

## Fil légumes Vincent, AMAP Entraigues Paysanne, semaine 29 – 2024

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 11 juillet :

### dans vos petits paniers :

- 900g de pommes de terre Otolia, 1 kg de tomates Roma, 2,8kg de tomates anciennes, 500g de betteraves, 1 concombre, 1 tête d'ail, 1 salade, 900g de courgettes, 400g d'oignons Simiane, pour une valeur de 15,82€.

### Dans vos grands paniers :

- 1,4kg de pommes de terre Otolia, 1,5kg de tomates Roma, 4,2kg de tomates anciennes, 750g de betteraves, 550g de haricots verts, 1 gros concombre, 1 tête d'ail, 2 salades, 1,35kg de courgettes, 600g d'oignons Simiane, pour un total de 29,02€.

La balance des paniers devient la suivante : +6,72€ pour les petits paniers, +14,42€ pour les grands paniers.

Cette semaine **j'ai compté les tomates anciennes à 1€ le kg seulement**, parce qu'elles ont vraiment donné à profusion. Dans notre région, tout les producteurs de tomates connaissent en ce moment le même pic de production, ce qui donne lieu à des cours très bas chez les grossistes, et à des quantités phénoménales de tomates invendues, qui vont finir jetées. Pour ma part, je n'ai rien jeté : tout est passé entre les AMAPs et mon marché de Sorgues.

### Au champ :

**Les plants de tomates** ont beaucoup donné pendant 2 semaines, et nous allons avoir un vrai creux de production. En outre, la qualité de mûrissement des prochaines tomates va baisser : plants fatigués d'avoir trop donné d'un seul coup, chaleur excessive.

Je vais tenter une autre approche sur les tomates l'an prochain, pour tenter d'aplanir les pics et creux de production : fractionner les plantations, miser sur un mix de variétés précoces/tardives, couper les apex et non les gourmands pour étaler la production d'un même plant.

**Les plants d'aubergines** ne récupèrent pas, la situation se dégrade et gagne l'ensemble de la planche : il n'y a pourtant pas de maladie ni de ravageur détecté... j'envisage un problème du côté des précédents culturaux : artichauts et blettes, qui ont probablement épuisé le sol. On risque de ne plus avoir d'aubergines quand les poivrons seront rouges : je crains de ne pas pouvoir vous mettre tous les ingrédients d'une ratatouille lors d'une même distribution... D'autant que la production d'oignons Simiane est assez faible sur la planche actuellement en récolte.

Nous sommes passés de la production des courgettes de serre aux courgettes de plein champ. Nous avons donc, avec Florie, arraché les plants sous serre, pour faire de la place aux semis des haricots que j'espère vous servir à l'automne.

Ce petit chantier d'arrachage m'a causé une mauvaise surprise : des brûlures au second degré sur une bonne partie de l'avant bras, par la combinaison de l'abrasion de la peau par des tiges de haricots à rame et des plants de courgettes, et d'une exposition au soleil qui a suivi. Tout ça, parce que ce matin là je n'avais plus de tee-shirt à manche longue à enfiler !

En parlant de haricots, **les haricots verts** sont vraiment poussifs cette année, plusieurs collègues me rapportent également un volume de production assez minable. Pour autant,, le volume de production augmente un peu chaque semaine : les petits paniers n'en ont pas encore eu et j'espère bien parvenir à les servir !

Nous allons avoir un trou dans la récolte des **salades**, qui poussent trop vite et montent à graine, ou s'abîment avant de grossir. La laitue Iceberg a permis de temporiser un peu, les batavias rouges aussi, mais leur quantité au champ était trop faible pour faire la jonction. Ce seront les variétés privilégiés pour les prochains étés.



*Courgettes de plein champ, maïs.*



*Les cardons de la saison précédente sont en fleur !*



*Butternuts*

Nous avons biné carottes et oignons Simiane de plein champ, une partie des semis de choux file, les artichauts sont enfin plantés, et l'irrigation par aspersion a demandé beaucoup de temps de travail technique côté station de pompage, la récolte des maïs va commencer... quelle liste !

Je suis un peu inquiet pour cette fin de semaine, du jeudi 18 au samedi 20 : la température à l'ombre devrait atteindre les 39°C. Ce qui donnera entre 44° et 54°C au soleil. Et même si nous organisons nos journées de façon à faire le maximum de tâches très tôt le matin, on peut avoir 35°C au champ à 9h du matin. Une canicule implique : des légumes qui bloquent leur croissance par excès de chaleur, un travail au champ que l'ont fait comme on peut, ou pas du tout s'il fait vraiment trop chaud (des ouvriers agricoles meurent, chaque année, en France, en période de canicule), et une période canicule implique aussi un amapien inscrit et présent en permanence de distribution, pour soulager la fin de journée du maraîcher !

L'été est la période pendant laquelle les maraîchers ont le moins de chose à faire au champ, ce qui est déjà beaucoup considérant des conditions de travail extrêmes... « *Sous le soleil exactement, Pas à côté, pas n'importe où, Sous le soleil, sous le soleil Exactement, juste en dessous.* ».

Cordialement,  
Vincent, Cérés & Cybèle



*Melon*



*Pastèque*



*Patidou*



*Pommes de terre de conservation*