

La feuille de chou du Rouinet :
Août 2023 (le 31), semaine 35.

association
AMAP
DU ROUINET
Maison de la vie associative
bd des Lices 13200 Arles

Le vent tourne ; l'automne approche !...

Le retour au domicile pour les vacanciers de l'été, le retour à l'école pour les élèves et ceux qui les accompagnent... **Le départ d'un nouveau cycle !**

Au jardin comme à la maison et ailleurs, certains cycles sont incontournables. Celui **des saisons** en est un des plus réguliers. On dit bien qu'elles se dérèglent mais impossible d'éviter **des jours qui raccourcissent** et une baisse des températures (quoique !...).

Finis bientôt les **melons**, les **aubergines**, les **tomates** et le **basilic**... Ou du moins, ils ne seront plus aussi abondants et souvent moins goûteux. Les **légumes « d'hiver »** d'un nouveau cycle s'installent dans le jardin et bientôt dans les paniers. Ils mettront **plus de temps** pour se développer et pour mûrir.

Du fait de leur **croissance plus lente**, ces légumes d'hiver, contrairement à ceux d'été, ont une période de culture très longue et ils sont préparés longtemps à l'avance. Les **POIREAUX** en sont un bon exemple : **plantés** à la mi-**juillet 23** ils seront **récoltés pendant 6 mois**, des derniers jours **d'octobre 23** au mois **d'avril 24**. Les variétés choisies, Axima et surtout Atlanta, sont tardives et ne montent en fleur que quand le printemps est déjà bien installé. Si on part de la date de leur semis, les derniers récoltés ont passé une année complète. C'est plus encore pour le jardinier qui a passé sa commande dès **février 23** !

À la pépinière de la ferme du Rouinet il en est de même pour les délais de production : en été, il suffit parfois d'**une semaine** pour produire un plant de salade mais en hiver, il faut près d'**un mois**.

Récoltes d'été : de l'abondance, souvent, des défauts, parfois...

Ces produits d'été, après nous en être délectés, nous avons pu, pour certains, en faire des conserves pour remettre du soleil dans les assiettes hivernales. Avec souvent 4 et parfois 5 ou même 6 kg de **tomates** dans les paniers, il y a eu de quoi cet été. **Le jardin et le jardinier nous ont gâtés !**

Pourtant tout n'a pas toujours donné satisfaction. La variété bio de **tomate « roma »** en est un exemple. Petites et s'abîmant vite, il n'a pas été possible

de proposer d'opération « coulis » ! L'an prochain Khalid essaiera de changer de variété et espère de meilleurs résultats.

Les fortes chaleurs des dernières semaines, atteignant 42-43°C fin août, ont fait souffrir beaucoup de cultures. Ex : les **salades** s'abîment et abritent des chenilles gourmandes tandis que le **pourpier** (adventice aux qualités alimentaires peu connues !) prospère. Les **carottes** nouvelles en étaient envahies (merci à ceux qui ont aidé Khalid au désherbage).

Peu de traitement possible en maraîchage biologique : impossible d'éviter **des pertes**, et même parfois un peu de **gaspillage** ! ☹️.

Beaucoup de légumes, en particulier quand les conditions climatiques ne leurs sont pas favorables, **mûrissent mal ou s'abîment** avant d'arriver à maturité. Certains y parviennent mais supportent mal la cueillette, le transport, le stockage (même bref), puis les manipulations à la distribution. Que faire dans ces cas-là ?

Les abandonner dans le champ ?... les cueillir quand même ?

Les mettre dans les paniers ou les offrir dans les « **qui n'en veut** » ?

Des solutions ? Oui. Il y en a. Florine peut en récupérer une partie et les transformer en lactofermentation. Boc'Arles d'une façon un peu différente...

Même en étant vigilant quant à la qualité lors du ramassage, il peut arriver bien souvent que des produits du jardin soient moins présentables et/ou de qualité moindre en arrivant dans les paniers.

Les **bénévoles** qui préparent les lots de **tomates** par exemple ont parfois du mal à **faire le choix** entre ce qui peut être mis et ce qui doit être écarté. Cela arrive surtout quand les paniers, en plus, ne sont pas préparés par l'amapien lui-même et ce d'autant plus s'ils passent un jour supplémentaire, voire plus, dans la chambre froide !...

Rappel : un.e **bon.ne amapien.ne** partage les risques avec les producteurs, **tolère** les conséquences de la **recherche d'un gaspillage minimum** ; vient parfois sous le hangar pour **aider, participant** ainsi au choix des produits distribués.

Merci à tou.te.s de votre soutien à une agriculture paysanne de proximité, écologiquement saine, socialement équitable, économiquement viable et solidaire !! À très bientôt sous le hangar pour **échanger, partager** nos avis !...