

# GAZETTE AMAP 2023

- 1-rencontre avec les « producteurs » en avril 2023
- 2-Visite de la journée conviviale de l'été
- 3-Notre AG
- 4-des nouvelles du forum citoyen de la bio dans les Vosges

**1-Au mois d'avril 2023, notre conseil d'administration s'est réuni avec plusieurs « producteurs » qui ont pu se déplacer. Voici les sujets qui ont été abordés.**

## Damien et Magali Babel

Avant de s'installer à plein temps en 2018, Damien était double actif. La ferme est labellisée bio depuis 2015, sans qu'il ait eu à changer ses pratiques.

Les chèvres élevées sont de race Lorraine et Damien fait partie de l'association « Les amis de la chèvre Lorraine », qui recense une centaine d'adhérents dont 27 professionnels.

Il faut savoir qu'en 2007, il ne restait que 78 chèvres de cette race pour 9 éleveurs; elle était donc en voie de disparition.

Actuellement, le cheptel se monte à 1200 chèvres.

Elles ont pour compagnons quelques porcs de plein air, une dizaine de moutons Thônes et Marthod, trois vaches ainsi qu'une basse cour



A la ferme, Damien pratique la mono-traite, c'est à dire une seule traite par jour, le matin.

Il utilise une machine directement dans le parc où est la trentaine de chèvres. Il lui faut environ une heure et demie et il récolte de 1l à 1,5l de lait en moyenne, par chèvre. Il transforme le lait tout de suite après, n'ayant pas de stockage. Pour 10 fromages, il faut compter 5l de lait.

Pour avoir du lait, il faut que la chèvre ait mis bas un petit cabri. Cette année, 56 chevreaux sont nés. Ils restent sous la mère (ils sont au moins une demi-journée auprès d'elle) jusqu'au sevrage, soit 2 mois et demi environ, avant d'être séparés définitivement. Le sevrage naturel est effectif au bout de 6 à 8 mois.

Les naissances ont lieu au printemps et la production de fromages correspond à la lactation des chèvres, qui dure jusqu'en automne, et varie selon les conditions climatiques.

Ce passage de séparation des petits est difficile car stressant pour la mère et son petit. C'est un cap à accompagner.

La proportion de mâles et femelles est

## Emilien Kuhn - Brasserie Tumulte

Emilien continue à travailler sa houblonnière. Il réfléchit à la manière d'ameublir sa terre très argileuse.

Il produit environ 50000 litres de bière à l'année. Les dernières années ont été marquées par des travaux conséquents et un changement d'associé.

La trésorerie a été très impactée par les augmentations des transports et des emballages (cartons, étiquettes et bouteilles).

Il est confronté à une baisse des commandes dans les boutiques bio. Il fournit 6 AMAP. Les 25 tonnes de drêches (résidus) sont données à un paysan du secteur contre échanges de services.

L'entreprise qui lavait les bouteilles consignées, sise à Thaon-les-Vosges, a fermé. Emilien va donc être contraint de les faire laver à Paris, en attendant que cette entreprise ait une antenne opérationnelle à Strasbourg, ce qui l'interroge en raison de la distance parcourue par les bouteilles.

équilibrée. Les chevreaux sont vendus pour de l'éco pâturage essentiellement.

Les fromages sont vendus sur place, lors de marchés d'été à Xonrupt-Longemer, au marché de Xamontarupt, auprès de clients réguliers regroupés, de restaurateurs, à l'épicerie du village, dans la boutique du GAEC Label terre et auprès de deux AMAP : la nôtre et celle de Gérardmer.

## Jérôme Balland

En vitesse de croisière, avec une stabilité. Un projet de récupération d'eau de pluie est en gestation. Par cohérence et peu d'eau en été, il évite de cultiver des salades à ce moment-là, ce qui est encore mal compris par certains consommateurs

## GAEC Label terre

En vitesse de croisière aussi. La mono-traité est toujours autant appréciée, que ce soit par les bêtes et les humains. La séparation des veaux de leur mère se fait dès les premiers jours afin d'éviter le stress et les plaintes du veau et de la mère lors de la séparation.

Plusieurs aléas, dont l'augmentation de 200% des prix de l'électricité, la baisse du prix du lait en bio, alors qu'il est en augmentation pour les agriculteurs en conventionnel. La transformation du lait est très énergivore. La perte de gros marchés auprès des collectivités (liée au budget et à la motivation des interlocuteurs) est en partie compensée par de nouveaux liens créés avec des restaurateurs.

15 à 20% de la production de lait est transformée. Le reste est vendu à Biolait (coopérative agricole qui récolte le lait et le revend.

La production de beurre n'est pas envisagée car trop difficile et contraignante. Il faut savoir qu'il faut 22l de lait pour 1kg de beurre.

L'atelier « lait » est passé de 60% du chiffre d'affaire, à 30%. Une réflexion est en cours sur l'avenir : peut-être diminuer le nombre de vaches pour tout transformer ?

## **2-En été des amapiens ont participé à une journée conviviale avec visite du fournil de L'épi sur terre de Mathieu Cuyamendous**

Mathieu et Floriane ont racheté une maison inhabitée depuis 1941, à leurs amis Johan et Anne-Lise, dans un espace entre Xamontarupt et Docelles.

Mathieu a réalisé différents travaux

### ***Réflexions globales sur la production biologique des aliments :***

De nombreux agriculteurs labellisés AB (agriculture biologique) reviennent à une production conventionnelle du fait des prix d'achat du lait bio en baisse sur le marché. Les boutiques bio (intermédiaires) souffrent plus que les agriculteurs qui vendent en direct.

La loi EGALIM qui prévoyait 20% d'alimentation bio dans les collectivités pour 2023, n'en a atteint que 6%. Elle n'est donc pas respectée et n'est représentative que d'un effet d'annonce.

Les aides aux agriculteurs sont en baisse et équivalentes que celles versées aux agriculteurs conventionnels ayant le label « haute valeur environnementale ».

**Les médias sont-ils responsables de cet état de fait en disant que « le bio est cher » ?**



dans la maison, par lui-même et avec famille et amis, afin d'avoir un fournil prêt à fonctionner (bois local, chaux et chanvre, récupération de tommettes...). Il a aussi réalisé ses meubles avec son beau père (pétrin, plan de travail...) Il a acheté son four, fonctionnant au bois à Fabrice et Sarah Felten. Son four est composé de deux soles qu'il fait tourner manuellement. La chauffe est effectuée avec du bois, mais sous le four et les fumées passent dans les parois. L'avantage, est qu'il chauffe très vite (4 heures) mais n'a pas d'inertie donc refroidit très vite.



Le bois utilisé est de récupération, donc de différentes essences ; le hêtre est celui qui convient le mieux.

Mathieu a débuté son activité en 2020. Il a eu facile à vendre son pain de par sa position en face de Johan qui est maraîcher. Ils ont mis en place un petit marché bio sur place les samedis matins, qui se déroule maintenant à Tendon, sous la halle. Il vend aussi son pain sur les marchés de Gérardmer, Granges, à l'AMAP des Carabes

Les ingrédients du pain : de l'eau, du levain et de la farine ; des graines, du raisin sec pour agrémenter.

L'eau vient de la source.

Le levain est naturel, ce qui signifie qu'il s'agit juste d'eau et de farineensemencées par l'air ambiant, en bactéries...

Il se fournit en farines (600kg par mois) chez Anne et Thibaud, dans une ferme de paysans boulangers proche de Rosières aux salines : farine de blé, de petit épeautre, sarrasin.

La fabrication : Mathieu pétrir, laisse lever, rabat la pâte, puis la laisse de nouveau lever, avant de la mettre en forme.

Le pain au levain se conserve très bien, comparé au pain à la levure. La taille du pain (1kg) permet aussi une meilleure conservation.



Il n'a pas la certification bio (certificateur extérieur) mais est labellisé Nature et Progrès.

Nature et Progrès est une association de paysans et de consommateurs : la certification est établie par eux entre eux, ce qui est formateur, bienveillant et permet une évolution positive des pratiques par es échanges, conseils...

Cette certification est plus exigeante que le cahier des charges AB, mais n'est pas reconnue par l'Etat français pour l'attribution des aides à l'installation, alors que c'est reconnu au niveau international.

Après un repas convivial et sustentateur, nous avons visité la ferme du Faing Janel. Nous avons pu y rencontrer les moutons, les chèvres et les cochons élevés en plein air.



Enfin, nous avons pu visiter l'atelier de Magali et toutes ses réalisations.



### **3-Fin novembre a eu lieu notre assemblée générale à Dompierre**

Notre secrétaire nous a présenté tous les labels existants et leur signification, ce qui était fort instructif et riche des réflexions des « producteurs » sur ce qu'ils signifient pour eux en termes de certification, d'exigences... et les choix qu'ils sont amenés à faire.

Un tableau récapitulatif existe sur notre site.

**Notre conseil d'administration a été réélu.**

### **4-Forum citoyen de la bio dans les Vosges**

Le GAB des Vosges (groupement des agriculteurs bio) et le collectif « Nous voulons des coquelicots » ont lancé un « forum citoyen de la bio » ouvert à tous, en novembre 2023, suivi d'une deuxième rencontre en janvier 2024.

6 thématiques ont émergé:

-identité du collectif	-le foncier
-La communication	-informer les élus
-la santé	-éducation

Les trois premiers sujets vont être approfondis par des groupes indépendants dont les référents se sont portés volontaires avec un rendez-vous à Relanges bio les 20 et 21 avril 2024.

**3 amapiens y ont participé.**

**Si vous souhaitez les rejoindre ou avoir plus d'informations, n'hésitez pas !**

