

# Circulaire n°3: Novembre/Décembre 2019 – le partenariat entre les producteurs et la finca Angata

---

L'objectif du partenariat avec les producteurs est multiple. Il s'agit de participer à la sécurisation de la situation économique du producteur, en lui achetant chaque année une quantité minimum de fruits à un prix rémunérateur (juste) et payé sans délai. Cela permet à l'activité de vente aux amaps de s'installer durablement, ainsi qu'au producteur d'appliquer un itinéraire agricole, peut être moins productif au début, mais plus sain pour lui, les consommateurs et la faune et flore.

Par ailleurs, 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, valorisation des déchets organiques...), cela pour rétablir les équilibres de la faune et de la flore, éviter l'érosion, restaurer la fertilité des sols etc.

Actuellement, la plupart des producteurs vendent leurs récoltes à des coopératives qui, pour certains produits, payent les producteurs jusqu'à un an après récolte, et ces derniers ne savent pas à quel prix seront payés les fruits.

## **Pour les olives et l'huile d'olive: (voir aussi notre vidéo sur you tube : Finca Angata)**

---

Cette année, nos oliviers ont très peu produit, nous avons donc décidé d'acheter des olives à 3 de nos voisins ayant des itinéraires agricoles respectueux de l'environnement et certifiés bio. Nous avons déterminé le prix d'achat d'après notre expérience en tant que producteur, ainsi qu'après avoir échangé avec eux, et déterminé les différents coûts liés à la production.

**Voici Pedro José Cantarero Quintana.** Il a une ferme de 5 hectares. Il a principalement des oliviers, mais aussi des figuiers, citronniers, des orangers. Il fait aussi un peu de maraîchage, pour lui et sa femme qui a un restaurant au village de Casarabonela (salade, artichauts, tomates, poivrons... bref tous les légumes qu'on mange ici!). Il est certifié en bio depuis 2011.



Pedro récolte avec un peigne électrique qui fait tomber les olives, sans endommager l'arbre.



La ferme de Pedro (au premier plan sur la gauche on voit des plants d'artichaut)



Autre image de la ferme de Pedro (on voit aussi un citronnier)

**Antonio et sa maman Maria del Rio Campos.** Ils ont 4 parcelles d'oliviers, certifiées en bio depuis 2014, dont une sur laquelle il y a des oliviers et une sur laquelle il a des oliviers et des agrumes (citrons, oranges..) pour un total de 4,5 hectares. Antonio vient d'une famille d'agriculteurs "conventionnels" et tente aujourd'hui de convertir le reste de sa famille à l'importance de tendre vers une agriculture bio, ainsi qu'à la mise en place de techniques de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.

Antonio est marié avec Béatriz qui est la fille de nos voisins Paco et Anastasia. Ils ont récemment hérité d'une nouvelle parcelle pleine d'avocats, de figiers, d'oliviers et de quelques orangers qu'ils viennent de proposer à la certification bio, il faudra maintenant attendre 3 ans pour que ces fruits puissent être commercialisés sous le label bio. Pour le moment, ils sont entrain de faire un gros travail d'entretien car la parcelle était abandonnée. Ils ont également une petite production d'aloé vera!



Mise en place de la récolte sur une parcelle



Béatriz, la femme d'Antonio et Lucia donnent un coup de main!!



Antonio livre ses olives au moulin

**Maria Muñoz Perez et son associé Juan.** Maria a une ferme de 5,41 hectares. Les pratiques culturales en place sur sa ferme sont comparables aux nôtres...



Juan et son équipe récoltent avec une machine "vibrante" qui fait vibrer les branches et tomber les olives. Ils utilisent également une perche qui permet de faire tomber les olives les plus hautes.



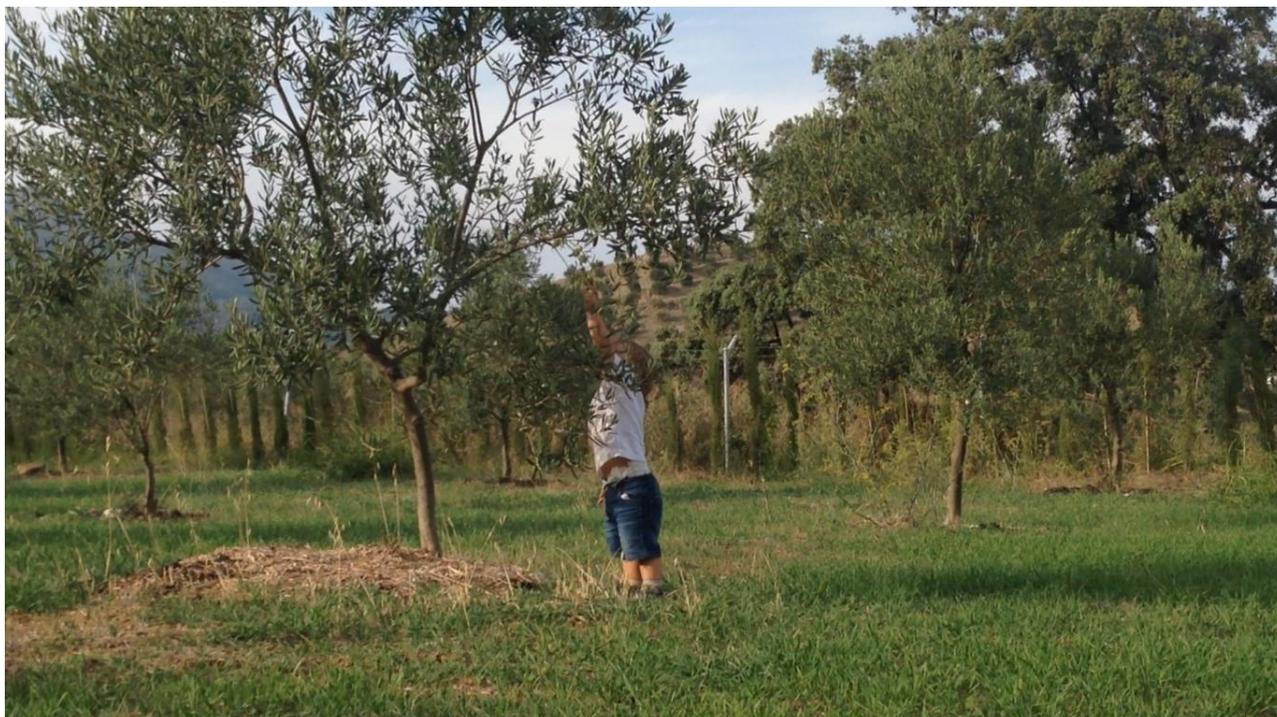


Récolteurs avec la perche et la machine vibrante.



**Récolte à la Finca Angata chez Camille & Edouard:** Nous avons une ferme de 10,8 hectares. Nous y avons des oliviers – environ 700 – et de nombreux arbres très divers : figuiers, citronniers, avocatiers, manguiers, litchi, pommier, anonier, caroubier, goyavier... Nous avons planté au printemps 500 manguiers des variétés kent et keitt et 440 avocatiers au mois d’octobre de variété hass et fuerte.

Nos techniques agricoles sont celles employées en permaculture: diversification des cultures, couverture de sol, non labour, revalorisation des déchets organiques produits sur la ferme par le compostage, triturage des restes de taille “BRF” etc.



Gaspard adore récolter les petits oliviers



Edouard et Gaspard récoltent les olives



Deux jeunes de notre village (David et Pablo) nous ont aidé à récolter.  
Cette année, dû à la faible production, nous avons récolté à l'aide d'une perche...



Les avocatiers que nous avons plantés en octobre. Nous appliquons du fumier de cheval entre les arbres.

## Pour les fruits – mangues, grenades, avocats, agrumes:

---

Pour nos premiers envois, nous avons acheté des fruits à des producteurs certifiés bio. Nous leur avons présenté notre démarche de producteur et unique intermédiaire, ainsi que notre volonté de vendre directement aux consommateurs, ils sont très intéressés... Cependant notre collaboration dépendra de notre capacité à leur acheter certaines quantités de fruits, avec une certaine régularité et à des prix rémunérateurs.

### Envoi n°1 – Bordeaux / Arlac:

Les grenades viennent de chez Luis Iglesias qui a une ferme de 0,93ha sur laquelle il fait du maraîchage et de l'arboriculture, le tout en bio. Il a des pruniers, des agrumes (mandarines, pamplemousses, oranges, citrons) et des grenadiers.

Les mangues viennent de chez Patricia Portillo qui a une ferme de 4,5 hectares sur laquelle sont produits des mangues, des avocats, et des oliviers.

Les citrons viennent de chez Maria del Carmen qui a une grande exploitation sur laquelle se trouvent principalement des agrumes classiques comme des oranges, des pamplemousses, des citrons mais également des kumquats et des limequats. Elle a mis en place progressivement sur son terrain une grande diversité de cultures, depuis les herbes aromatiques jusqu'à l'arboriculture.

### Envoi n°2 et 3: Bordeaux (Arlac, Capeyron, St Aug, C.Giraud, Les Jardins d'Éole, le Burck, Bullet J&N), Loubens, Ardèche et Besançon:

Les avocats viennent des chez Antonio Rios et sa femme Maria del Milagro, qui ont une ferme de 2,5 hectares. Les avocatiers sont certifiés en bio depuis 1996.



La récolte des avocats

Les variétés d'avocats que vous avez reçus : ceux à la peau lisse (comme ci-dessus sur la photo) sont des "fuerte" et ceux à la peau rugueuse s'appellent les "Hass" (ils deviennent noirs en mûrissant).

Les mandarines viennent de chez Francisco Barcelo qui a une ferme de 9 hectares sur laquelle se trouvent des clémentines et des oranges.

Les oranges proviennent également de chez Antonio Rodriguez, qui a une ferme de 16 hectares très diversifiée (Caqui, patates douces, prunier, figuiers, mandarines, coing, oranges et pamplemousse). Il est certifié bio mais également Demeter (production biodynamique).

Les citrons viennent de chez Maria del Carmen (voir descriptif dans envoi n°1)..

Au fur et à mesure de la mise en place des partenariats avec les Amaps, se construiront les partenariats avec les producteurs.

Pour les commandes à venir – nous vous transmettrons des infos supplémentaires sur les producteurs – quand nous aurons récolté chez eux!

### **Le producteur d'Amandes:**

---

Olga et Paco sont les producteurs d'amandiers de nombreuses espèces : guara, marte, ferragnés, glorieta, masovera, marcona, marinada, lauranne.. leur ferme est assez grande – environ 50 hectares – et se situe dans les environs de Grenade. La ferme d'Olga et Paco est certifiée bio depuis une quinzaine d'années.

Un des champs d'amandiers



Quelques amandes dans leur coque...

## Les olives en saumure:

---

Livia Romanceac – est la productrice des olives en saumure, elle travaille avec ses soeurs et se sont spécialisées dans le saumurage. Elles font des olives mais également de la choucroute.



Récolte des olives



Tri des olives après récolte



Saumurage des olives



Olives prêtes à déguster...

## La préparation des commandes:

---



Récolte/dégustation des oranges..





Caisses de mandarines et d'oranges





Préparation de la palette et chargement dans le camion..

