

Bonjour a tous

Le Verger de Goutte d'Or (Krysja, Harm, enfants et loyaux collaborateurs) vous souhaite une année la meilleure possible !

Il se passe beaucoup de choses -> beaucoup d'informations -> écriture en raccourci

Notre production est intégralement sous label AB et Biocohérence. Vous trouverez notre certificat sur internet ainsi que la charte Biocohérence.

Pommier – verger adulte

+/- 6 ha . Nous sommes sur un schéma d'alternance = production 1 an sur 2. Les pommes que vous mangez actuellement sont issues de notre récolte d'une année positive -> l'an prochain serait potentiellement négative. La bonne nouvelle est : des quantités de bourgeons à fruit importantes -> potentiellement l'an prochain ne sera pas négatif et nous aurions cassé le schéma d'alternance ! 😊

Le stock d'eau s'est reconstitué cet hiver ! 😊 Les herbes en premier plan sont maintenant sous l'eau et la plage en 2ieme plan a disparu sous l'eau. -> 35.000 m³ en stock.



Objectif fongicides: Bouillie Bordelaise < 500 g /ha/an.

Souffre < 10 kg/ha/an. Quasiment atteint (mais on attend la moyenne sur 5 ans).

LE problème du futur : insectes. Et ce sujet d'insectes ne se traite pas à travers des dogmes.

Prunier 0,5 ha

Vous n'avez pas souvent pu profiter des nos prunes..... la récolte étant mi-août il m'est difficile de vous en proposer. En plus plusieurs AMAPs sont déjà en lien avec des pruniculteurs et c'est très bien. Pour le moment nos prunes sont vendues à la ferme et en circuit long (grossiste).

Néanmoins la prune Datil est un produit excellent, la variété est assez tolérante à diverses maladies, la sécheresse et le gel tardif. Résistant à la cueillette (laborieux) donc coûts de production ++.

Cognassier 0,5 ha

Cette espèce reste délicate et problématique ! Les arbres ont plus de 10 ans et toujours pas de récoltes satisfaisantes. Les 2 variétés présentes sont trop sensibles aux champignons. Je n'ai toujours pas trouvé la façon de « protéger efficacement » les cognassiers sans augmenter les apports de bouillie bordelaise au-delà de mes limites. La récolte se faisant mi-septembre, selon l'année les coings sont transformés en jus avec nos pommes ou vendus en frais en circuit vente direct et circuit long.

Jeunes plantations >2 ans

Projets catastrophiques : nous avons eu en permanence des attaques de chevreuils et les clôtures ne suffissent pas. Des mulots/campagnols affaiblissent les jeunes arbres en mangeant les racines. Parfois l'asphyxie racinaire. Notre conduite très extensive (sans engrais et

beaucoup d'enherbement) fait que les jeunes pommiers peinent. C'est un choix idéologique, pas forcément pragmatique..

Jeunes plantations <2 ans

Nous cherchons donc en permanence des solutions. Toutefois : pas de travail du sol pour désherber, pas d'engrais non plus. Là, nous avons décidé de ne pas arracher les vieux arbres mais de faire des complantations -> nous avons planté les jeunes parmi les vieux. Le filet mouton est utilisé à double-fin -> protection des jeunes arbres pendant 2 ans et ensuite après pour les parcs à brebis. J'ai entouré le jeune plant et vous devinez le filet mouton de chaque côté du rang -> 3,5 km de filet à entretenir 4 fois par an.



Pépinière

Actuellement en pépinière : 400 pommiers, 200 pêchers, 50 nashi, 50 amandiers, 50 plaqueminiers, 50 vignes. Les variétés à greffes sont à décider rapidement.

Encore les chevreuils -> clôture. Nous essayons de garder beaucoup de surfaces en herbe et nous limitons l'entretien des jeunes plants : une bande de 20 cm de chaque côté est binée avec un outil sur la débroussailleuse.



Poules

Nous avons un enclos à poules (qui sert donc aussi de poussinière) à la maison avec des poules Marens, des Bassettes Liégeoises et des souches mixtes. Plusieurs objectifs : 1 -> les Marens œufs, viande pour nous 2 fournir des prédateurs pour la lutte intégrée contre le carpocapse du pommier, la tordeuse orientale, l'hoplocampe, l'anthonome. Les ravageurs du verger ont souvent une phase au sol -> les poules interviennent à ce moment-là en grattant le sol et en mangeant les larves enterrées. Je n'ai pas de photo des Bassettes Liégeoises. Ces dernières sont destinées à finir dans le verger : beaucoup plus petites que les Marens et très agiles, les Bassettes sont plus à même de se défendre contre les renards.

Nous laissons couvrir les poules comme et quand elles le veulent en essayant seulement de mélanger les œufs sous la poule (pour avoir plus de réussite pour les souches mixtes et Bassette qui ne couvent pas bien). Le lâcher des Bassettes dans le



verger est pour 2024 ou 2025... Le verger n'est pour le moment pas clôturé avec des grillages métalliques.

Le problème sera la terreur administrative et technocratique autour de la grippe aviaire !

En photo 3 coqs Marens et les femelles Marens.

Brebis

Au nombre de 25 adultes, il y a aujourd'hui 9 petits. Race Landaise : excellente débroussailluse, mauvaise laine, peu de lait, souvent 1 agneau par femelle par an. Idéal pour conduit extensive sans bâtiment sans apport de concentrés .

Les moutons sont intégrés en rotation dans le verger, les céréales et les espaces verts à entretenir comme les digues des lacs. Alimentation variée pour les moutons et les espaces verts entretenus en réduisant le recours au broyage mécanique.

L'arrivée des moutons il y a 18 mois commence à se voir dans le sens agronomique. Aucun regret pour le moment. La présence des moutons perturbe aussi les chevreuils (odeurs ?). En termes de fertilité des sols il y a clairement un avantage avec les cycles de recyclage qui s'accélèrent, une redistribution spatiale de la biomasse et l'arrivée d'insectes coprophages en grand nombre.



Il y aura à travers des maladies ovines aussi une pression administrative à gérer.

Céréales

30 ha. Notre fils Arthur se motive pour que nos céréales soient entretenues. Seul, j'ai du mal à suivre. Je lui ai posé la condition de réduire le travail du sol (trop d'érosion, trop de carburant, trop d'usure du matériel). Nous évoluons vers un système où il y a dans la même parcelle des cultures pérennes (bandes enherbées en permanence) et des cultures annuelles, blé, tournesol, etc. Nous adoptons à notre goût le principe des corridors solaires-> beaucoup de questionnement de mécanisation et de bricolage car pas d'€ pour investir... Un projet parfait pour Arthur qui est actuellement en BTS productions végétales.

Première photo le tracteur tondeuse qui a fait des heures sup (et du coup a rendu l'âme).



2^e photo la même parcelle quelques semaines plus tard avec notre Taika

qui pose sur la bande fraîchement fauchée (2^e ou 3^e fauche) et les tournesols/millet à gauche et à droite. Sol en permanence couvert et VERT. Pas de binage.



Abeilles

2 années catastrophiques: Il y a 2 ans sécheresse et malgré 13 ha de Mélilot, et du trèfle rouge, de la luzerne, tout en fleur en plein été -> mais trop sec -> pas de nectar -> pas de semences et pas de miel. L'été dernier : frelons frelons frelons. Il reste des abeilles mais colonies très affaiblies.

La vente

Avec le temps, et depuis la reprise de la ferme en 2015, le réseau de vente s'est recentré à la boutique de la ferme, les AMAPs. Au détriment de la vente en grossiste. La vente au magasin spécialisé se fait de moins en moins. D'un côté nous avons les soucis passés de la production en alternance. D'un autre côté il y a d'autres producteurs actifs en Nouvelle-Aquitaine (parce que le circuit long est saturé) et chacun prend une petite part de marché. Les prix sont stables et pas bons. Dans l'ensemble la vente est donc compliquée dans le réseau de magasins.

La vente en AMAP a connu dans la globalité une tendance à la baisse sur les dernières années. Après les mois d'octobre et novembre 2023 très positifs, les mois de décembre et le début de l'année 2024 sont bien décevants dans leur globalité.

Actuellement la France agricole traverse une période très dynamique. La démographie agricole, l'énergie, le foncier, les ITK (itinéraires techniques), le numérique, la robotique, la génétique, l'administratif, la volatilité des marchés, etc etc. Et les antagonismes sont nombreux, forts et parfois violents et auront des impacts à court, moyen et long termes. Petit paragraphe passerelle vers... ->

Pourquoi les AMAPs ?

Fil conducteur ou trame idéologique dans notre démarche de production agricole :

« l'Indépendance et l'Autonomie des fermes. Des fermes en plus grand nombre et aux surfaces plus petites. »

Fil conducteur de notre engouement pour les AMAPs :

« recréer un lien entre 2 mondes qui se sont séparés et se sont oubliés. Mal-connu fait mal-aimé. »

Nous profitons de la fidélité et de la continuité des AMAPs.

Nous profitons de l'implication d'un bon nombre d'AMAPIens qui prête main-forte : éclaircissage, récolte, plantations, etc.

Nous avons à 2 reprises profité d'arrangements adaptés à l'alternance arboricole ! !

1 au printemps 2019 les AMAPs ont commandé et payé des pommes livrables seulement après la saison estivale et la récolte automnale.

2 l'hiver 2022/23. Les AMAPs ont accepté des pommes issues de la coopérative (dont on fait partie pour la location de frigos. Je renvoie vers les courriers de cette période pour les réflexions et conclusions.

Ce sont des arrangements ponctuels, mais qui ont permis de soutenir notre activité pour ne pas dire éviter l'arrêt de l'activité !

Pendant ces périodes difficiles certaines AMAPs ont fait des dons de soutien. Nous n'avons pas oublié.

Espérons que nos efforts de lutte contre l'alternance arboricole qui s'est manifestés à partir de 2017 soient enfin fructueux. Les visites et les chantiers d'entraide m'ont permis d'en parler avec un petit nombre d'AMAPIens. C'est un phénomène naturel, mais qui s'entoure d'explications très techniques. J'invite encore et à nouveau les personnes intéressées à nous solliciter pour des visites. Ou, éventuellement venir participer pendant les périodes annoncées en temps et en heure.

C'est lors des visites et les travaux que j'arrive à communiquer au mieux sur les problématiques de la ferme et son environnement socio-économique. Bien sûr n'hésitez pas à me solliciter pendant les livraisons pour répondre aux questions.

Si vous voulez visiter le verger vous pouvez nous contacter par mail. Ensemble nous regarderons comment s'organiser. Généralement après une demande j'en profite pour lancer une invitation générale. Il y aura des chantiers vous permettant de participer aux travaux. Préparez-vous à une invitation pour les 3 dernières semaines de mai et le début du mois de juin. Si jamais vous avez un jour de disponible, appelez-moi au 06 89 21 64 15 et on voit ensemble si les « travaux du jour » sont intéressants pour vous. Une nuitée est envisageable chez nous et en mode camping-car ou tente.

Les produits

4 messages importants

1 Les emballages bois sont précieux et les tarifs montent petit à petit. Ce sont des emballages faciles à récupérer avec une logistique relativement simple (selon l'AMAP)! Le tarif de ces caisses bois est de 0.77€ l'unité. Sans réemploi cela revient à 12,8 cts par kg de pommes. Un fond de caisse papier est à 3 cts. Le fond en papier permet d'éviter le salissement de la caisse et de protéger les pommes du bois.

2 Les emballages verre resteront une calamité. Que ce soit le recyclage ou le réemploi. Le sujet m'épuise. Je n'ai aucun levier d'influence sur les fournisseurs et/ou prestataires de service. Il y a des initiatives de leur côté et je les laisse venir vers moi.

3 Il serait bien que je prenne le temps de faire des fiches de variétés avec photos pour que vous sachiez ce que vous mangez, mais cela doit attendre.

4 Beaucoup de remarques pendant les distributions concernant la baisse de nos tarifs par rapport à l'an dernier. Il y a bien sûr des raisons. J'aime bien l'expression de nos prédécesseurs « un prix loyal et marchand ». Si vous voulez, faites une cagnotte AMAP, mais pensez à tous les producteurs de l'AMAP. Nous vous solliciterons dès que nous avons un projet qui mériterait votre implication financière particulière.

Nous continuons avec les propositions de pommes en caisses de mélange de variétés de 6kg. Pour la fin de saison 2024 nous restons à 2€50 le kg. Actuellement nous proposons :

1 caisse 6 kg de mélange « dit » à croquer : avec les variétés Pinova (bientôt remplacé par Dalinette), Pilot, Fuji et Chantecler.

1 caisse 6 kg de mélange « dit » à cuisinier : avec les variétés Canada gris, Sainte Germaine et Chantecler.

1 caisse 6 kg avec la variété Fuji seul.

Jus de pommes : Issu des fruits de notre verger. Transformation par l'atelier du Lycée agricole de Ste Livrade. Jus pasteurisé sans aucun additif, ni sucre, ni conservateur. Agréable à boire tel quel mais supporte aussi d'être additionné d'eau ou d'un peu de vinaigre de cidre !

1. Jus de pomme en bouteille verre 1 l. 3€ la bouteille de 1 litre. Pas de suremballage disponible, donc prévoyez sac, caisse, etc. pour le transport.
2. Jus de pommes en Bag In Box 3 l (BIB) : Donc type fontaine à vin avec le sac en plastique dans une boîte en carton. 8€50 les 3 litres. Délai après ouverture 1 mois.

Vinaigre de cidre : Notre vinaigre de cidre est produit à partir de nos pommes. Les pommes sont simplement pressées et mises en fût et dans le temps après quelques soutirages ce jus se transforme lentement en cidre puis vinaigre. Il n'y a pas de pasteurisation de jus, pas d'ensemencement avec des souches de levures de commerce, pas de chauffe pour la fermentation, pas de pasteurisation du cidre, pas d'ensemencement avec des souches d'acétobacter du commerce et pas d'aération forcée pour accélérer l'acidification. Pas de filtration, donc peut présenter plus ou moins de dépôt et un voile qui s'appelle la mère de vinaigre. Vous vous imaginez que ce procédé permet une fermentation spontanée ; une microflore importante et diversifiée est garantie. Peut se renforcer au niveau acidité et saveur avec le temps si vous exposez le vinaigre à l'air. Elaboré avec des **pommes DOUX**, donc surtout attendez-vous à un **vinaigre DOUX**. Prix 3€ la bouteille de 1l. Pas de suremballage disponible, donc prévoyez sac, caisse, etc. pour le transport.

Purée de pommes : Pot de 700 g de purée de pommes faite de Canada, Sainte Germaine et additionnée d'autres variétés pour une purée douce avec des parfums de caramel et de noix. Elaborée de façon artisanale par l'entreprise « L'Atelier des Maraichers » de Bergerac.

[\(https://latelierdesmaraichers.fr/\)](https://latelierdesmaraichers.fr/)

Les pots n'ont pas d'étiquette, mais le numéro de lot, DLUO et ingrédients sont imprimés sur le couvercle.

Cette purée est cuite à la vapeur, tamisée, puis pasteurisée en bocal. Ingrédients : pommes ! Pas de sucre ajouté ! Prix 2€75 le pot de 700 g. Pas de suremballage, les pots sont à l'unité. Gardez les pots pour vos conserves, tisanes, graines germées, noix, noisettes, etc.

Dans le but de recycler un maximum d'emballages vous pouvez rapporter les emballages bois à la livraison suivante. Les emballages bois sont plus solides que les emballages carton résistent mieux aux manipulations et sont issus de la production et transformation des peupliers du Sud-Ouest.

Les emballages verre sont repris occasionnellement. Le lavage est délicat en termes de logistique. Et les ateliers de transformation nous avancent les raisons suivantes pour leur manque d'engouement : hygiène, qualité du verre non adapté, logistique complexe. Personnellement je n'ai plus envie de tirer ce wagon du train : je n'ai aucun poids ou levier dans la filière verre fonderie ou lavage. J'en ai assez avec les sujets du verger...

Aliment poules : le blé est un mélange brut de récolte. C'est-à-dire nous enlevons grossièrement les impuretés (grains de ray-grass et autres adventices, pailles et poussières). Plusieurs variétés de blé sont dans le mélange, parfois des fèves.

Bien que beaucoup de sujets sont abordés, il est impossible d'être exhaustif. Si vous avez des remarques, des questions ou des améliorations à proposer : n'hésitez surtout pas à nous en faire part par mail. fruitsbio@vergerdegouttedor.com