

Fil légumes Vincent, AMAP Entraigues Paysanne, semaine 11 – 2024

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 7 mars :

dans vos petits paniers :

- 750g d'épinards, 1 pied de céleri, 2 fenouils, 210g de mâche, 1 chou fleur, 1 laitue grasse, 1 courge d'environ 1kg, pour une valeur de 17,49€.

Dans vos grands paniers :

- 1,100kg d'épinards, 1 pied de céleri, 3 fenouils, 320g de mâche, 1 chou fleur, 1 laitue grasse, 1 courge d'environ 1,6kg pour un total de 23,6€.

La balance des paniers devient la suivante : +8,19€ pour les petits paniers, +11,55€ pour les grands paniers.

Merci à vous de m'avoir permis de changer de semaine cette pause de distribution, cela m'a permis de vous servir des légumes que vous n'auriez pas eu la semaine suivante !

Au champ :

Sous serre, les radis sont déjà prêts, et les premiers semis de radis en plein champ ont été fait en semaine 10.

Avec les pluies, les plants d'artichaut ont doublé de volume, mais il faudrait que je leur remette un peu d'engrais courant mars pour éviter qu'ils « tirent la langue » avant de former leurs boutons floraux... si j'en trouve le temps :

Mars est un mois bien chargé en semis et plantation... la première série de courgettes sera plantée sous serre mi-mars, ainsi que devront être préparées toutes les planches pour les plants de tomates, poivrons, aubergines, concombres, qui arriveront début avril. Des betteraves sous serre et des betteraves de plein champ devront être semées, une planche de blettes plantée en plein champ, une planche d'oignon cébette, une de coriandre, d'autres planches de radis... mais encore des salades à semer et planter, et des semis d'oignon à tire-larigot (dans les 12 000 mottes à préparer...).

David a réalisé la plantation des pommes de terre précoces. Ces dernières devraient être prêtes à la récolte entre fin mai et début juin. Les pommes de terre de conservation devraient être plantées quand à elles d'ici fin mars, pour une récolte en août.

David a aussi commencé à préparer le futur semis de carottes en plein champ, qui aura lieu courant mars, pour des récoltes en juin et juillet.

Les prochaines distributions d'ici à mi avril seront chiches en quantité et diversité : salades et radis seront au rendez-vous, encore un peu de céleri branche, fenouil, blettes. On devrait avoir de l'aillet à partir de début avril, navets et pois gourmands mi-avril, fèves fin avril.

Je ferai mon possible pour ne pas vous lasser avec un même légume qui revient chaque semaine, sauf pour salades et radis, la saisonnalité de ces derniers étant relativement courte.

Si effectivement vous trouvez les paniers légers les prochaines semaines, et ce sera le cas, merci d'être compréhensifs : je suis dans la période de travail la plus chargée de l'année, raisonnablement stressé par tous les chantiers à réaliser, et le manque de légumes à récolter pendant quelques semaines va, bon an mal an, me permettre d'avoir un peu plus de temps de travail pour préparer des cultures dont vous aurez les fruits jusqu'en mars 2025 (des courgettes de fin de printemps jusqu'aux oignons de garde).

Pour être sûr de vous servir de beaux paniers chaque mois de l'année, il me faudrait une serre de plus, et un salarié à plein temps pour ne s'occuper quasiment que des récoltes... C'est en projet, et je compte bien que ça se réalise à court terme...

Bilan financier et perspectives :

2022, mon année de démarrage, avait été mauvaise, avec un résultat en perte de plus de 10 000€ pour 13 000€ de chiffre d'affaires... et 60 000€ investis.



Dernière mâches! J'ai appris à les récolter d'une seule main, pour éviter la torsion du dos en position assise sur l'enjambeur électrique. Eh bien mon dos m'a parlé pour la première fois de ma vie, il m'a glissé « merci patron ! », d'autant qu'il grince un peu ces derniers jours..



David en train de transformer l'ancienne pailleuse en dérouleuse pour les voiles thermiques ! Un gain de temps considérable : au lieu d'être déroulés à la main, puis arrimés avec des sacs de lestage, les voiles thermiques seront déroulés, et leurs bordures enterrées, mécaniquement.

David, on lui donne un bout de ferraille et un poste à souder, et il s'amuse pendant tout l'hiver ! Ce filou est capable de lancer à son employeur : « tu te débrouilles pour les récoltes, moi j'ai du travail à l'atelier ! »

Cette année 2023 est beaucoup plus saine, avec un résultat bénéficiaire de plus de 10 000€, sur 33 000€ de chiffre d'affaires, sans compter les avances aux cultures réalisées en 2023 pour le début d'année 2024 ! Les paniers AMAPs ont constitué plus de la moitié de mes recettes en 2023, une autre petite moitié étant issue des marchés, et environ 1000€ en magasins. Cela représente environ 10 tonnes de légumes commercialisés.

J'ai investi plus de 90 000€ en 2023 pour racheter l'exploitation de David, terre et matériel compris : si j'ai fait en cours d'année quelques prélèvements pour mon revenu dans l'entreprise, c'est sans commune mesure avec ce que j'y ai injecté.

Les recettes de l'**année 2024** s'envisagent avec une répartition de 70 à 80 % en paniers AMAP, 20 à 30 % sur le marché de Sorgues, pour un chiffre d'affaires qui s'établira normalement dans une fourchette de 65 000 à 80 000€.

Soit 22 à 27 tonnes de légumes commercialisés, et la perspective de nourrir environ 250 personnes avec mes légumes. On dit qu'un potager de 100m² peut nourrir toute l'année une personne seule, considérant ma surface cultivée réelle qui est d'environ 15 000m², je nourrit 1 personne avec 60m² cultivés !

Les finances semblent sécurisées, ce qui ne veut pas dire pour autant que je puisse me payer correctement ! L'achat d'une nouvelle serre devrait se chiffrer entre 6 000 et 12 000€ suivant ce que je trouve, neuf ou occasion, et des options que j'y rajoute. Enfin, pour que mon travail soit soutenable à moyen et long terme, il faut que je parvienne à embaucher, ce qui diminuera d'autant ce que je pourrais prélever pour vivre. Dans un démarrage d'activité, la question du reste à vivre est toujours fragile, la mise en place prend du temps, et c'est généralement au terme de 5 à 6 ans que la solidité d'une entreprise permet de sortir la tête de l'eau.

Cordialement,
Vincent, Cérès & Cybèle