



Edito

Voilà 10 ans déjà que producteurs et consommateurs se sont retrouvés autour de valeurs communes : Solidarité, proximité, partage .. Nous sommes en 12/2008 : L'AMAP' Monde gacilienne est née.

• Son slogan « **Producteurs et Consommateurs, tous dans le même PANIER** », avec un objectif commun :

Maintenir cette Agriculture Paysanne respectueuse de l'humain, des animaux et de l'environnement en privilégiant un monde réel plutôt qu'un monde sous influence de réseaux virtuels dont le MOI JE en est le leitmotiv. Monde dans lequel on se retrouve confronté à une masse de soit disant amis qui rentrent en compétition les uns contre les autres pour décrocher, à tout prix, toujours plus de likes, retweets, followers ou autres formes d'approbation pour satisfaire leur égo au détriment d'un objectif collectif.

• Les amapiens, quant à eux, revendiquent, avant tout l'appartenance à un réseau réel constitué de *producteurs amoureux de leur métier, fiers de produire des aliments sains et goûteux et des consommateurs reconnaissants envers ces producteurs, heureux de consommer des produits locaux et sains : Du pain BIO* fabriqué selon le savoir-faire traditionnel à partir de la farine issue de céréales cultivées sur la ferme. *Des légumes BIO* de saison, sains, respectueux de la biodiversité et qui ne parcourent que quelques kms avant de se retrouver dans notre panier. *Des produits laitiers BIO* confectionnés exclusivement au lait de vache de la ferme : crème fraîche, fromage blanc égoutté, beurre fraîchement baratté, tomme de l'Oust, Kerblochon et autre gruyère de Ker-Oga. *Des œufs BIO*, pondus par des poules élevées en plein air nous permettant de retrouver le plaisir de manger des œufs au jaune à la couleur doré

TOUS DANS LE MÊME PANIER

Quand l'intérêt général rejoint l'intérêt particulier !

du soleil d'été et au goût sans pareil et qui ne s'étalent pas à la poêle. **Des volailles BIO** élevées dans des poulaillers de taille moyenne, mobiles pour les déplacer de prairie en prairie et ainsi permettre à leurs locataires d'accéder aux parcours herbeux renouvelés. **Des kiwis et fraises**

BIO et du miel pour finir de combler nos papilles.

• L'acte 514 (acte 1 : 12/2008) de leur revendication est un rassemblement pacifique le mardi soir sous les halles de La Gacilly. *Dans ce mouvement structuré, point de pseudo, ni d'avatar, ni de cagoule mais une équipe en chair et en os, identifiée et responsable, fière et heureuse de se retrouver autour d'une cause commune.* Tous porte-paroles : Aude et Yannick, Dominique, Gaëlle, Solenn et René, David, Gwénaëlle, Jonathan, Marie-Line, Gwénaël, Agnès, Yann, Josiane, Monique, Pénélope, Catherine, Evelyne, Alain, ... pour la plupart fidèles du mouvement depuis son origine (fin 2008). *Les uns revendiquant de bien vivre de leur métier, les autres de payer le juste prix.* Leur média favori : « *L'Echo De Saison* », garanti sans fake news.

▪ *L'Amapi Monde gacilienne, c'est aussi le plaisir de se retrouver chaque mardi sous les halles et parfois sur les fermes, pour des visites, chantiers, réunions ou reportages.*

Alain



De L'AMAP' Monde gacilienne

Sommaire :

- Edito : Page 1
- En Bref / Pêle-Mêle : Page 2 - 3
- Une saison dans les champs : Page 4 - 6
- Calendrier de distribution : Page 7
- A la loupe : Page 8



Siège social : Maison des associations
56200 La Gacilly
Contact : amapmonde@laposte.net

Distribution :

• Calendrier de Distributions :

- La reprise de la distribution pour 2019 a eu lieu le 08 janvier.

- Comme en 2018, la période de trêve de la distribution des légumes nécessaire entre la fin des légumes d'hiver et l'arrivée de ceux de printemps n'a pas lieu cette année, Frédéric IBARRA suppléant Aude et Yannick pendant cette période (mars et avril). La reprise pour Aude et Yannick aura lieu début mai (en fonction des conditions météorologiques).

Merci à tous nos producteurs pour le niveau de qualité de leurs produits : diversité (légumes), qualité (fraicheur, saveur, ...).

Renouvellement des contrats :

• Rappel des contrats débutant en avril :

- Pain : Hebdo de 04 à 09
- Farine : Mensuel de 04 à 09
- Jus de pommes : Mensuel de 04 à 09

- N'oubliez pas le renouvellement de ces contrats (disponibles sur le site de l'AMAP'Monde ou lors de la distribution sous les halles). Pour toutes questions concernant ces contrats contactez Catherine, référente auprès de Dominique (producteur).

Communication :

• Spécificités dans la distribution :

- Les personnes absentes plusieurs mois dans l'année, les empêchant de souscrire un contrat avec les producteurs, pourront intégrer les distributions de l'Amapien dans les conditions suivantes :

- Adhésion à l'Amapien par paiement de la cotisation annuelle.
- Accès aux produits de la distribution sans contrat (certains produits demandant de passer commande au préalable).

• Chantiers solidaires :

- **Petit rappel** : La charte des AMAP stipule que l'Amapien doit participer à des "activités pédagogiques" et de soutien aux paysan-ne-s.

- Le dernier "atelier pédagogique" date du 28/11/2015 : Plantation d'une haie bocagère à la ferme de Ker-Oga. *Voir photos sur le site.*

- Avis aux producteurs : N'hésitez pas à faire appel aux amapiens qui, dans la mesure de leur disponibilité, se feront un plaisir d'y répondre favorablement ... A vos propositions !

• Portes ouvertes de l'AMAP :

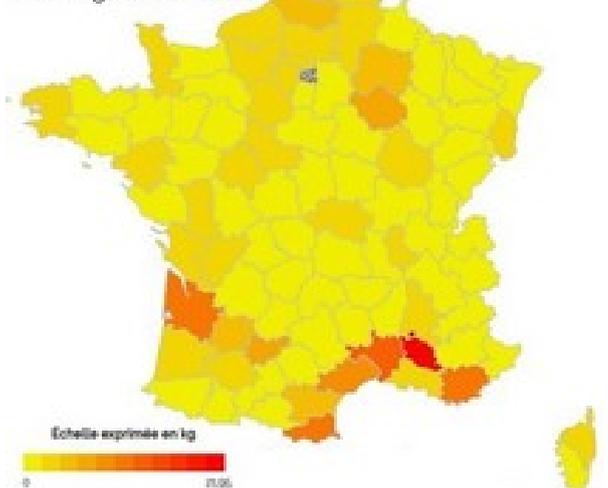
- L'AMAP'Monde prévoit d'organiser une porte ouverte début juin 2019 devant les halles, afin de présenter les producteurs et leur produits avec l'objectif de se faire connaître, de mettre en avant les produits locaux, BIO, accessibles à tous et pourquoi pas de récupérer quelques adhérents.

• Carte des ventes de pesticides en France en 2017 (*) :

- Cette carte indique les quantités de pesticides vendues par département et par ha de Surface Agricole Utile (SAU).

- Le Morbihan, situé à la 54^{ème} place du classement en utilise 1,64 kg/ha, loin derrière le Vaucluse, "lauréat" du classement avec ses 21,95 kg/ha, mais devant les Côtes d'Armor (56^{ème} avec 1,61 kg/ha) et l'Ille Et Vilaine (81^{ème} avec 0,61 kg/ha). La moyenne nationale étant de 2,632 kg/ha en 2017.

Carte des ventes de pesticides par département et hectare de Surface Agricole Utile en 2017



(*) Données du site "www.génération-futures.fr".

Evénements :

• Soirée de réflexion et d'animation du collectif des paysans hors-contrôles du 56 :

- Le samedi 02 février, le collectif des paysans hors-contrôles du Morbihan organisait une soirée de réflexion autour de l'élimination des petites fermes. Cette discussion était suivie d'un repas paysan, d'un concert "Ko Jazz Ring" et d'un Fest-Noz "Les Arriérés".



• Election à la chambre d'agriculture du 56 :

- En janvier les agriculteurs du Morbihan ont choisi leurs représentants à la chambre d'agriculture. La confédération paysanne, qui prône une agriculture bretonne moderne et solidaire est arrivée 2^{ème} après la FNSEA (49.22%) avec 25.90 % des suffrages exprimés (en ↗ : 23,22% en 2013).

• Semaine pour les alternatives aux pesticides :

- Chaque année (en 2019, c'est la 14^{ème} édition), pour le retour du printemps du 20 au 30 mars, la Semaine Pour les Alternatives aux Pesticides (SPAP) met à l'honneur les milles et unes alternatives pour se passer des pesticides chimiques de synthèse dans notre consommation et notre production.

- Ses objectifs :

- Informer sur les dangers sanitaires et environnementaux des pesticides.
- Promouvoir les alternatives existantes.
- Mobiliser et fédérer un réseau de plus en plus large d'acteurs pour un futur sans pesticides.

- En savoir + : www.semaine-sans-pesticides.fr

• Le printemps BIO 2019 :

- 20^{ème} édition.
Date : du 25 mai au 16 juin 2019.
Thème : s'informer et échanger sur la biodiversité et ses principes.
Public : tout le monde.
Lieu : animations organisées dans toute la France.



• Fête de la nature :

- La Fête de la Nature se déroule chaque année au mois de mai, à une date la plus proche du 22 mai, date de la journée internationale de la biodiversité.

- La 13^{ème} édition 2019 se déroulera du 22 au 26/05 et aura pour thème "La nature en mouvement" :

- Cycle des saisons.
 - Mouvements des espèces.
 - Modification des écosystèmes.
 - Evolution des paysages.
- ... Ça bouge tout le temps dans la nature.

- Ce sont cinq jours de manifestations gratuites pour permettre à tous les publics de vivre une expérience au contact de la nature.

- En savoir + : www.fetedelanature.com/edition-2019



• La journée mondiale de l'environnement :

- Cette journée (05/06/2019) est célébrée depuis de nombreuses années et soulève régulièrement les questions essentielles de la protection de l'environnement et de ses conséquences sur la qualité de vie des populations et la survie de notre planète.

- Des points noirs sur lesquels un effort important doit être entrepris de toute urgence :

- Lutte contre la destruction de la couche d'ozone.
- Lutte contre la déforestation.
- Préservation de la qualité des réserves d'eau.
- Lutte contre la désertification et la sécheresse.

- En savoir + : www.journee-mondiale.com

• La quinzaine du commerce équitable :

- du samedi 11 au dimanche 26 mai 2019.

Thème : sensibilisation aux enjeux et aux impacts du commerce équitable.

Public : tout le monde.

Lieu : animations dans toute la France.

- En savoir + : www.reseau-alliances.org

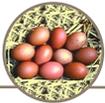




UNE SAISON **D**ANS LES CHAMPS

LE PRINTEMPS **e** nos producteurs

• Saison du renouveau de la nature, du retour des oiseaux migrateurs et du réveil des animaux hibernants. Nous bénéficions d'une durée d'ensoleillement maximale. Qu'on soit à la ville ou à la campagne, c'est le moment de nous aérer. Profitons-en pour aller nous promener à la campagne et visiter les fermes de nos producteurs (Trélo, Ker-Oga, La Huberdais, Bodliguen, du Rahun et de La Colunais).



Ferme de La Colunais



• **Gwénaëlle Etrillard : Eleveuse de poules pondeuses à Renac :**

◦ L'exploitation :

- Son slogan : *Les Œufs de Gwen - Bio et Local.*

- L'exploitation se compose :

▫ d'un bâtiment principal, constitué de 3 salles :

d'un poulailler, puis d'une salle pour le conditionnement des œufs pour la vente et, d'un deuxième poulailler



Le bâtiment principal

qui sera bientôt terminé pour accueillir les nouvelles poules, afin de ne pas avoir d'arrêt dans la production des œufs (La commande a été faite fin janvier pour recevoir le nouveau lot au mois de juin).

▫ D'un parc par poulailler (parcours herbeux)



Le parcours herbeux

entouré d'un grillage autour du bâtiment qui a été placé plus haut pour éviter l'intrusion de prédateur. Un renard est entré

et a tué une poule.

De plus, pour les rats et les musaraignes, un plan de dératisation a été placé tout autour du bâtiment. Pour l'instant, ce système est très efficace.

◦ Les poules :

- Le premier lot de poules comprend 1990 poules pondeuses rousses, de la race « Rurale brown ». Elles arrivent à la ferme à 17 semaines. Elles mangent des aliments très riches en maïs

car c'est la période : *entrée de ponte.*

A 30 semaines, les poules ont une autre alimentation. C'est la période : *pic de ponte.*

- Les poules seront renouvelées en fin d'année 2019 ou au début de l'année 2020.

A l'heure actuelle, Gwénaëlle ne le sait pas précisément, 18 mois ? 2 ans ?



Les poules de race : "Rurale brown"

- Elles sont hébergées dans 1 poulailler en bois de 405 mètres carrés, avec un système de distribution de la nourriture et d'acheminement de l'eau. Il est équipé de 40 pondoirs pour 50 poules sur toute une longueur du bâtiment, de 20 cm de



Pondoirs et distributeurs

perchoir pour chaque poule, et de 3 trappes d'ouverture sur l'autre face latérale, qui donnent l'accès au parc extérieur clôturé. Du maïs sera semé sur le terrain pour le confort des poules pendant la période estivale, puis plus tard, il sera arboré.

Il y a 4 poules au m², dans le poulailler, et lorsqu'elles sont dehors, il y a 6 poules au m².

- Elles ont un gisoir plus grand que celui qui est prévu par les normes sanitaires, pour qu'elles soient à l'aise. En cas de confinement obligatoire s'il arrive une épidémie, elles auront un peu plus de place pour mieux supporter cette situation.

● ● ● à suivre page 5

• L'alimentation des poules :

- Leur alimentation est certifiée Ecocert, 100 % bio. Elle provient du moulin du Poher à Carhaix, avec des aliments produits en priorité en France : maïs, orge, tritricale, tournesol, carbonate, calcium, avoine, extrait de paprika, feuilles d'artichauts.

Dans l'avenir, Gwénaëlle pourra produire sur ses terres certaines céréales nécessaires à l'alimentation de ses poules.

- Pour vermifuger les poules, elle leur administre un traitement à base de plantes ; pour les coquilles et les plumes, c'est à base de minéraux ; ces produits sont placés dans l'eau que boivent les poules et ce sont des cures de quelques jours.

• L'activité à la ferme :

- Tous les jours, à partir de 8 h 15, Gwénaëlle se rend dans la salle pour s'occuper des œufs. Une partie de l'installation est mécanisée.

- Les œufs arrivent de la salle où se trouvent les pondoirs sur une bande à œufs et ils passent sur un convoyeur noir afin d'être calibrés. Cette opération dure $\frac{3}{4}$ d'heure.



La bande à œufs

Les œufs ont 4 poids différents :

- S œufs de moins de 53 grammes ;
- M œufs de 53 g à 63 g ;
- L œufs de 63 g à 73 g ;
- XL œufs de plus de 73 g.

- Après, ils sont mirés pour voir s'ils ne sont pas fêlés, puis ils sont tamponnés et pesés.



Le mirage



Le marquage

Puis manuellement, Gwénaëlle pose les œufs dans des alvéoles comme pour les AMAP ou dans des boîtes pour la vente dans les magasins.

Les œufs trouvés par terre sont sales ou fêlés. Ils

sont ramassés et déclassés. Ils partent à la casserie.

- Les alvéoles sont homologuées. Il faut demander tous les ans un certificat à la Société qui les fabrique.



Gwénaëlle, après le calibrage, met les œufs en alvéole

- Gwénaëlle tient à jour un registre d'élevage pour les contrôles sanitaires. Elle a déjà eu deux contrôles sur son exploitation.

- Pour notre AMAP, nous avons des œufs de poids L (entre 73 g et 63 g).

Les Amapiens sont très contents, ils ont retrouvé les œufs qu'ils mangeaient dans leur enfance.

Compte-rendu de la visite de la ferme de Gwénaëlle par Josiane et Jean-Michel Niron (Photos). Visite du mercredi 26/02/2019.

- **Pour en savoir plus** : Photos de la ferme sur le site de l'AMAP (rubrique "Actualités - Photos") : <http://amapmondegacilienne.free.fr>

• *Je tiens à remercier Gwénaëlle et son Papa qui nous ont très bien accueillis sur l'exploitation.*

Elle nous a parlé de son métier avec passion et la visite a été un agréable moment.

Le Papa de Gwénaëlle a permis aussi à Jean-Michel de faire des photos dans le nouveau poulailler afin de voir les installations déjà mises en place.

Cette entreprise est une belle réussite !!! Bonne continuation à la jeune Productrice !!!

Josie



Ferme de Ker-Oga

▫ **Gaëlle, Solenn, René : Producteurs de produits laitiers à la ferme de Ker-Oga à Saint Martin/Oust.**

• **Du nouveau à la ferme :**

- *Arrêt du troupeau des allaitantes* (constitué de charolaises destinées à la production de viande).

- *Nouvelle organisation* : René se réoriente et ne participe aux travaux de la ferme qu'en tant que "Support". Un ouvrier (Matthieu) a été embauché pour aider Gaëlle et Solenn.

- *Un nouveau bâtiment* ayant pour vocation de servir d'atelier a été construit et est désormais opérationnel.



- *Une nouvelle haie bocagère* a été plantée bordant la prairie le long du chemin des éoliennes.



• **L'activité printanière à la ferme :**

- La journée à Ker-Oga commence à 7h30 et comprend des incontournables : Les 2 traites du jour, suivies du nettoyage de la salle de traite et le passage à la salle d'affinage pour lavage à l'eau et saumure des fromages et leur retournement.

- Les activités de transformation se répartissent sur les jours de la semaine :

◦ Fabrication du fromage : lundi, mercredi et vendredi (selon besoin).

◦ Barattage du beurre (mardi).

• **Le bonheur est dans le pré :**

- L'élevage des troupeaux à Ker-Oga est basé principalement sur une alimentation à l'herbe. Cette année les vaches ont été sorties à la pâture pour la 1^{ère} fois le 25/02 en passant la nuit à la stabulation. A partir de mi-mars, elles y resteront toute la journée avec un passage à la salle de traite 2 x jour. C'est le bonheur pour ces herbivores.

- Les 45 ha de terres à pâture de la ferme sont découpés en une vingtaine de parcelles permettant une rotation optimale des troupeaux (2 à 3 j consécutifs maximum sur la même parcelle) garantissant la meilleure qualité de l'herbe.

- A Ker-Oga, les pâtures sont mixtes et implantées d'un mélange d'espèces fourragères (Ray-grass, fétuque, fléole, luzerne, ...) correspondant à

la solution la plus pertinente pour la terre de la ferme et le besoin des animaux.

• **Les cultures sur la ferme :**

- Pour compléter cette alimentation à l'herbe, les prairies dégradées sont cultivées et semées en automne d'un mélange céréaliier constitué de seigle et de féverole qui sera récolté en grain en juillet. Après 2 ans de cultures, ces parcelles d'environ 5 ha, seront ensemencées d'un mélange d'espèces fourragères pour redevenir prairies.

• **La Transformation du lait :**

- La majorité de la production de lait est transformée (60000 l / 80000 l). Le lait de toutes les races de vaches est mélangé pour produire crème fraîche, fromage blanc égoutté, beurre et fromages.

- La durée d'affinage est fonction du type de fromage produit : Gruyère : 6 mois, Tomme : 2 mois, Kербlochon : 1 mois.

• **La commercialisation :**

- Tous les produits de la ferme sont distribués en circuits courts :

◦ *Epicerie locales.*

◦ *AMAP* : La Gacilly : hebdo le Mardi.

Allaire : bimensuel le Mercredi.

◦ *Restaurants locaux.*

◦ *Marchés* : Bains/Oust : jeudi soir, Ploërmel :

vendredi matin, Malansac : samedi matin.

• **Les animaux de la ferme :**

- *Le cheptel de la ferme* est composé de 3 troupeaux : le troupeau des laitières (Pie noire croisée Holstein, Normande et Vosgienne), le troupeau des génisses et des boeufs et le troupeau



Ioda et son veau Padmé

des veaux (6 - 18 mois) et des laitières tarées. Sans oublier le taureau appelé Totoreau et les 2 chiens Border-Collie (Bonnie et Cookie) bien utiles pour mener les troupeaux.

- *Les autres locataires* : 6 porcs qui mangent le petit lait issu de la transformation, des poules, des paons, des lapins, des chèvres et des abeilles.

- *Merci à Gaëlle, Solenn et René pour ces infos et à Jean-Michel pour les photos.*



DISTRIBUTION

LE PRINTEMPS 2019

Date distribution	Pain	Fraises	Oeufs	Volailles	Légumes ⁽¹⁾	Miel	Kiwis	Pommes ⁽²⁾	Produits laitiers	Fromage de chèvre	Farine	Jus de pommes	Huile de colza	
05/03/2019	X	(3)	X	X	X			(3)	X		X	X	X	
12/03/2019	X				X				X					
19/03/2019	X		X		X				X					
26/03/2019	X				X				X					
02/04/2019	X		X	X	X				X		X	X	X	
09/04/2019	(4)				X				X					
16/04/2019	X		X		X				X					
23/04/2019	X				X				X					
30/04/2019	X		X		X				X					
07/05/2019	X	Début distribution fonction météo		X	X				X		X	X	X	
14/05/2019	X		X		X				X					
21/05/2019	X				X				X					
28/05/2019	X		X		X				X					
04/06/2019	X			X	X				X		X	X	X	
11/06/2019	X		X		X				X					
18/06/2019	X				X				X					
25/06/2019	X		X		X				X					
02/07/2019	(4)				X	X	X			X		(5)	(5)	(5)
09/07/2019	(4)			X		X				X				
16/07/2019	(4)				X				X					
23/07/2019	X		X		X				X		X	X	X	
30/07/2019	X				X				X					
06/08/2019	X		X	X	X				X		X	X	X	
13/08/2019	X				X				X					
20/08/2019	X		X		X				X					
27/08/2019	X				X				X					
03/09/2019	X		X	X	X				X		X	X	X	

Distribution suspendue

Contrat en cours
 Contrat suivant

(1) En 03 et 04, livraison par Frédéric Ibarra.
 (2) Recherche nouveau producteur en cours.
 (3) Fraises et Pommes à la commande.
 (4) Pas de livraison de pain (congelés de Dominique).
 (5) Livraison décalée au 23/07



A la Loupe

Le Chou-Fleur ⁽¹⁾



Description :

- Le chou-fleur est une variété de chou de la famille des Brassicacées, cultivée comme plante potagère pour son méristème floral hypertrophié et charnu, consommé comme légume.
 - Il s'agit d'une variété du chou commun, issue de plusieurs siècles de sélection.
- Le chou-fleur est une plante herbacée bisannuelle qui produit une boule blanche tendre et compacte. Cette boule est un méristème, un organe pré-floral qui, si on le laisse évoluer continue sa croissance en tiges florales qui porteront des fleurs jaunes ou blanches, puis finalement les graines.
- Les feuilles à côtes développées enveloppent étroitement cette inflorescence.

Culture

- En France, les principales régions de productions sont la Bretagne (29, 22 et 35), la Normandie et le Nord.
- Le chou-fleur apprécie les sols limon-argileux, bien drainés, riches, ainsi qu'une exposition au soleil.
- Les semis de choux-fleurs se préparent au printemps (fin mai début juin).
- La mise en place des plants se fait en juillet et août.
- La récolte a lieu toute l'année, selon la variété, lorsque le chou est bien compact. De nombreux nuisibles peuvent venir attaquer les feuilles : l'altise, la chenille de la piéride et la mouche du chou (ce sont des insectes qui vont venir manger les feuilles et donc les dégrader : apparition de petits trous sur les feuilles). Ces

nuisibles engendrent par la suite un ralentissement de la croissance de la plante. Le chou-fleur est un légume mais c'est aussi une fleur.

- Le méristème est récolté avant que le chou ne passe au stade de la floraison, sans quoi il devient impropre à la consommation.
- Le chou-fleur est un légume plus particulièrement consommé à la saison hivernale, entre octobre et avril.

Atouts santé

- Le chou-fleur est un légume à faible valeur énergétique. Il est riche en vitamine C et source de vitamine B9. Il dispose d'une quantité importante de potassium et de fibres.
 - Une portion crue contient presque autant de vitamine C que la moitié d'une orange. Après cuisson, seule une petite quantité est perdue, si bien que le chou-fleur cuit demeure encore une bonne source de cette vitamine.
- Le chou-fleur est aussi:
- Source de vitamine B9 (renouvellement cellulaire).
 - Source de vitamine B5 (énergie, performance cognitive, réduction de la fatigue, synthèse de vitamine D).
 - Source de fer (quand il est cuit!).

Ce légume contient aussi:

- Du potassium,
- Du sélénium,
- De l'iode,
- Des glucosinolates, comme tous les crucifères.

BON A SAVOIR !

• Pour bien conserver votre chou-fleur :

- *Au réfrigérateur* : 4 à 5 jours dans le bac à légumes, entier ou détaillé en bouquets dans un récipient hermétique.
- *Au congélateur* : 6 mois dans un sac à congélation, après avoir été préalablement blanchi.

⁽¹⁾ Source : Internet wikipedia.org et +