

# La Gazette des Hérissons

Du Champ de St Georges sur Layon

## Les 4 saisons des Hérissons :

Fin d'hiver gelé  
et sec



Printemps  
mouillé



Eté en yoyo



Automne  
humide

... que nous réserve l'approche de l'hiver ?

Nous sommes nombreux parmi les maraichers à nous inquiéter pour notre commerce de fin de saison. Les trésoreries des plus fragiles vont être mise à mal dans les mois à venir et contrarier les projets de développement nécessaires au bon fonctionnement des fermes :

- La qualité des légumes est moindre et donc leur conservation rendue plus difficile ;
- les rendements sont plus faibles en moyenne;
- Les mises en place sont souvent aléatoires, ainsi les légumes que l'on trouvait l'année précédente dans les paniers de fin d'automne sont absents en 2012 ;
- Les cultures mises en place dans des conditions humides ont un développement perturbé : petit calibre, mauvaise levée, maturité incertaine, maladie ou pourriture.

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas ; aussi, il ne faut pas s'attendre à retrouver les mêmes types de panier que l'an passé. La nature réserve parfois des surprises désagréables: c'est un des enseignements que retiennent les hérissons.



La verdure a maintenant émigré sous serre où nous retrouvons salades et blettes ; cependant les températures ne sont pas favorables à une production régulière et de qualité; restent encore dans les champs carottes dont nous savons d'ors et déjà que 30 % du volume sera perdu, les choux sont en cours de récolte, panais, rutabagas, scorsonères passeront l'hiver à la dure, drapés dans un voile.



L'année passée nous avons été obligés de brader une part importante de notre production d'hiver faute d'avoir pu obtenir de financement pour la création d'un deuxième lieu de stockage. Cette année les stocks sont encore importants et nous obligent à l'installation d'une seconde chambre froide. Ce choix, nous le faisons sous la contrainte, car comment accepter de perdre des produits dans cette période difficile. Nous avons pesé le pour et le contre de ce choix. Ce qui aurait du nous permettre de reconstituer un peu de notre trésorerie, nous allons le mettre dans cet achat sans pouvoir obtenir de prêt bancaire. Aussi, nous envisageons de solliciter une autre forme de prêt, plus solidaire.



Cette fin d'année est consacrée également au montage d'un tunnel, afin de pouvoir proposer des légumes primeurs et d'augmenter notre capacité de rotation des légumes sous serre. Les éléments sont pour la majorité déjà en stock et l'investissement est plutôt en temps et muscles !

Enfin, les hérissons ne lésinent pas non plus sur l'agrandissement du bâtiment pour avoir un espace de nettoyage plus opérationnel, un lieu de travail mieux éclairé pour le tri des plants de fraisiers et une salle de repas pour les salariés saisonniers.

Bien que l'activité dans les champs soit plus réduite, la saison d'hiver est consacrée à une activité peu connue des amapiens : le ramassage et le tri de plants de fraisiers. Les fraisiers plantés au printemps ont été laissés dans les champs pour obtenir leur multiplication par des stolons. Ceux-ci sont récoltés pendant l'hiver et triés par catégorie, puis revendu à des professionnels par le biais d'un groupement. (GIE Stolons Bio du Val de Loire)

Pour ne pas terminer sur une note jugée trop pessimiste, nous profitons de ce temps humide pour faire du rangement dans nos bâtiments ainsi que dans nos papiers. Ainsi, nous sommes en cours de réalisation de nos budgets et plans de travaux pour la saison 2013.

Enfin, les Hérissons remercient les amapiens venus participer aux divers travaux : désherbage, semis en godets, préparation de culture et cueillette de haricots verts pour conserve. Ils remercient également leur tutrice Céline, discrète mais efficace par son soutien tout au long de l'année.



Pour terminer en douceur, les Hérissons vont s'accorder quelques jours de repos pendant les fêtes de fin d'année.

L'équipe des Hérissons vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.