



FERME DE L'AUFRERE

Le bilan de l'automne.

Avec l'approche de l'hiver, c'est l'heure du bilan.

De une, avec 3 Amaps, le nombre de paniers livrés chaque semaine est de 160, pas mal du tout. Les excédents de légumes sont vendus en Biocoop, je livre aussi ponctuellement deux cantines scolaires à Vallet et une dame qui prépare des couscous.

Cela m'a permis de payer une personne de plus à $\frac{3}{4}$ temps, je ne suis plus jamais seul, et il y a un équilibre économique au maraichage.

Sinon, pour les légumes de l'automne, on récolte ce que l'on a semé tout au long de l'année, et c'est de loin la saison la plus riche en diversité. Comme annoncé au précédent bulletin, les pluies nous ont permis d'avoir de très beaux légumes et on s'en est bien sorti.

C'est l'heure du calme.

En automne, il y a beaucoup moins de choses à faire au jardin, on a donc continué à monter une nouvelle serre, on range et on réorganise. On fait l'entretien des outils, tracteurs...

C'est aussi le moment où je prépare l'année suivante, tous les plants sont déjà commandés auprès de mes fournisseurs, avec un planning de plantation échelonné de mi Février à mi Novembre. J'ai un fournisseur breton pour les pommes de terre et échalotes, un de Loire Atlantique pour les poireaux et oignons roses, un de Maine et Loire pour les fraisiers, un autre pour tous les autres plants de salades concombre, fenouils... situé en Charentes... Je produis sur l'année la moitié des plants de légumes d'été (tomates, aubergines...), les plants de légumes d'automne (blettes, mesclun...) les plants de cucurbitacées sauf concombres. Et certains sont semés directement, tous les haricots, les radis, navets ou encore carottes.

Les journées sont courtes, voici venu le moment de la récupération de tous les efforts accomplis, c'est aussi l'heure de mes vacances d'hiver. En plus, j'ai eu de nombreux coups de main et encore jusqu'à décembre, du coup, on est largement à jour.

C



Bilan des légumes de l'automne 2020

Les produits en cours

Pomme de terre, oignons, panais, salades, choux, échalotes, céleris, rave, betteraves, bettes, navets, carottes, courges, pleurotes...

Les produits arrivants pendant l'hiver.

Idem + topinambours, choux bruxelles, cardons

Les produits qui n'ont pas marché.

Les patates douces, les radis d'hiver et les persils tubéreux sont restés petits car plantés ou semés trop tard.

Sinon, encore une fois, des récoltes généreuses avec des légumes d'un calibre très satisfaisants, une saison avec une diversité de légumes importante.

En bref, on se régale et c'est toujours aussi plaisant de vous nourrir.

Joyeuses fêtes !!!



Pour ceux qui ne connaissent pas encore, une **petite présentation de la ferme** de l'Aufrère à Vallet.

C'est une entreprise en pleine transformation, c'était une ferme familiale en élevage et viticulture traditionnelle et, en 2010, gros virage. Un départ en retraite, le passage en bio, l'installation du maraichage et l'arrêt de la viticulture, il reste la famille et un salarié. Et moi, c'est en 2016 que je débarque pour découvrir le site, le salarié viens d'être licencié pour causes économiques, et la ferme est en perte de vitesse. Après m'être essayé pendant 18 mois, je m'installe officiellement en janvier 2018. Pour relancer le maraichage, je récupère une Amap en 2017, Panier de sèvre, et on installe deux serres de plus (soit 6 en tout). En 2019 arrive l'Amap de croissant qui me permet très rapidement de payer une personne en plus et de prendre enfin 3 semaines de vacances de suite et de baisser mon rythme de travail. J'ai une autre AMAP sur la ferme pour un total de 160 paniers. L'objectif est de grandir pour monter à 3 salariés à temps plein.

Autres points, installation de l'ainé des fils en 2015 qui reprend l'élevage et remplace un second départ en retraite, son papa; reprise de la viticulture en 2017 avec l'arrivée de David Landron qui s'installe en 2019.

Le point sur les légumes

Nous cultivons environ 40 légumes sur 5 hectares à 2 travailleurs plus les coups de main, en bio, on compte une personne par hectare alors les tracteurs sont nécessaires et la maîtrise n'est pas totale.

95% de notre chiffre d'affaire est en Amap, les excédents de cultures sont vendus en Biocoop, il y a un point de vente à la ferme, un marché d'été, de la vente à des cantines scolaires, aux autres maraichers du vignoble.

Le sol est limono argileux, cela induit que les sols ont pleins de minéraux qui donnent du gout à nos légumes, par contre, il est difficile de réussir les légumes de printemps car les sols mettent du temps à se réchauffer.

Ensuite, le climat est en pleine transformation et on se le prend de plein fouet; depuis le printemps 2019, on a essuyé 6 mois de sécheresse puis 6 mois de pluie, ça fait mal. Le manque de gel laisse place à de nouveaux insectes d'origine tropicale. Plusieurs tempêtes pendant l'hiver qui abiment les serres et leurs cultures. Et c'est au printemps que cela fait le plus mal car pour nous maraicher, il faut tout recommencer, tous les légumes de l'année précédente sont terminés.