

Fil légumes Vincent, AMAP Entraigues Paysanne, semaine 33 – 2024

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 8 août :

Un petit panier comprenant 1,2kg de pommes de terre Cephora, 800g de carottes, 1,5kg de courgettes, 900g de tomates anciennes, 1 botte de persil, 1 petite salade, pour une valeur de 11,25€.

Un grand panier comprenant 1,8kg de pommes de terre Cephora, 1,2kg de carottes, 2,25kg de courgettes, 1,35kg de tomates anciennes, 1 bote de persil, 1 petite salade, pour une valeur de 15,95€.

La balance des paniers devient la suivante : +19,79€ pour les petits paniers, +38,61€ pour les grands paniers.

Je varie les prix des pommes de terre servies dans vos paniers pour les prochains mois, en fonction de la variété servie, et de son taux de piquûres. En gros cela pourra passer de pommes de terre « offertes », à 3,5€ du kg.

Au champ :

Avec David et Florie, nous avons planté au cours des deux dernières semaines 16 000 poireaux, et une première vague d'environ 2000 choux (choux de Milan, d'hiver, choux fleur). Il aurait dû nous rester 1500 choux fleur à planter, mais une partie des plants est morte de chaleur malgré nos soins, et la seconde vague de choux ne devrait pas excéder 1000 plants.

Avec les chaleurs estivales de ces dernières années, les plantations de plein été pour les récoltes d'hiver deviennent vraiment très compliquées !

Les dernières pommes de terre sont récoltées, et j'estime que nous avons maintenant entre 2,8 et 3 tonnes de stock. Stockées sans chambre froide, dans des palox isolés par des cartons dans ma haie, nous devrions les conserver jusqu'en janvier prochain.

Si je voulais conserver plus longtemps les pommes de terre, il me faudrait une chambre froide dédiée d'environ 30m², idem pour les patates douces, une seconde chambre froide de 10m², idem pour les courges, une troisième chambre froide de 50m². Car chacune de ces espèces a des besoins de température et d'hygrométrie différents pour optimiser sa conservation. Tout cela pour rallonger d'environ 30 % leur période de commercialisation... ce serait une absurdité économique pour mon entreprise que d'envisager ces investissements. Une absurdité écologique aussi.

Les basilics, montés à graine, gardent un feuillage à priori sympathique, mais développent une forte amertume, et j'arrête donc de vous les servir.

Le bilan sur la culture de maïs est mitigé : les variétés les plus hautes, qui donc permettent un meilleur ombrage et une meilleure protection contre le vent pour les courges, sont aussi les plus tardives dans la maturation des épis. Et ces épis de formation plus longue ont été beaucoup plus abîmés par la pyrale du maïs et par la chaleur.

Le bilan de la culture des melons est sans appel : non seulement cette saison n'était pas du tout favorable à leur culture, mais c'est aussi une culture très exigeante, qui demande une attention que je ne pourrai jamais leur fournir. Pour vous donner un ordre d'idée, j'ai en ce moment une trentaine de légumes différents en terre : il m'est impossible de prendre soin de chacun comme le ferait un spécialiste qui fait sa saison avec 3 ou 4 espèces. Je doute d'en refaire dans les années à venir, et cela me laissera plus de place pour les pastèques !

Cordialement,
Vincent, Cérès & Cybèle



Poireaux



Choux



Nouvelle série de haricots, à gauche, ancienne série en cours de nettoyage, à droite.



La planteuse attelée, sur laquelle nous avons aménagé une toile d'ombrage pour ne pas trop souffrir de la chaleur.