

Bonjour à tous,

Nous vous présentons notre toute dernière grande nouvelle: l'arrivée à la ferme de 500 manguiers de variétés Kent et Keitt.



Merci à Aline, Jocelyn, Antonio et Olivia nous ont bien aidé!

Les arbres sont jeunes, ils produiront d'ici 2-3 ans.

Nos principales activités sur la ferme en hiver/printemps ont été les suivantes:

- Entretien des Oliviers : taille et trituration des restes de taille, apport de compost et de BRF (= copeaux de bois issus de la trituration des restes de taille)
- Préparation des parcelles pour les 500 manguiers: identification des lieux de plantations, creusage des trous, installation du système d'irrigation, plantation des arbres, pose de tuteurs et protecteurs de troncs, apport de compost, irrigation.
- Mise en place progressive du potager, pour notre propre consommation.
- Taille des autres fruitiers de la finca: figuiers, agrumes
- Aménagement et maintien général de la finca
- Administratif: notre demande de licence pour la construction d'un hangar a été acceptée.. les travaux devraient commencer en septembre. Nous préparons actuellement le projet pour la mise en place du réservoir d'eau.
- Notre maison: nous avons commencé le gros oeuvre, et le chantier est en cours...

Concernant les activités à venir: nous prévoyons à l'automne de planter 500 avocats, une centaine d'agrumes – citrons, oranges, pamplemousses – et d'autres arbres tropicaux, nous préparons la campagne d'Olives 2019.

Parallèlement, et vue la demande venant de certains producteurs et consommateurs, nous aimerions commencer **l'approvisionnement de fruits de producteurs bio de la région à des groupes de consomm'acteurs en France et en Belgique.**



Notre démarche

Nous voulons proposer des fruits, issus d'une agriculture biologique et respectueuse de l'environnement, que l'on trouve peu en Europe, directement du producteur au consommateur.

Un des grands défis de l'agriculture dans notre société ultra-libérale est de restaurer des liens entre les producteurs et les consommateurs.

Nous voulons participer à rétablir ce lien, en travaillant avec un réseau de producteurs proches, rassembler leur production et la notre, et la proposer directement à des groupes de consommateurs.

Par le biais de ce partenariat nous souhaitons, petit à petit, inciter les producteurs à mettre en place des pratiques culturales basées sur la permaculture: pas de labour, couverture du sol, diversification des cultures, utilisation d'engrais verts (ex: semer des légumineuses qui apportent naturellement de l'azote dans le sol), cela pour rétablir les équilibres de la faune et de la flore, éviter l'érosion, restaurer la fertilité des sols...

Notre organisation

Le schéma idéal permettrait au producteur de vendre directement au consommateur. Toutefois, pour ceux qui souhaitent continuer de consommer des produits qui ne sont pas cultivables localement, il existe des freins à cela: quantité échangée trop faible, difficulté de contact (langue), complexité de la logistique, exigences administratives, méconnaissance des pratiques culturales etc.

Nous voulons par le biais de nos installations et nos connaissances faciliter un nouveau marché aux producteurs et aux consommateurs en créant une relation transparente entre nous trois acteurs.

Voici une liste non exhaustive de produits que l'on trouve dans notre région:

Avocat, clémentine, pamplemousse, citron, orange, anone, grenade, mangue, dragon fruit, goyave, kaki, patate douce, nêfle, figue, huile d'olive, olives en saumure, figes sèches, amandes, pistache, stevia, aloe vera etc.

Pour débiter, nous vous proposons une première liste de produits:

FINCA ANGATA - disponibilité des fruits (sous réserve des fluctuations propres à l'agriculture!)

Fruits frais	Prix/kg	Taille de la caisse	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin
Avocats	5,20 €	11kg										
Clémentines	2,00 €	10kg										
Pamplemousse	1,90 €	10kg										
Citrons	2,30 €	10kg										
Oranges	1,90 €	10kg										
Mangues	4,60€	10kg										

Quelques détails concernant l'organisation:

- *Nous vous transmettrons une proposition de calendrier avec les dates d'envoi, c'est à dire les dates de départ de fruits d'ici. Nous préciserons pour chaque date d'envoi une date limite de dépôt des commandes.*

- *Le temps de transport entre chez nous et chez vous dépend de votre localisation géographique, mais il faut compter en moyenne 2 à 3 jours.*
- *Il est possible de prévoir ensemble les jours et heures (approximativement) de livraison.*
- *Le minimum que nous pouvons envoyer à une groupe est une demi-palette. Cela correspond à environ 500kg de produits, l'idéal étant 1 palette (env. 1t), cela permet d'optimiser au maximum le transport et les coûts liés.*
Nous vous aiguillerons quant aux possibilités de groupage dans le cas où plusieurs groupes se forment dans une même zone.
- *Le trajet s'effectue en deux étapes: une première partie jusqu'à Perpignan et une deuxième partie jusqu'à la destination finale. Les prix annoncés dans le tableau ci-dessus incluent le transport jusqu'à Perpignan (lieu de dispatching). Le coût de la 2ème partie du transport jusqu'à destination finale devra être prise en charge par le groupe d'achat.*
- *La distribution sera assurée sur place par les membres du groupe, nous ne pourrons pas vous aider... cela demande un effort de disponibilité au moment de la livraison, quelques muscles aux bras et avant-bras et une petite organisation pour gérer la répartition aux autres membres du groupe.*

N'hésitez pas à nous revenir pour plus d'informations/propositions! A bientôt, Camille et Edouard

Voici quelques photos... ☺



De G à D et de haut en bas: notre première stagiaire Olivia et Camille en pleine application de compost; Gaspard et son Papa s'amuse; Identification des emplacements de plantation de chaque arbre; Gaspard et sa Maman; Oliviers et compost; Oliviers et BRF.