

Journal des Fermiers du Bord de Sèvre décembre 2018.

C'est la fin de l'année, et c'est le temps de vous donner des nouvelles de la ferme. Une façon simple de vous associer à ce qui fait notre vie de paysans bio. Notre quotidien, nos joies et nos inquiétudes, nos projets et nos espoirs. Les cultures, l'élevage, les foires expos et les livraisons, notre métier est si varié et demande les compétences de toute l'équipe qui fait de son mieux chaque jour pour vous offrir le meilleur !

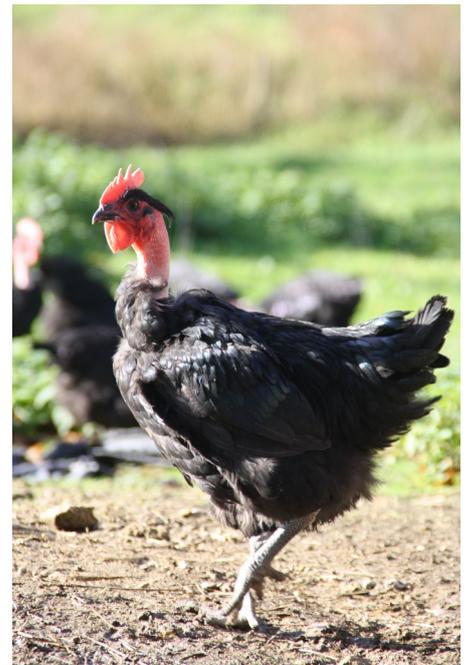
Les cultures :

Si l'an passé les cultures avaient pu de faire sans trop de soucis, cette année les aléas climatiques ont profondément perturbés notre travail. Les champs étaient trop détrempés en juin et nous n'avons pas pu semer le sarrasin... Les semences sont restées en sac !!! et cette période très mouillée a été suivie de quatre mois pour ainsi dire sans pluie rendant la terre sèche et difficile à

travailler. Quand aux récoltes de cet été, autant dire qu'avec ces aléas, la récolte a été très maigre. La conséquence c'est que nous devons acheter des céréales bio à prix fort pour nourrir les volailles. François a pu faire ses semis de blé et de pois en novembre. Nous espérons que les mois à venir seront plus cléments pour les cultures.

L'élevage :

Les volailles, ayant de larges parcours herbeux et ombragés s'accommodent des fluctuations météorologiques. Poulets, pintades, canettes, canards, chapons, poulardes, oies gambadent dans les prés de la ferme. Ce sont ces bonnes volailles que nous avons plaisir à proposer à votre table. C'est aussi à partir de ces volailles que nous élaborons terrines et plats cuisinés. Notre choix d'une souche rustique pour les poulets devient de plus en plus difficiles à trouver. En effet, les poulets arrivent dès la naissance sur la ferme, mais, les accoueurs abandonnent petits à petits cette souche qui ne convient pas au milieu industriel et qui est de moins en moins demandée. La croissance lente du poulet demande un temps d'élevage long, et dans un monde agricole où il faut faire toujours plus vite, les producteurs fermiers se tournent de plus en plus vers des poulets blancs ou jaunes qui ont une croissance rapide et qui sont plus faciles à plumer (pas de trace de « sicots » noirs). Pourtant ce poulet noir à un goût incomparable, avec sa peau fine pas pas grasse et sa chair goûteuse!!! Nous sommes par nos choix, un peu des résistants !!



Les renards et prédateurs de plus en plus nombreux se régalaient toujours de nos volailles bio. C'est un vrai problème pour nous car les parcours plein air sont très grands et que les grillages vieillissants ont besoin d'être renouvelés. C'est beaucoup de travail et aussi un investissement important.

L'administration :



Les nouvelles normes de « bio sécurité » imposé sur toute la France à chaque éleveur, suite à l'épisode grippe aviaire dans le sud nous a montré bien des incohérences... Ainsi, après avoir fait un énorme dossier, consignait tous nos faits et gestes sur l'élevage, jusqu'à chaque trajet en tracteur... Une visite de contrôle à eu lieu sur l'élevage en début d'été, et nous avons évité de justesse une mise en demeure, car il y avait un petit trou dans un bâtiment de poulets... Argument du contrôleur : Danger de contact avec des

petites bêtes de l'extérieur ! Nous avons eu beau expliquer que les poulets courent toutes la journée dans les champs au contact avec la faune sauvage....Rien à faire...Nous avons du boucher en toute hâte ce petit trou afin de ne pas être sanctionné !!!! Cette bio sécurité à été mise en place pour faire pression et éliminer un maximum de petits producteurs !!!

A précisé que le terme « Bio » dans « bio sécurité » n'a rien à voir avec l'agriculture biologique....

La transformation :

Nous vous rappelons que toute notre gamme est sans gluten et sans porc (sauf quelques lardons dans le coq au vin).

En raison de notre fournisseur de capsule qui à arrêté la fabrication des capsules « bienvenue à la ferme », nous avons repris notre étiquetage avec le dessus de couvercle, qui renforce la sécurité fermeture et qui est plus traditionnel !



Les livraisons en région Parisienne :



Nous vous proposons une livraison de volailles bio et de nos spécialités à votre domicile ou proche de chez vous. 5 livraisons entre janvier et juin, pas de livraison en juillet et août et 4 livraisons entre septembre et décembre. C'est une vraie joie pour nous d'effectuer nous même ces livraisons et de vous rencontrer régulièrement sur vos différents points de groupage (Amap, groupe de consommateurs, groupe d'amis)

ou à votre domicile. Nous vous rappelons quelques éléments importants :

- Remplissez bien votre bon de commande, car nous avons des clients qui ont le même nom et même prénom !!! Y compris les codes du portail pour pouvoir sonner à votre logement si vous ne répondez pas au téléphone.
- Précisez bien votre choix de livraison : Le nom du groupe de l'Amap dont vous faites partie, si c'est une livraison à votre domicile ou si vous souhaitez que nous vous propositions un point de groupage.
- Restez joignables au téléphone.... Les aléas de la circulation peuvent engendrés du retard ou de l'avance sur le créneau horaire annoncé. Nous devons pouvoir vous joindre.

Les foires expos :

Nous avons été présents au salon Marjolaine du 3 au 11 novembre et serons à « Vivre Autrement » du 16 au 18 mars 2019 au parc Floral de Vincennes, ainsi qu'à la foire éco bio d'Alsace à Colmar du 30 mai au 2 juin 2019. Nous sommes toujours heureux de vous rencontrer, de répondre à vos questions de vous montrer des photos de la ferme et de vous faire déguster nos spécialités. A la foire éco bio de Colmar en mai cette année, nous avons eu la surprise de recevoir le trophée « les pionniers de la bio » !!!

Signe que nous avons un peu d'âge, que notre travail depuis 25 ans est reconnu, et qu'il va être temps de transmettre le flambeau !!!



L'équipe :

Pas de changement dans l'équipe que vous connaissez depuis plusieurs années : Olivier à la découpe et à la cuisine, Laurence à la préparation des commandes, à la facturation, à la compta. François à l'élevage, aux livraisons. Marie-Jo à la cuisine, à l'étiquetage du frais, à la commercialisation.

Isabelle est venue renforcer l'équipe 2 jours par semaine depuis septembre, à l'étiquetage des conserves, Philippe aide François sur l'élevage en cette période précédent les fêtes et Rachid vient nous aider 2 semaines à la découpe.

Quand à Vincent que certains ont rencontrés à Marjolaine ou en livraison, il a repris le chemin de l'école en vue d'étudier la possibilité de prendre notre suite. Cuisinier de métier, il a besoin de renforcer sa formation agricole et ce jusqu'en juin 2019.

De gauche à droite :

Philippe
Isabelle
Laurence
Olivier
Rachid
Marie-Jo
François



Toute l'équipe travaille dans la joie, et la bonne humeur. Lors des deux poses café de la journée, nous partageons sur les projets, l'organisation du travail et souvent aussi nous « refaisons le monde ».... Temps convivial qui soude l'équipe, où nous fêtons anniversaire et événements heureux.

Le travail occupe une grande place dans nos vies. Faire en sorte que chacun puissent s'épanouir, vivre dans la paix et la joie sur la ferme nous semble essentiel.

Très Cordialement.

Marie-Jo et François