

L'agriculture sous perfusion,

Les aides publiques agricoles entrent aujourd'hui dans la majorité des fermes pour une part importante dans leur revenu. Il est d'ailleurs souvent dit que le montant des aides perçues correspond au revenu annuel de l'agriculteur.

On ne parle pas ici des aides ponctuelles et beaucoup plus légitimes liées par exemple à une catastrophe naturelle (ex : sécheresse de cette année) et qui correspondent plus à une mutualisation avec les autres catégories socioprofessionnelles d'une perte.

Nous voulons parler des aides annuelles européennes que perçoivent presque tous les agriculteurs (les aides PAC) pour soutenir leur activité économique et ce tous les ans et depuis des dizaines d'années.

On est en droit de se poser cette question : pourquoi une activité économique telle que l'agriculture a besoin de ce soutien pour subsister ? Surtout quand on connaît le désastre que cela a produit sur les agricultures des pays les plus pauvres qui ne pouvaient, eux, soutenir leur agriculture de la même manière. N'existerait-il pas un moyen de vivre honorablement de sa production en vendant à un prix correspondant au coût de production et cela sans créer un quelconque dumping dans les pays les plus pauvres ?

Nous, producteurs en vente directe, sommes dans cet état d'esprit même si pour l'instant encore, la large majorité d'entre nous dépendons (mais à un niveau bien inférieur de l'agriculture conventionnelle) en partie des aides publiques. Certains d'entre nous, malgré tout, réussissent à se passer de ces soutiens financiers pervers, d'autres entament la démarche en ne souscrivant pas de « Mesure agro-environnementale », une des sources par laquelle les aides parviennent aux exploitations.

Notre démarche est d'abord celle-ci : produire une nourriture de qualité à un prix correct et vendue localement sans avoir besoin de « mendier » auprès de nos concitoyens (car les aides publiques proviennent bien évidemment des impôts payés par tout un chacun).

Devrions-nous généraliser à tout le groupe des paysans de Brin d'herbe ce refus des aides publiques ? Mais nos prix de vente par voie de conséquence devraient alors être relevés, ce qui pénaliserait 2 fois nos clients qui paieraient plus cher leurs produits tout en continuant à payer les mêmes taxes et impôts.

On voit bien que lorsqu'un tel système est en place c'est toute la profession qui est ternie, même ceux qui ne l'approuvent pas !

On a besoin de sortir collectivement de ce réflexe de mise en place des aides dès qu'il y a un problème d'exportation ou de marché. Une autre politique demande à être inventée qui permette de produire sainement, sans polluer, plus localement et à un coût « réel » (non faussé par des aides) !

Cela peu paraître naïf mais c'est pourtant une question de « bon sens » !

PIERRE-YVES GOVIN ET LUDOVIC FAUVEL



Infos/Agenda

Dates de livraison

- **JUILLET 2011**

Veau et agneau	les 1 et 2
Veau et agneau	les 8 et 9
Agneau	les 15 et 16
Agneau	les 22 et 23
Agneau	les 29 et 30
- **AOUT 2011**

Veau et agneau	les 26 et 27
----------------	--------------
- **SEPTEMBRE 2011**

Veau et agneau	les 2 et 3
Bœuf (La guinbergère)	les 7, 9 et 10
Veau et agneau	les 16 et 17
Veau et agneau	les 23 et 24

*Les magasins seront fermés
du samedi 30 juillet 17h00
au mercredi 17 aout 9h00.*

VENEZ DANS NOS FERMES

Les visites ont lieu le samedi après-midi à partir de 14h00.

Le 17 septembre : Au gaec de la Guinbergère à Mernel (boeuf bio)

Le 15 octobre : Chez J-C Bénis à Bazouges-sous-Hédé (volailles fermières)

Des bulletins d'inscription sont disponibles dans les magasins.

Horaires d'ouverture

Mercredi : 9h00 - 12h30 et 14h - 19h
Vendredi : 9h00 - 19h
Samedi : 9h00 - 17h



Un temps fort de l'activité apicole : la transhumance...

Dans le dictionnaire, au mot transhumance, on lit : « Migration périodique du bétail de la plaine, qui s'établit en montagne pendant l'été. ». Mais l'étymologie du terme « transhumance » nous en dit encore davantage... Humer en est la racine. Et l'on touche dès lors, au domaine des odeurs... Cela justifie alors totalement l'emploi de ce terme dans l'activité apicole... Les abeilles sentent, hument les odeurs de nectar et se dirigent vers leur source... L'apiculteur leur donne un coup de main en migrant, à des périodes bien déterminées, les colonies vers des sources abondantes en nectar.

Vendredi 29 avril 2011... Cette fois, c'est décidé, le départ a lieu ce soir... Trois fois que nous avançons la date de notre transhumance sur l'acacia cette saison... Ce printemps est fou, décalé de trois semaines. Nous avons transhumé l'année dernière le 18 mai 2010 et quand nous sommes arrivés sur le site, il n'y avait pas encore de fleurs épanouies. Cette année, nous avons déjà deux jours de retard par rapport à l'éclosion des fleurs.

Nous sommes 4 apiculteurs à mutualiser nos moyens pour cette grande opération. Cette année, nous transhumons 244 ruches. Joël est le dernier à être entré dans le groupe. Bertrand participe depuis 2009 à l'aventure que Jonathan et moi-même, Ludovic, avons initialisé en 2007. Que d'avancée depuis 4 ans... Au début, c'est ruche par ruche, dans nos camions respectifs et à bras que nous déplaçons nos abeilles. Aujourd'hui, les ruches sont palettisées par 4, véhiculées en poids-lourd (que nous louons pour l'occasion) et nous disposons d'un engin tout terrain pour amener nos ruches sur les sites soit d'acacia, de tilleul, de tournesol, de sarrasin. Notre objectif à toujours été la sécurisation de nos déplacements et chacun d'entre nous a passé le permis poids-lourd. Nous pouvons ainsi à tour de rôle conduire le poids-lourd en fonction des temps de conduite et de fatigue... Car, la transhumance, c'est pendant quelques jours, vivre à un rythme soutenu, avec des temps de repos très limités.

Ce soir, c'est le départ. Chargement de 152 ruches dans la caisse frigorifique du camion poids-lourd : Nous imitons(grâce au caisson frigorifique), une nuit fraîche pour nos avettes*...



Tout se passe bien et le chargement est terminé à 23h. Joël, de son côté, a chargé sur sa remorque 48 ruches. Bertrand et moi amènerons dans la nuit suivante de samedi à dimanche, nos 44 autres ruches qui ont passé l'hiver dans la Vienne suite à la miellée de tournesol 2010. Direction le Loir & Cher, et la forêt d'acacia sur laquelle nous espérons voir nos abeilles se défouler.

Arrivée vers 4h. du matin sur le site, nous entamons le déchargement et le placement des palettes de ruches sur l'espace mis à notre disposition par le propriétaire du terrain. A 7h. l'opération est terminée. Les abeilles commencent d'ailleurs leur vol de repérage dans ce nouvel espace. En peu de temps, elles se mettent au travail et communiquent entre elles les zones de butinage. Il nous reste à poser les hausses afin de faire concorder le volume de stockage du nectar d'acacia avec la capacité de la colonie à butiner. En général, 2 hausses sont à disposer au dessus du corps de la ruche. A midi, ce travail est effectué et les 244 ruches prêtes à se dépenser sur les fleurs pleinement odorantes des acacias.

La récolte est prévue mardi 24 mai. C'est toujours un peu la surprise car nous ne revenons pas voir les ruches durant cette période... Et cette année est hors norme... Notre récolte dépasse nos espérances et pour ma part, c'est une moyenne de plus de 20 kilos de miel par ruche qui m'attend...

Cette transhumance est une belle réussite. Mais elle fait suite à des opérations de ce type qui ont été moins fructueuses. C'est la nature qui oriente le résultat. Mais c'est l'agriculteur qui en dispose...

Ludovic FAUVEL,
apiculteur transhumant

*Terme utilisé dans nos campagnes pour désigner les abeilles

Recette d'été

GLACE AU MIEL

Ingrédients :

- un quart de litre de lait,
- 2 jaunes d'œufs,
- 125g. de miel,
- un quart de litre de crème fraîche,
- sel

PREPARATION

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec une pincée de sel.
- Dès les premiers bouillons, ajoutez le miel, mélangez au fouet dans la casserole. Retirez du feu aux premiers bouillons.
- Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche quelques minutes.
- Tout en continuant de battre, versez doucement le mélange lait-miel sur le mélange crème-œufs.
- Laissez refroidir et versez dans la sorbetière.

A servir avec des fruits rouges en coulis.

Bon appétit !!!