

Fil légumes Vincent, Entraigues Paysanne semaine 2 & 3 – 2024

Bonjour à tous,

Le temps du bilan comptable de l'année écoulée étant de rigueur, et que je fais moi-même ma comptabilité, j'ai manqué de temps pour vous écrire mon fil légumes la semaine passé, et je vais manquer de temps pour vous restituer sous peu un bilan de mon activité pour l'année 2023. Cela viendra plus tard...

Vous avez eu, jeudi 11 janvier :

dans vos petits paniers :

- environ 600g de fenouil à 4€ le kg, un butternut d'environ 1kg à 3€ le kg, un chou chinois d'environ 1,5kg à 3,5€ le kg, 200g de mâche à 12€ le kg, pour un total de 13,05€.

Dans vos grands paniers :

- 1,2kg de fenouil à 4€ le kg, 1,45kg d'épinards à 4€ le kg, 400g de mâche à 12€ le kg, 1 chou Pak Choï d'environ 900g à 3,5€ le kg, pour un total de 18,55€.

La balance des paniers devient la suivante : -0,36€ pour les petits paniers, -0,45€ pour les grands paniers.

Vous avez eu, jeudi 18 janvier :

dans vos petits paniers :

- 1 salade à 1€/pièce, 750g de poireaux à 3,8€ le kg, 1kg de carottes un peu piquées à 2€ le kg, 600g de navets à 2,8€ le kg, 1kg de patate douce à 3,5€ le kg, et 2 branches de céleri, offertes, pour un total de 11,03€.

Dans vos grands paniers :

- 2 salades à 1€/pièce, environ 1,5kg de patate douce à 3,5€ le kg, 1,1kg de poireaux à 3,8€ le kg, 1,45kg de carottes un peu piquées à 2€ le kg, 800g de navet à 2,8€ le kg, et 1 tête de brocoli à 2€/pièce, et 3 branches de céleri, offertes, pour un total de 18,57€.

La balance des paniers devient la suivante : -2,33,€ pour les petits paniers, -0,88€ pour les grands paniers.

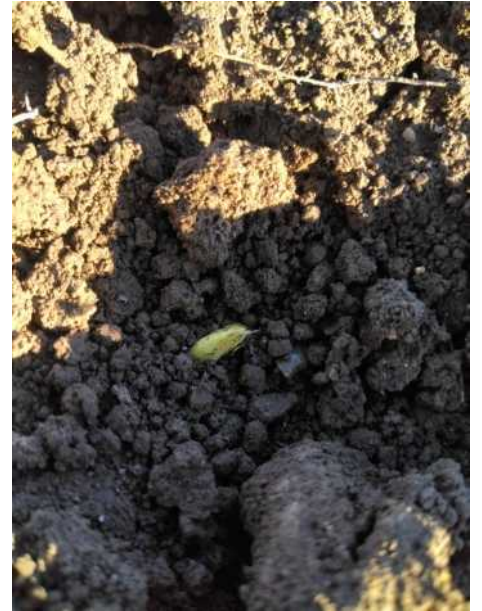
J'avais prévu un peu plus que le compte de branches de céleri, certains d'entre vous en ont pris plus que prévu, ce qui fait que les derniers paniers servis n'en ont pas eu. C'est bien dommage.

On arrive sur une période où **certaines variétés de courges commencent à s'abîmer** dans ma serre de stockage : je vous faisais part en décembre de mon dilemme sur quoi faire des musquées de Provence pas assez mûres pour avoir un quelconque intérêt gustatif, eh bien le problème est résolu : elles pourrissent toutes et vont alimenter mon compost au champ. C'est le cas aussi pour les patates douces, et ça commence doucement pour les butternuts. Je vais donc devoir parfois vous servir des courges d'une semaine sur l'autre, parce que sinon elles s'abîmeront trop vite pour avoir une chance d'arriver plus tard dans vos paniers.

« Eh mais Vincent, là c'est vraiment dommage, tu pourrais quand même investir dans une chambre froide, ne serait-ce que pour garder de belles carottes, des pommes de terre, des patates douces et des courges jusqu'au mois d'avril, non ? Et ça te permettra de plus diversifier tes paniers en cours d'hiver et début de printemps ! »

Alors oui, mais non, parce que quand on a une chambre froide, on finit inévitablement par tout y mettre, et on y perd son âme... enfin, l'âme des légumes frais et de saison, c'est à dire leur goût!

A l'instar des courges, je vais devoir également mettre du fenouil régulièrement dans vos paniers, parce que j'ai besoin de place dans les serres pour y implanter les pois gourmands. Et que dans mon plan de culture, les premiers laissent la place aux seconds...



Les réponses au quizz de la dernière lettre 2023 : C'est une fève qui pointe, l'indice était présent dans la lettre précédente.



Les réponses au quizz : En zoomant on pouvait reconnaître un échassier, en l'occurrence une aigrette, qui vient chercher les vers de terre mis au jour par le travail du rotavator.



Les réponses au quizz : Ce sont des blettes à cardes colorées.

Certains d'entre vous n'en raffolent pas, donc n'hésitez pas à lorgner du côté du panier d'échange pour le remplacer par un autre légume.

Du côté de l'entreprise :

David, jusque là, m'aidait gracieusement au titre de sa transmission d'exploitation, je l'ai embauché à temps partiel, 15h hebdomadaires (Il ne souhaite pas travailler plus, et il a bien raison !), pour un CDI qui devrait courir jusqu'à son départ à la retraite au printemps 2025.

David continue à m'engueuler quand je manque d'ergonomie de travail. Voilà quelqu'un qui n'a pas froid aux yeux, malgré son nouveau statut de salarié et mon nouveau statut de patron. Je lui ai conseillé de se syndiquer mais il ne veut rien entendre...

J'ai donc décidé d'adopter une méthode de management américaine, et j'ai lancé un challenge de meilleur employé du mois pour émuler l'esprit compétitif de l'équipe de travail... pardon, collaborateurs !

Il me manque encore 10 à 12h de salariat pour me permettre d'avoir quand à moi une charge de travail raisonnable, mais trouver un salarié compétent, efficace, prêt à travailler au SMIC horaire à temps très partiel, ça ne court pas les rues !



David, premier postulant au challenge de meilleur employé du mois, en train de construire le bac à sable pour la pépinière d'hiver



David Sanchez, troisième postulant au challenge de meilleur employé du mois, en train de planter vos futures salades.



M. Sanchez, second postulant au challenge de meilleur employé du mois, en train de tester la longueur du câble chauffant pour la pépinière d'hiver.