

BULLETIN D'INFORMATION n°2 – fév. 2022

C'est l'hiver, janvier était doux et le froid arrive en ce début de février, il pique même certains matins ! Les travaux dans nos fermes ne ralentissent pas pour autant, ce que vous aurez dans vos paniers dans les prochains mois se plante dès maintenant.

FOCUS / LES ENDIVES de l'Earl Légumes Plein Champ

La culture des endives (*fam.* Astéracées, genre *Cicorium*, comme la chicorée) est complexe et se fait en deux temps. Il faut tout d'abord produire des racines bien développées. On effectue au cours du printemps un semis de graines en plein champs. Les racines pivotantes vont se développer tout l'été (pendant 170 jours) en se gorgeant des éléments nutritifs du sol.



Les plants de Légumes Plein Champ avant extraction des racines avec la «secouette».

Elles seront récoltées entre septembre et novembre (avec le même outil tracté que pour les pommes de terre, la «secouette»), puis raccourcies à tailles égales (une vingtaine de centimètres) et conservées si besoin en chambre froide. Intervient ensuite le forçage qui va permettre l'apparition du chicon. Pour ce faire, les racines sont mises debout dans des bacs avec un fond de terreau, étroitement serrées les unes contre les autres, et maintenues ainsi dans une pièce sans lumière dont on maîtrise la température selon le temps de forçage désiré.



Sur un fond de terreau humide, Christophe dispose les racines de chicons dans des bacs empilables.

Un bourgeon va alors apparaître, que l'on va laisser se développer durant environ trois semaines. Intervient alors le cassage, c'est à dire la séparation du chicon de sa racine. Cette opération se fait à la main ou avec un couteau, au fur et à mesure des besoins. Chaque racine ne donne qu'une endive. Certains légumes-feuilles supportent deux coupes, ce qui est le cas de l'endive dont on a déjà coupé les premières feuilles vertes après la récolte des racines. Le chicon est une seconde pousse.



Le développement de l'endive se fait dans le noir, en bacs. Plus la température est élevée, plus le forçage est rapide. Un mois environ avant le cassage des chicons et bac à maturité.

A votre avis : Combien de bacs sont nécessaires pour une livraison d'amaç d'environ 35 paniers ?

C'est parce qu'elles poussent sans lumière que les feuilles sont blanches, avec la synthèse de la chlorophylle elles deviendraient vertes et leur goût en serait changé.

La culture des endives est apparue en Belgique au XIXe siècle. Elle est vendue pour la première fois en France aux Halles à Paris en 1878. Consommée crue ou cuite, elle est aujourd'hui un des légumes-feuilles d'hiver les plus prisés des consommateurs.

RECETTES : *Endive crue-pomme-bleu-noix : la salade des années 80', avec la mâche-crevette-ciboulette-oignon !*

FOCUS / LES CAROTTES NOUVELLES de l'Earl Terre Ferme

Fin novembre et mi-janvier, des carottes nouvelles ont été semées chez Terre Ferme.



Thibault aux commandes. Les carottes sont semées sous serre, on a quelques nuits à 0°C en ce moment malgré des journées exceptionnellement douces.

Le semis ne se fait pas à la volée, ce serait trop irrégulier et gâcherait une quantité importante de graines. En effet, la graine de carotte est minuscule (environ 1000 graines pour 1 g) et un semoir de précision est nécessaire.

Envie d'en savoir plus sur le fonctionnement du semoir de précision ?
<https://www.youtube.com/watch?v=TtXtRXgVX4g>

De plus, la carotte nécessite une bonne préparation de la terre qui doit être meuble afin que la racine puisse pousser bien droite. Les terres limono-sableuses de Lingreville sont pour cela idéales.



Une fois les premières feuilles apparues, il faut régulièrement désherber (sarcler ou biner) les plants, sans quoi les adventices (mauvaises herbes) les étoufferaient. Il faut compter au moins trois passages pour maintenir une culture propre, les rangs font 40 mètres, ça prend donc un peu de temps !

Un des outils d'entretien de la propreté des rangs, le grattoir.

LA FERME AU QUOTIDIEN

En ce moment, on tourne un peu en boucle autour de quelques légumes dans les paniers. La diversité nous manque et la pomme de terre revient un peu trop souvent dans les paniers en compensation. Comme vous le savez, la saison n'a pas été terrible, les oignons manquent à l'appel, ainsi que les échalotes, les panais, le stock de courges est épuisé. Comble de malchance, trois séries d'épinards (variété Palco) ont été attaquées par le mildiou. Il existe 17 souches de mildiou de l'épinard. Le Palco est résistant aux souches de 1 à 7, 11, 13, 15, 16. On a été touché par une des autres, c'est ainsi... Soyez patients, la suite arrive pour agrémenter les légumes de conservation : blettes, épinards Nevada (sans problème celui-là), une série de mâche, du mesclun, et même des radis roses ! Et surtout on s'occupe pleinement de la production des primeurs pour votre panier de printemps. Nous sommes toujours à la fois dans l'actuel pour composer le panier de la semaine et tout autant dans l'anticipation des paniers futurs. Ce bulletin c'est aussi l'occasion pour nous de vous remercier de votre soutien, d'être à nos côtés dans l'aventure.



Malgré l'hiver, la culture sous serre protège du vent, des températures basses et du gel, elle permet de devancer le cycle saisonnier et donc d'avoir des légumes un peu plus tôt. Un aperçu de ce qui se passe en ce moment dans nos fermes.

POMMES DE TERRE NOUVELLES



Plantation sous serre, sur bâche mais biodégradable, des pommes de terre nouvelles par Annick & Thibault. Cette pomme de terre a un cycle cultural court. Elle se plante à la fin de l'hiver pour arriver dans les paniers deux mois et demi à trois mois plus tard. Rendez-vous en avril.



Trouver la bonne position est primordial en maraîchage, il faut savoir garder une position au plus près du sol tout en se déplaçant. Chacun sa technique, chacun son rythme.

POIS MANGE-TOUT



Pose de filets de culture pour les pois mange-tout, légumineuse annuelle de la famille des Fabacées (c'est important pour les rotations). Les vrilles le long des tiges viendront s'accrocher au filet au fur et à mesure de l'évolution de la plante.

ENTRETIEN & RÉPARATIONS



Il en était question dans le bulletin #1 : deux serres avaient été endommagées à Terre Ferme après le passage de la tempête Aurore en octobre dernier ; réparation des côtés enroulables pour l'aération et pose de brise-vents pour protéger le système.



Entretien des outils



Nouvelle perspective : une vue dégagée après nettoyage et pose de bâches tissées autour de la réserve d'eau à Terre Ferme.

DANS MON PLANIÈRE

Trucs et astuces pour mieux conserver ses légumes

Conservation et conversation autour de LA CAROTTE

Les carottes nouvelles, avec fanes, se conservent telles quelles, 1 à 2 jours, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour conserver les carottes un peu plus longtemps, 4-5 jours, il faut coupez les fanes qui pompent des réserves de la racine, ce qui la dégrade plus rapidement, et conserver les carottes dans un bac hermétique tapissé d'un essuie-tout pour gérer l'humidité. Dès réception de votre panier, coupez les fanes et faites-en un pesto qui se conservera une semaine au frigo.

Et pour les carottes dites de conservation ?

Si vous aimez faire les choses « à l'ancienne », que vous disposez d'une cave fraîche où vous pouvez installer un lit de paille, de sable ou de terre pour conserver, à l'abri de la lumière, l'humidité de la carotte, vous en aurez à disposition de longues semaines. Mais nul besoin de carottes terreuses pour une meilleure conservation dans sa cuisine. Au contraire, les impuretés sont les ennemis de la conservation de la carotte. Mieux vaut les rincer à l'eau claire, les brosser si besoin, et surtout les sécher avec un torchon propre, et les mettre dans une boîte de conservation hermétique dans le bac du frigo. Isolées des autres légumes elles se conserveront jusqu'à deux semaines. Ne les gardez pas plus longtemps, car au-delà de ce délai elles ont perdu la totalité de leurs vitamines et nutriments. Beaucoup pensent que les carottes dites « de sable » sont meilleures et se conservent mieux que les autres ; rien n'est moins subjectif !

Sur le littoral, la conservation des carottes se faisait autrefois dans les dunes. Après avoir été cultivées en terre, elles étaient récoltées et stockées dans des trous effectués dans les dunes environnantes. En d'autres régions, loin de la mer, la terre et la paille avaient le même emploi.

La réalité qui se cache derrière cette idée reçue de l'excellence de la carotte de sable est moins belle. La légende sur l'origine de la carotte de Créances raconte qu'un pauvre agriculteur sans terre exclu des zones agraires s'installa dans les mielles (zone inculte juste avant les dunes) et qu'à force d'engrais de varech réussit à faire pousser des carottes qui se révélèrent bien supérieures en rendement et en goût.

Rappelons tout de même que l'engrais de varech est traditionnellement utilisé en maraîchage depuis des siècles, au même titre que la tangué, et que des routes pour son transport dans les terres agricoles plus reculées lui étaient attribuées. Et puis les mielles étaient réputées pour leur incapacité à fournir les ressources du sol nécessaires à la culture des légumes. Le sable est « pauvre », drainant, et les anciens le savaient, c'était la zone tampon, celle qui protège des assauts de la mer.*

C'est grâce aux engrais chimiques, aux pesticides et à l'irrigation intensive qu'on a pu étendre jusqu'aux mielles la cultures des carottes à Créances, multiplier les surfaces cultivables, dès les années 20'.** A la demande des producteurs du bassin créançais, face à une production exponentielle, la carotte de Créances devient une appellation (AOC) en 1960. En 1962, la filière obtient un Label Rouge et plus récemment un IGP, avant le scandale du dichloropropène, un pesticide contre les vers nématodes interdit car cancérigène utilisé pour la culture de la variété Soprano F1, la carotte OGM de Créances.

Maraîchère bio militante, Annick Briand représentante de la Confédération Paysanne était partie civile au procès de 8 producteurs condamnés par le Tribunal de grande instance de Coutances en septembre 2021 pour avoir importé d'Espagne plus de 100 tonnes de produit interdit.

À titre informatif, consulter : <https://www.leparisien.fr/environnement/trafic-de-pesticide-dans-la-manche-jusqua-80-000-euros-damende-pour-des-maraichers-et-leurs-intermediaires-01-09-2021-AZWD5N3NUJGMZP4E5OBTXS5WC4.php> mais la littérature est grande sur le net à propos de cette affaire qui a déconstruit un mythe, et la crédibilité des labels de l'agro-alimentaire.

* : C'est sur les mielles que se sont développées les stations balnéaires du littoral tout au long du XXe siècle. Érosion du littoral vs Bétonisation, autre sujet.

** : La famille Dior produira à Granville des engrais et des produits chimiques durant tout le XIXe s.

BONUS





MAGRITTE

« L'Explication »

1952 – huile sur toile 46 x 35 cm

<http://onehope.be/art/Magritte.L'Explication.M77.pdf>

