



## FERME DE L'AUFRERE

### Le bilan de l'Hiver.

De nouveau, voici l'heure du bilan.

Avec 3 Amaps, le nombre de paniers livrés chaque semaine est de 160, pas mal du tout. Je livre également de temps en temps en Biocoop suivant la demande, ponctuellement deux cantines scolaires à Vallet et à une dame qui prépare des couscous.

On est plutôt content des légumes de cet hiver puisque l'année 2020 était très bonne grâce à des pluies régulières. Petit bémol sur les légumes feuilles sous serres (blettes, mesclun) qui ont manqué en janvier février parce que pas de soleil et du froid, un combo gagnant. Les choux ont, eux aussi, pas tellement aimé l'automne et l'hiver, ils étaient petits et certains improductifs (choux fleurs, choux bruxelles et choux-pomme pas très pommés).

Nous sommes également en train de terminer le montage d'une nouvelle serre qui nous emmène vers 7 serres de 350m<sup>2</sup>. Cela nous a vachement bien occupés mais cela devient plus confortable pour mieux réussir les printemps prochains justement.

### C'est l'heure du rush.

Au printemps on passe la 5eme, tout d'abord, la plupart des légumes de l'hiver sont terminés et il faut tout recommencer. Ensuite, c'est entre avril et juillet que l'on sème ou plante la plus grande partie de tous les légumes de l'année, les choux, les tomates, les poireaux, oignons, patates....

### Et voilà des chantiers !!!

A vos agendas, l'année dernière, on a galéré mais cette année, on va y arriver !! Alors je vous propose de venir tous les mercredis d'avril, ou le samedi 1<sup>er</sup> Mai.

Au menu, bah des semis et des plantations bien sûr !!!



## Bilan des légumes de l'hiver 2020

### Les produits en cours

Pomme de terre, oignons, panais, salades, céleris rave, betteraves, bettes, carottes, pleurotes...

### Les produits arrivants pendant le printemps

Radis botte, fenouil, épinards, salades, navets nouveaux, courgette, oignons blancs, fraises, rhubarbe, petits pois...

### Les produits qui n'ont pas marché.

Les patates douces, les radis d'hiver semés trop tards, les choux et notamment les choux fleurs de printemps qui n'ont pas aimé l'hiver

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.



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 du 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, départ de l'éleveur fin 2020 qui laisse sa place à ses cadets.

### **Le point sur les légumes**

Nous cultivons environ 40 légumes sur 4,2 hectares à 2,2 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.