

La gazette de Marconville (n°19)

10 décembre 2011

Un automne très sec et très doux...

Mise à part les pluies de ces derniers jours, 3 millimètres d'eau sont tombés depuis début octobre et pas une goutte d'eau en novembre, avec une douceur de températures encore jamais vue en Picardie à cette époque de l'année. Du fait de ces températures exceptionnelles, on vient de cueillir la semaine dernière les dernières aubergines et les derniers poivrons (!) et les salades poussent encore en plein champ (Loïc avait tenté d'en repiquer tardivement en misant sur un automne doux). L'année dernière à la même époque, souvenez-vous, nous étions sous la neige... Ce temps est béni pour Loïc car beaucoup de légumes étaient encore en terre en novembre et en décembre et la récolte n'est toujours pas terminée aujourd'hui, notamment celle des légumes qui craignent le plus le gel : pommes de terre, carottes, navets, radis noirs, radis de Gournay, et les derniers choux fleurs. Un hiver précoce aurait entraîné beaucoup de pertes !

... qui pourrait avoir des conséquences sur les cultures de printemps

Mais cette situation exceptionnelle n'a pas que des avantages : le niveau des nappes phréatiques n'est jamais descendu aussi bas, rivières et rus sont restés à sec pendant plusieurs mois, au point que Loïc s'inquiétait pour les cultures de printemps. Heureusement, il avait anticipé la sécheresse en faisant beaucoup de légumes. Cela a causé des problèmes de trésorerie à court terme puisqu'il n'y a pas eu les recettes liées à la vente des céréales comme les années précédentes. Mais cela permet aujourd'hui de ne pas craindre une pénurie de légumes. Au vu des sécheresses successives, Loïc envisage de plus en plus de faire un forage bien qu'il s'agisse d'un gros investissement pour un résultat incertain... Les fortes pluies de ces derniers jours sont une bonne nouvelle.

La récolte des légumes de garde

Ce qu'on appelle les « légumes de garde » sont les légumes racine (carottes, navets, betteraves, radis noirs, radis de Gournay, topinambours, pommes de terre, céleri rave...) qui sont récoltés avant



Semis frigo qui permettent de stocker les légumes hors gel

l'hiver et stockés en chambre froide pour alimenter les paniers jusqu'au mois d'avril mai, en complément des légumes frais qui poussent sous serre ou qui résistent au gel (épinards, blettes, mâche, salades d'hiver, choux, poireaux...). Depuis début octobre, la priorité est donc de récolter ces légumes de garde avant les premiers gels. Une grosse partie des légumes racine est déjà stockée hors gel dans les 3 semis frigo achetées par Loïc, dans de grosses caisses en bois.

Les navets semés tardivement (c'était aussi un pari) sont récoltés en ce moment et distribués dans les paniers sous forme de bottes (petits navets très tendres). Reste encore à récolter une partie des carottes, des navets, des radis noirs, des choux, les topinambours, les dernières betteraves rouges. Pour les poireaux, l'arrachage se fait au fur et à mesure, il devrait y en avoir dans les paniers jusqu'au mois d'avril, vu le nombre d'hectares plantés cette année. Normalement on devrait réussir à terminer l'arrachage des légumes encore en terre d'ici une dizaine de jours. Dès que la récolte est terminée dans une parcelle, Loïc épand du fumier puis laboure : ensuite, les terres vont hiberner pendant l'hiver et seront retravaillées au printemps pour les premiers semis.



Choux verts et blancs à récolter



Labour après récolte



Champ de carottes à récolter



Navets



Les pluies qui arrivent enfin sont une bonne nouvelle, mais comme chacun sait, le paysan n'est jamais content. 200 millimètres tombés en une semaine, on n'en demandait pas tant ! Résultat : impossible de mettre un pied (et encore moins un tracteur) dans les champs. La récolte des légumes est donc stoppée pour l'instant.



Mais on ne chôme pas pour autant. On en profite pour préparer les légumes de garde : avant de les mettre en chambre froide, il faut les effeuiller et retirer la terre pour qu'ils se conservent bien (au fait, dans votre frigo, c'est la même chose : pas de feuilles, pas de terre, sinon ils pourrissent vite en milieu confiné). Il faut également effeuiller les poireaux, c'est-à-dire retirer ce qui est abîmé. Ce travail prend énormément de temps : 2 jours et demi par semaine pour 4 personnes rien que pour les poireaux !!

Suzanne, Charlotte et Magdalena effeuillent les poireaux et les légumes de garde



Petite pause ...

On vient de commencer la cueillette des épinards et des blettes de plein champ mais les pluies diluviennes ont pour l'instant arrêté la récolte. A Berneuil, on va cueillir avant les grosses gelées les pains de sucre repiqués en plein champ pour les mettre en chambre froide et alimenter les paniers en décembre et début janvier.



Epinards de plein champ



Blettes de plein champ

Repiquage sous les serres



Plants de mâche et d'épinards à repiquer

A Marconville, toutes les serres sont déjà replantées en mâche, épinards et blettes, dont les premières sont déjà presque bonnes à récolter. A Berneuil, il faut encore nettoyer les serres, c'est-à-dire arracher les plants de tomates, aubergines, etc..., et préparer la terre pour repiquer les plants de mâche et d'épinards qui viennent d'arriver.



Epinards repiqués



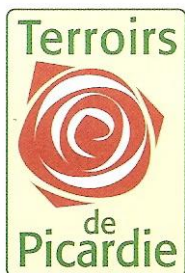
Mâche repiquée

Les semis en pleine terre de la « merveille des glaces » (salade d'hiver) ont été démariés et repiqués sous serre et à l'extérieur puis vont être recouverts d'un film tissé P17 pour les mettre hors gel.



Merveille des glaces repiquée en extérieur et sous serre

Obtention de l'agrément « Terroirs de Picardie-Bio »



Métiers & Savoir-faire

La marque régionale « Terroirs de Picardie » vise à favoriser la production et l'utilisation de matières premières d'origine Picarde. Le comité de promotion est composé de représentants de la chambre régionale d'agriculture de Picardie, du Conseil régional de Picardie, de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, de l'ABP (Agriculture Biologique de Picardie) ainsi que de producteurs et de consommateurs. Loïc, qui cherche depuis longtemps à travailler localement avec d'autres producteurs pour un débouché local, a décidé de proposer ses légumes à l'agrément. La commission de dégustation, qui se réunit pour juger de la qualité organoleptique des produits et de leur présentation, a accordé en novembre l'agrément « Terroirs de Picardie - Bio » aux légumes de Loïc.

Des projets...qui cette fois devraient se réaliser !

Dans la continuité de l'obtention de cet agrément, Loïc va participer à la création d'un GIE (groupement d'intérêt économique) situé à Saint-Léger-en-Bray, à quelques kilomètres de Marconville. Ce groupement a pour objectif de développer l'agriculture vivrière de proximité, le tourisme vert et le développement économique local. Il est notamment prévu de créer un point de vente directe où viendront certainement se greffer d'autres producteurs locaux et d'alimenter les cantines scolaires des environs. Loïc va également participer au projet des « paniers fraîcheurs » mis en place par la SNCF et la chambre d'agriculture, sur la gare de Beauvais (on ne peut pas faire plus local!). Ces deux projets arrivent à maturité après un travail de longue haleine auprès des différents acteurs et la volonté de ne pas renoncer à de vieux projets qui lui tenait à cœur. Ces projets permettront d'équilibrer financièrement l'exploitation et sont une bonne nouvelle, car Loïc s'inquiétait de la baisse du nombre de paniers en amap et des projets, notamment avec Bio d'ici d'abord, qui semblaient inexorablement s'enliser.



Renouvellement du poulailler

Loïc vient de racheter 200 poules pondeuses qui vont rejoindre le harem existant un peu vieillissant. Elles sont nourries avec un mélange fermier de céréales bio (blé, orge, avoine, épeautre, maïs). Leur enclos actuel va être agrandi dès qu'on aura acheté le grillage adéquat.

Une pause bien méritée !

L'équipe sera en congé entre Noël et Nouvel an et les livraisons ne seront donc pas assurées. Loïc a grand besoin de souffler un peu...

Bonnes fêtes de fin d'année à tous !

Delphine et Loïc