



Les Fermiers du Bord de Sèvre



Il est temps de vous retrouver, pour vous offrir nos meilleurs vœux pour 2014 et vous donner quelques nouvelles de la ferme.

Cette année 2013 aura été traversée par beaucoup d'événements inattendus, de soucis et de difficultés. Le propre de notre métier de paysans, est de s'adapter en toute circonstance, rester patient.



Au sommaire :

L'équipe

Les aléas climatiques et ses conséquences sur l'élevage.

Les animaux sauvages.

Les salons et l'explosion à Marjolaine.

Les nouveautés

Les livraisons en région parisienne

Comme le roseau qui plie sous la tempête sans rompre, se laisser enseigner par la nature, tirer la leçon des évènements et s'enraciner dans la sagesse... Tout un programme !

L'équipe :

Elle s'est resserrée en 2013. Marie-Claude nous a demandé une rupture conventionnelle, afin de s'arrêter quelques mois avant de bénéficier de sa retraite. Bastien nous a quitté fin janvier 2013 avec un projet d'installation en agriculture et Samuel a fini son apprentissage pour commencer une nouvelle formation.

Olivier, notre cuistot, fin gourmet et gastronome, est un vrai boute entrain. Il chante toute la journée. Avec lui on élabore les nouveautés, on teste les recettes, on mijote dans la tête et sur les fourneaux les p'tits plats, qui feront votre régal ! Plusieurs clients qui ont suivi la recette de Maitre Olivier pour les chapons, dindes etc ... que nous vous avons livrés à Noël nous ont fait part de leurs remerciements pour ces recettes. Nous avons transmis vos remerciements à Olivier.

Olivier aide aussi occasionnellement François sur l'élevage, il s'occupe des volailles quand nous sommes en livraison. C'est un soulagement de savoir que nos petites bêtes sont entre de bonnes mains.

Laurence est comme toujours fidèle à son poste. Certains d'entre vous ont eu la joie de la rencontrer lors de la livraison du mois de juin qu'elle a assurée avec Marie-Jo. De l'étiquetage à la préparation des commandes, de la facturation à la compta, c'est un vrai plaisir de travailler avec Laurence.

François gère l'élevage, les cultures et assure les livraisons. C'est un travail de chaque instant et ses semaines sont souvent très longues. Lors de nos virées parisiennes, beaucoup d'entre vous apprécient sa ponctualité et sa gentillesse.

Marie-Jo en plus de la commercialisation, des foires expos, de la gestion, passe un peu à tous les postes : découpe, cuisine, emballage, étiquetage... Avec François elle est attentive à la cohésion de l'équipe et au bon épanouissement de chacun. Elle attache de l'importance à l'esprit de confiance et de bonne humeur dans le travail.

En fin d'année Sophie, Simon et François sont venus étoffer l'équipe. Avec cette jeunesse, et malgré beaucoup de travail, les éclats de rires n'ont pas manqués.

Les aléas climatiques :

De juillet 2012 à juin 2013, nous avons été sur l'ensemble de la France très, très, **très** arrosé. Le point positif, dans l'ouest où nous étions depuis plusieurs années en déficit pluviométrique très important, c'est que les nappes phréatiques ont refait le plein !

Par contre, le travail des champs a été laborieux, les récoltes ont été mauvaises et la qualité des céréales gorgées d'eau. En conséquences, pour prévenir les risques de maladies sans utiliser bien sur des antibiotiques nous avons augmenté la part d'argile dans la ration alimentaire pour nos volailles afin d'améliorer la digestion des céréales et la croissance des volailles de ce fait a été aussi plus lente.





Les animaux sauvages :

C'est une des difficultés des élevages bio. Actuellement nous avons trois buses qui attendent chaque matin que François ouvre les portes des bâtiments entre autres des pintades, pour pouvoir se régaler et surtout s'amuser à les tuer ! Nous aimons les oiseaux et les rapaces, mais se faire « bouffer » le fruit de son travail.... C'est très difficile. Le cahier des charges de l'agriculture biologique nous indique que les volailles doivent être sorties dans les prés au petit matin, et les buses sont des oiseaux protégés.... La ligue de protection des oiseaux n'est pas d'accord pour payer la facture.... Donc, le « dindon » de l'histoire.... C'est le producteur

Les salons et le salon Marjolaine :

MARJOLAINE : Cette année, c'était notre 20^{ème} Marjolaine et il a été plutôt explosif. En effet, alors qu'il avait bien débuté, le matin du mercredi 13 novembre, une explosion suivie d'un incendie a ravagé le hall d'expo où nous avons notre stand. Nous avons tout perdu, meubles, vitrine et matériel d'expo, stock de conserves sur place, bannières et affiches.... Le salon a été fermé au public pendant 2 jours et certains d'entre vous qui pensaient nous voir ces jours là se sont « cassé le nez » sur les grilles fermées du Parc Floral... Dans ces moments difficiles, nous avons été touchés par de vrais gestes de solidarité. François était à la ferme et Marie-Jo a apprécié la présence active et réconfortante d'Yves et Véronique. Ils sont encore aujourd'hui pour nous un vrai soutien.

Maintenant, c'est une bataille qui s'engage avec les experts et les assurances. A ce jour (mi janvier), nous n'avons reçu aucune indemnité et les responsabilités ne sont toujours pas établies.

Noël en BIO : En raison du sinistre que nous avons subi à Marjolaine, nous avons annulé notre participation à Noël en bio. Nous nous excusons auprès de tous ceux qui pensaient faire leurs achats de foie gras sur ce salon et qui ont dû attendre notre livraison du week-end avant Noël.

Autres salons : Au printemps, nous serons présents sur le salon « Vivre Autrement » du 21 au 24 mars au parc floral de Vincennes, et à la foire « Eco bio d'Alsace » à Colmar du 29 mai au 1 juin.

Les nouveautés :

Fin 2013, nous avons proposé en produit frais : des paupiettes de poulet. Olivier avait rédigé une fiche recettes afin de donner quelques conseils pour les cuisiner. Nous sommes actuellement sur le point de vous proposer des « foies de volailles bio confits » qui accompagneront agréablement vos salades. Comme beaucoup d'entre vous ont apprécié, Olivier va vous proposer régulièrement des idées recettes que nous joindrons à vos commandes.

Les projets :

Il y a trois investissements qui à court ou moyen terme, seraient important de réaliser : tout d'abord un camion frigo. Actuellement nous louons des véhicules et cela nous coûte très cher à l'année. Nous devons aussi améliorer notre système d'étiquetage des conserves et de distribution de l'aliment aux volailles afin de ménager nos poignets, nos épaules et notre dos. Cet été un souci de santé nous a fait prendre conscience que si nous voulons durer, il fallait être attentif à nos conditions de travail. Prendre soin et respecter la terre, les plantes et les animaux, c'est essentiel, mais il faut aussi prendre soin de nous « paysans au travail »...Pour tous ces projets, nous allons étudier la possibilité d'un financement participatif...

Les livraisons en région parisienne :

Nous continuons à vous livrer, volailles bio et découpes ainsi que nos spécialités sur Paris et sa région 8 fois par an. Vous êtes de plus en plus nombreux à apprécier ce service. Quelques petits rappels : nous vous donnons un jour de livraison avec un créneau horaire très serré (environ ½ heure). Si vous ne pouvez pas nous recevoir dans ce rendez-vous, essayez de trouver un voisin, un gardien ou un ami qui pourra réceptionner votre colis. Quand le planning est fait et que tous les clients sont prévenus, il nous est pratiquement impossible de faire des changements. Merci par avance pour votre compréhension.

N'hésitez pas à distribuer des bons de commande à vos amis, familles, etc.... C'est vous qui êtes nos meilleurs ambassadeurs et votre collaboration nous est très précieuse.

Et la famille ?

2014 commence pour nous par un joyeux événement car nous allons accueillir au sein de notre famille notre huitième petit enfant. Beaucoup de câlins, de rires et de bonheur en perspective. Ils sont déjà tous très « fans » des terrines et du poulet de Patoune et Manoune.

Adrien, notre garçon (le p'tit dernier de 16 ans) est actuellement en stage sur la ferme. En formation par alternance, il voit bien son avenir dans l'agriculture bio.... A suivre ! Dans la joie de vous rencontrer prochainement sur les salons ou lors des livraisons. Très cordialement.

Marie-Jo et François

Fermiers du Bord de Sèvre, Les Rochers, 79240 - Largeasse -
Tel : 05 49 95 82 61 ou 06 75 59 91 61
mail : francois.sardet@wanadoo.fr

