



FERME DE L'AUFRERE

AMAP

Printemps 2020

Les produits en cours

Pommes de terre, courgettes, oignons blancs, concombres, salades, fenouils, betteraves, carottes, aromatiques, navets.

Les produits arrivants pendant l'été

Poivrons, aubergines, tomates, échalotes, melons, pastèques, haricots.

Les produits qui n'ont pas marché.

Une série de carottes inondée pendant l'hiver.

Deux séries de radis, qui ont eu trop chaud au printemps comme les épinards, les blettes, les choux raves et les choux chinois.

Les choux-fleurs de printemps ont brûlé pendant la sécheresse.

Les petits pois n'ont pas passé l'hiver.

Les fèves ont été attaquées par un champignon et la récolte à été moindre.



Petite présentation de la ferme de l'Aufrère à Vallet.

L'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 maraîchage 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 cause économique, 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 maraîchage, je récupère une Amap en 2017, 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 et de baisser mon rythme de travail. J'ai une autre petite 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'aîné 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 45 légumes sur 5 hectares à 2 travailleurs plus les coups de main. En bio, il faut compter 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, il y a un point de vente à la ferme, un marché d'été, de la vente à des cantines scolaires et aux autres maraîchers du vignoble.

Le sol est limon argileux, cela induit que les sols ont plein de minéraux qui donnent du goût 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 abîment les serres et leurs cultures. Et c'est au printemps que cela fait le plus mal car, pour nous maraîchers, il faut tout recommencer, tous les légumes de l'année précédente sont terminés.

Pour continuer à évoluer, il nous reste encore deux serres à monter pour encore mieux réussir nos printemps, consolider nos points de vente et notamment notre magasin à la ferme. On met en place des plantes pérennes comme les cardons, les artichauts ou la rhubarbe. Et si on trouve de nouveaux aventuriers, on arrivera vite en rythme de croisière.

Voilà pour le point sur les légumes, à très vite pour de savoureux moments.

Boris