

Fil légumes Vincent, AMAP Entraigues Paysanne, semaine 24 – 2024

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 6 juin :

dans vos petits paniers :

- 800g de blettes, 1,5kg de courgettes, 1 botte de carottes, 2 choux raves, 1 salade au choix, 1 tête d'ail, pour un total de 14,82€.

Dans vos grands paniers :

- 1,2kg de blettes, 2,25kg de courgettes, 1 grosse botte de carottes, 2 gros choux rave, 2 salades, 1 tête d'ail, pour un total de 20,50€.

La balance des paniers devient la suivante : -12,15€ pour les petits paniers, -18,29€ pour les grands paniers.

Au champ :

Nous avons planté avec Florie les oignons de conservation : 11 planches en culture contre 4 l'an dernier. Je ne suis pas certain que cela soit suffisant pour vous servir jusqu'en sortie d'hiver, mais il s'avère que j'ai un problème de place : toutes les parcelles sont en culture, ou en passe de l'être d'ici 1 mois et demi, et je ne sais pas encore où je vais pouvoir planter les choux !

Les oignons frais d'automne suivront d'ici 10 ou 15 jours, on devrait en planter 6 ou 7 planches contre 3 l'an dernier.

David a planté les pastèques et melons qui devraient, si tout se passe bien, vous être servis en fin d'été. Mais aussi les cardons qui seront disponibles sur commande d'octobre à décembre, et la seconde série de salades sans paillage.

Florie a complété les manques dans les courges, dont une petite partie a été dégommée par le vent qui a sévi jusqu'à la semaine passée. Normalement on couvre les courges avec un voile thermique, cela les protège aussi du vent. Mais avec une présence importante de pucerons, il valait mieux les laisser découvertes pour que les insectes auxiliaires régulent leur population.

Nous avons commencé à préparer avec David la parcelle qui accueillera les poireaux d'automne et d'hiver fin juillet. Elle était « sale » (comprenez « bourrée de graines d'adventices qui constituent un potentiel de concurrence délétère pour toute culture »). Nous allons enchaîner plusieurs faux-semis pour la nettoyer (comprenez « arroser pour faire pousser les mauvaises herbes, re-préparer la terre pour les détruire, afin d'épuiser le stock de graines adventices »).

Cette semaine, nous devrions blanchir les serres. Comprenez « vaporiser de la peinture blanche sur les bâches de serre, pour occulter la lumière, apporter un ombrage partiel et une certaine fraîcheur aux cultures ». Cela empêche que les légumes prennent des coups de soleil, et cela permet d'éviter une chaleur délétère pour les cultures (car au delà de 35°C plus rien de pousse : les plantes arrêtent leurs échanges avec l'atmosphère pour éviter une déshydratation mortelle).

Personnellement, j'aspire à lever un peu le pied, car le rythme et le volume de travail sont vraiment intenses depuis 3 mois. Si je redoute la période estivale pour le travail en période de forte chaleur, la charge de travail devrait tout de même être un peu plus légère.

Les toutes premières aubergines et les tous premiers poivrons sont prêts, je commencerai à vous en servir dès que le volume récoltable sera suffisant pour servir vos paniers.

Malgré des poses d'insectes auxiliaires très régulières depuis février, le temps humide favorise une forte végétation aux abords des serres, qui décuple la population de pucerons dans les serres. Je vais devoir faire un traitement anti-puceron à minima sur les poivrons, qui sont infestés, et peut-être sur d'autres cultures d'été.

Cordialement,
Vincent, Cérés & Cybèle



Pose des goutte à goutte avant plantation pour les salades d'été



Chantier de plantation des oignons rouges de conservation.



Environ 8000 mottes plantées sur 900m², entre 20 000 et 30 000 oignons récoltables fin septembre, soit environ 3 tonnes à conserver... si tout se passe bien !