

Bonjour à tous et à toutes.

Pour ne pas changer, je ne suis pas particulièrement en avance (pour ne pas dire en retard).

Voici donc la suite de l'aventure des maraîchers des Champs des Coteaux.

Petit point culture:

- Tous les légumes de conservation sont rentrés dans les temps :
Les récoltes de carottes, pomme de terre, radis d'hivers, choux, pain de sucre et autres sont donc stockés pour l'hiver dans notre chambre froide,

-Les choux prévus à cet effet ont été transformés en choucroute : nous devrions en mettre quatre fois dans les paniers

-Nous avons reçu notre première commande de racine d'endive, et avons mis notre premier bac en culture, nous permettant d'en mettre également quatre fois dans les paniers durant l'hiver

-Nous avons récupéré nos conserves de ratatouilles et de soupes de courge!

-Et nous avons déjà commencé à préparer la saison suivante en implantant des cultures de carottes, oignon blanc et jaune, ail, épinard ...

-En revanche, petit point négatif: les épinards d'automne ont été décimés par un virus... On croise les doigts pour que ceux de printemps ne suivent pas la même trajectoire...



Petit point vie de la ferme:

-Je n'en ai pas parlé dans la lettre précédente, mais nous avons maintenant depuis Mai un salarié en CDI: Aude Forquin (que certains d'entre vous connaissent en autre pour tenir le magasin de Sapois les mercredi et samedi) qui vient renforcer notre équipe «permanente» composées de deux apprentis (Justine DUBERNELL et Yoan DUC)

-Nous avons également fait l'acquisition d'un tunnel maraîcher, qui sera monté à gauche de la serre multichapelle à Sapois. Ce dernier deviendra donc notre serre à semis et remplacera celle de Thiefosse. Ce qui va va considérablement faciliter notre organisation.

Petit point paniers:

-Nous avons essayé de prendre en compte, au maximum, les remarques concernant la composition des paniers d'hiver quand à la répétitivité et à la quantité de certains légumes (notamment les radis d'hiver).

-Petit aperçu des fréquences cette année:

- poireaux : une semaine sur deux
- radis hiver : une semaine sur deux avec alternance de radis noir et radis de couleurs. (Soit radis noir une fois par mois et radis de couleurs une fois par mois)
- courge : une semaine sur deux
- carotte : une semaine sur deux
- PDT : trois semaines sur 4

Petit point nouveau local AMAP :

Certain(e)s m'ont fait part de leur satisfaction / attente au sujet du nouveau local AMAP.

C'est effectivement une perspective très enthousiasmante et motivante!!!

Le nouveau local devrait devenir un endroit convivial et chaleureux avec un espace où chacun(e) pourra s'approprier le lieu, échanger, et non plus seulement retirer son panier de produits BIO et locaux.

Mais sans vous, ce ne sera pas possible !

Même si la période de Noël ne s'y prête guère, je sollicite vivement votre aide afin que nous puissions faire de ce lieu le notre.

Ce local ne verra pas le jour sans votre temps, sans matériel et sans dons financiers.

Notre association a besoin de soutien pour que les projets puissent naître et que nous puissions aussi créer un lieu agréable où le rapprochement entre Amapiens perdure.

Quelques heures un samedi matin, quelques matériaux qui traînent dans le garage ou même quelques euros (même un euro est le bienvenu et ce n'est pas une image) sont les nécessaires briques de notre futur local.



Je vous dis aux vacances de Noël pour un point cultures et vie de la ferme.