accepté de participer à son enquête sur les plantes aromatiques. Ce qui en ressort a priori est très encourageant pour la suite de son aventure. Elle soutiendra son projet d'installation mercredi 15 décembre.



TRÈVE DE NOËL

Pas de livraison de paniers les 22 et 29 décembre.

La P'tite Coop souhaite de joyeuses fêtes et une belle fin d'année à tous.

A bientôt en 2022 !

DANS MON PANIER

Trucs et astuces pour mieux conserver ses légumes

Pour conserver son bouquet d'aromatiques (persil, coriandre et cerfeuil en ce moment), il est impératif d'enlever l'élastique qui maintient le bouquet, de débarrasser le bas des tiges de ses petites feuilles, et de les recouper avant de mettre le bouquet dans un verre d'eau rempli au tiers. Il faut changer l'eau tous les jours, et éventuellement recouper les tiges quand elles montrent un début de brunissement.

En effet, toutes les tiges ne refont pas des racines une fois dans l'eau, à l'instar du basilic.

S'il y a de la place dans votre frigo, il est même recommandé (en restauration) d'y stocker votre verre d'aromatiques, leur fraîcheur n'en sera que plus longtemps préservée.

BONUS



<https://www.youtube.com/watch?v=wA2bIGYfC3o>

(Roy Eldridge – *Une Petite Laitue*)

