



Le Raphia



N°33 Janvier 2015
Contact : dionyversite@orange.fr
<http://www.amap-court-circuit.org>

Amap Poulet



Photos : Philippe,
Les photos sont à disposition



Depuis le lancement de Court-Circuit nous avons cherché un producteur de volailles acceptant de travailler avec nous comme pour les légumes sur la base d'un contrat sur 6 mois et la fourniture d'un poulet bio par mois.

Une première mise en place avait été réalisée avec un jeune qui cherchait à s'installer dans la Sarthe. En définitive, Florent a décidé de se lancer dans le maraîchage !...

Une autre tentative avec une productrice de l'Orléanais s'était soldée par un échec dans la mesure où l'abattoir qui traitait les poulets avait une autorisation de livraison limitée à 100 km...

Nous étions à 106 km !

Enfin un contact avec Jasmin de la ferme Sainte-Beuve dans l'Oise concrétise notre envie de manger de temps en temps des poulets de qualité.

Pour nous livrer, Jasmin va investir 15000€ dans un nouveau poulailler et les premiers poulets prêts à cuire seront livrés en juin 2015.

De notre côté, il attend pour le moins 75 contrats avant le 15 janvier date à laquelle il va acheter les poussins.

Les contrats seront à Andines et à Langevin à partir de mercredi 7 janvier 2015.

A nous de le soutenir dans son initiative.

Jean-Claude et Philippe



Fermesaintebeuve Fermesaintebeuve

HISTORIQUE DE LA FERME

Ancienne ferme d'Abbaye regroupant des zones vallonnées destinées à l'élevage et un plateau fertile propice aux cultures céréalières et maraîchères.

Sur les 160 Ha que nous cultivons en Bio dynamique, 120 Ha produisent des céréales panifiables (pain) et fourragères (nourriture des bêtes), 40HA pour les pâtures et les fourrages.

Un bois et des bosquets nous protègent des vents et nous procurent le bois pour la chauffe du four à pain.

Un verger de pommes de 80 variétés anciennes nous permet de concocter un excellent jus de pommes.

Les vaches Salers sont arrivées en 1982, belles et rustiques, vèlant facilement, elles sont à nos yeux ce qu'il y a de plus précieux.

Sensibles, attachées à leur sols, elles nourrissent notre sol par leurs bouses, nous permettent de préparer des "préparats" et ainsi contribuer à la bonne fertilité des sols (voir viande, charcuterie)

l'élevage des cochons est plus récent..

Nous avons sans cesse à l'esprit que le travail de la ferme a comme fonction première de nourrir, c'est pourquoi nous développons des activités de transformation. Nous offrons ainsi une alimentation de haute qualité dans le respect de l'humain, en créant des emplois de proximité (6 emplois)..



HISTORIQUE DE L'ELEVAGE ET DE LA CULTURE DU BIO

Dans une région les plus intensives de France, où l'agriculture utilise des tonnes de pesticides, choisir de faire du bio a demandé beaucoup de volonté et de force.

C'était il y a plus de 30 ans. Maitrise d'environnement en poche, l'agriculture biologique était déjà une évidence!

Vivre en accord avec nos convictions profondes a toujours été le fil conducteur de notre parcours.

Depuis 1981, date de reprise de la Ferme, nous n'avons pas cessé de faire évoluer ce lieu en un lieu vivant, autonome, diversifié, et capable de prodiguer nourriture de qualité autour de nous, Oise, Val d'Oise et région parisienne.

La BIODYNAMIE nous a servi de guide dans nos orientations, c'est un ancrage qui nous aide à percevoir les fondements de notre activité au delà des visées à court terme.

Réaliser l'organisme agricole, une véritable entité où tout est lié, la vie au sol, les plantes, les animaux, et nous, tel est notre projet !

Aujourd'hui, notre ferme reflète cet équilibre, un dynamisme et réjouit les gourmets! cerise sur notre gâteau nous avons créé les conditions idéales pour que notre jeune fils Jasmin prenne la relève avec enthousiasme!

Il nous apporte déjà toute sa vitalité et son envie d'innover, c'est un vrai bonheur pour nous !

Fermesaintebeuve Fermesaintebeuve

Mais d'où viennent nos futurs poulets ?

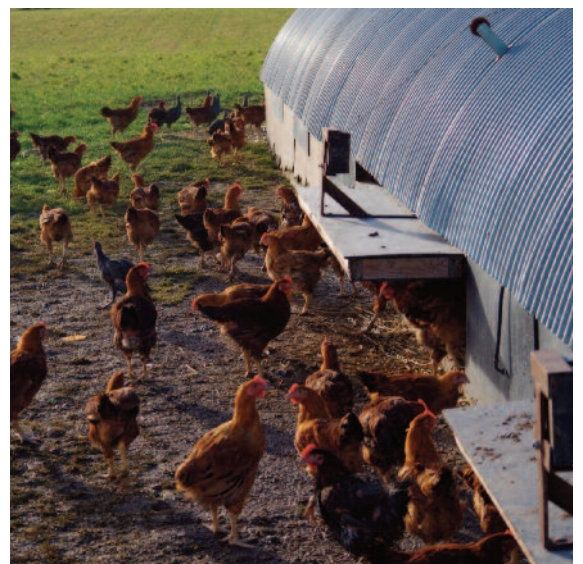
LA COUVEUSE



L'ÉLEVAGE



EN BALADE



Fermesaintebeuve Fermesaintebeuve

Mais la ferme c'est aussi :

DE CHARMANTS PETITS COCHONS



DE BELLES SALERS



UN MOULIN



UNE CUISINE



QUELQUES DATES

1981 reprise de la Ferme par Philippe, 1^{ere} parcelle en reconversion.

1982 les premiers bovins arrivent, 13 génisses, un taureau de race Salers.

1987 Sylvie rejoint Philippe.

1991 Création du Moulin les gerbes d'or en association.

1992 initiative de création du groupement des agriculture Bio de Picardie.

1993 plantation de notre Verger avec «les Croqueurs de Pommes».

1995 la Boulangerie voit le jour et vente sur les marchés, vente de notre viande bovine et de volailles. nous passons en Biodynamie pour quelques années

1997 élevage «Porc de Bayeux» débute.

1999 construction de la porcherie sur paille et fin de notre reconversion.

2006 projet du magasin et vente en AMAP pour la farine, pain, viande, et vente de farines à des boulangers.

2010-2011 Jasmin est diplômé en ingénierie ISA de Lille et nous rejoint sur l'exploitation. il démarre un élevage de volailles à chair.

2012 projet Huile !