FERME DE L'AUFRERE

Et l'été est passé.

Au moment de la rentrée, l'automne n'est plus très loin, voici donc un point sur cet été.

Nous avons pratiquement tout planté pour cet hiver, (eh oui l'été, c'est le rush), il ne reste plus que le mesclun a semé et sinon, on va déjà préparer le printemps prochain (semis de fèves, de petits pois, de carottes).

Alors, cet été, il a plu copieusement associé à un beau soleil, et cela a permis d'avoir de gros légumes pour cet hiver, les pommes de terre (plus de 10 tonnes), les poireaux (35000) et les choux (6000)… sont de toute beauté (les chiffres, c'est pour la frime).

Les paniers de l'été sont forcément dans les plus généreux ce qui me permet de faire l'équilibre avec les paniers parfois moins remplis de la fin de l'hiver et du printemps. Là, on a eu de beaux et savoureux légumes. Les réjouissances plus plus : les tomates forcements, des belles et bonnes pastèques, de belles carottes quand même et c'est pas si facile la carotte…

Tous les légumes n'auraient pas été aidés sans les stagiaires, woofers, amis et mes deux très chers salariés… Spéciale dédicace pour eux

C'est l'heure des chantiers.

2 chantiers au programme alors à vos agendas :

Tout d'abord, un chantier ramassage des courges qui est fixé au samedi 10 octobre.

Ensuite, un chantier récolte des racines qui est fixé au samedi 7 novembre.

Pour ces chantiers, le rendez vous est fixé à 9h30, nous prévoyons le goûter, fin du boulot à 13h. Si certains veulent raccourcir les horaires, pas de problème, enfants plus que bienvenus, et si vous voulez rester manger, chacun ramène de quoi. La ferme se situe au village de l'Aufrère à Vallet. Je sais, le samedi, ce n'est pas facile pour tous mais c'est ce qui convient à la majorité, si certains ne peuvent pas à cette date, vous êtes les bienvenus toute l'année grâce à votre statut d'amapien.

Bilan des légumes de l' Été 2020

Les produits en cours	Les produits arrivants pendant l'automne.	Les produits qui n'ont pas marché.
Pomme de terre, courgettes, oignons, tomates, salades, choux, échalotes, aubergine, poivrons, pastèques, tétragones, aromatiques.	**Les courges, les céleris raves, les choux fleurs, les poireaux, les carottes, les blettes, les épinards, les radis d'hiver, navets, panais, topinambours.**	**Les melons, une série de salades, les haricots, courgettes pas très nombreuses comme les tomates, les concombres.**

Le point sur les petits bémols :

- Les tomates tant appréciées se font manger par une larve de papillon. Celui ci mange les feuilles, les branches puis les fruits. Pour contrer cet insecte nommé la tuta absoluta, j'ai acheté des petites punaises, les macrolophus et eux dévorent ces larves, que vous avez surement croisées. Bref, une guerre silencieuse est engagée…

- Qui dit pluies dit adventices, on a passé du temps sur le sarclage et les binages..

- Pas de haricots cet été, le temps de récolte étant trop important par rapport à nos plannings.

- Le basilic, y en a eu toutes les semaines et ça c'est trop bien !!!

- Les melons, après une troisième année de tests, vous n'en avez toujours pas mangé car les escargots, fourmis et rongeurs sont passés avant nous, pourtant plus de 350 plants mis en terre !!! une dinguerie.

- …, parce qu'il y a plus de 30 légumes différents, plus d'un million de petites vies, des milliers d'insectes et de champignons pour les manger.

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. 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 vient 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. En revanche, 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.