



FEUILLE DE CHOU

www.vertpanienc.com

N°2
06 Avril 2010

Vert Panier

Visite de l'exploitation

Une visite de l'exploitation de Mme et M. Prothais est organisée le dimanche 18 avril 2010.

La journée se déroulera de la façon suivante :

- Rendez-vous 9h45 à la Tamoà.
- Matinée jeux.
- Pique-nique partagé : chacun amène quelque chose de son choix et on partage tout !
- Après-midi visite guidée du jardin.
- Retour vers 16h.

Pour ceux qui souhaitent venir, pensez à vous inscrire lors des distributions du 06 ou 13 Avril.

Contact : marionb4@hotmail.com

Covoiturage

Pour aller chercher votre panier, pensez au covoiturage !

Tous les mardis vous allez être une trentaine à aller chercher votre panier chez Annie et Jean-François. Parmi ces personnes, certaines habitent peut être non loin de chez vous. C'est l'occasion de vous arranger avec elles pour faire le déplacement. Un seul véhicule c'est plus écologique et aussi plus convivial.

Vert panier possède la liste des adhérents intéressés par le covoiturage.

Si vous souhaitez la consulter contactez-nous !

Contact : marionb4@hotmail.com



Le journal *L'âge de faire* est un mensuel libre de toute confession, idéologie ou dépendance financière. Il est un des rares journaux indépendants facilement accessible au grand public sur le créneau de l'écologie au sens large.

La diffusion du journal n'est pas assurée dans des points de vente traditionnels mais par des « coopérateurs » qui s'engagent à en revendre 25 exemplaires par mois.

Encore introuvable sur le territoire, l'association Vert Panier envisage de devenir « coopérateur » afin de vous apporter cette excellente source d'informations. Vous pourrez ainsi bénéficier du journal à 120 fcfp par exemplaire ou 1440 fcfp à l'année.

Des numéros vous seront présentés lors des premières distributions pour que vous puissiez vous faire votre propre opinion du journal.

Plus d'info : www.lagedefaire.org

Distributions

Pensez à vous inscrire pour être responsable de distribution !

Nous avons besoin de monde à partir du 20 Avril.

Contact : romain.gueyte@hotmail.fr

"La Terre... Combien sommes-nous à comprendre cette glèbe silencieuse que nous foulons toute notre vie ? Pourtant, c'est elle qui nous nourrit, elle à qui nous devons la vie et devons irrévocablement la survie"
Pierre Rabhi



Vert Panier

Le mot de Jean Jacques Prothaïs

Bonjour Jean-Jacques, racontez nous un peu votre activité à la Tamoa.

Nous produisons des légumes, des asperges des fruits divers (et du raisin dans quelques temps) en culture biologique.

Nous avons aussi une autre activité d'élevage de chevaux , d'ânes et de poneys et bientôt la mise en place de production de volailles bio (œufs et poulets de chair).

- Qui travaille avec vous et depuis quand êtes-vous installés à la Tamoa ?

Nous avons acheté notre propriété en 1993 et la production de produits maraichers destinés à notre conso familiale date de cette époque. Nous produisons sans aucun pesticide ni engrais chimique mais le passage en "bio certifiable" ne peut être pris en compte qu'à partir du moment où nous avons arrêté les engrais chimiques sur notre parcelle de foin destiné aux chevaux soit en 2003. L'ensemble de l'exploitation devant être prise en compte, car à cette époque c'était la même entité. Nous employons 3 personnes en plus de notre main d'œuvre familiale, en temps, c'est environ 1,5 personne qui est affectée aux productions maraichères.

- Qu'allez-vous nous proposer dans les paniers ?

Les légumes traditionnels européens, les légumes océaniques, les herbes aromatiques et tout ce que je pourrais produire dans le cadre d'une diversification (fèves, arachides ...).

Qu'est-il difficile de faire pousser en "bio" ?

Les crucifères sont un peu délicats à produire (choux, choux de chine ..), les pommes de terre (excepté en nouvelle).

- Qu'est-ce qui vous intéresse dans le système Vert Panier ?

Faire découvrir nos activités et développer un circuit direct entre le producteur et les consommateurs en établissant des contacts.

- Quel sont les produits/variétés que vous aimeriez nous faire découvrir ?

Je suis un amateur de tomates et j'essaie un grand nombre de variétés ..., peut être aussi des légumes peu connus comme le gombo.

- Pouvez-vous nous expliquer comment vous êtes arrivé à une agriculture "bio", quelles difficultés, quelles astuces avez-vous trouvé ?

J'ai eu une formation de technicien supérieur agricole et très rapidement j'ai pu prendre la mesure du basculement des systèmes de production et des risques qu'ils engendraient en utilisant un nombre de molécules croissant.

Je venais d'un milieu agricole traditionnel et ma culture d'une façon générale était restée (et reste toujours!!) très "traditionaliste" C'est donc tout naturellement que la notion de production "bio" s'est développée dans mon esprit !!

Les problèmes sont réglés au fur et à mesure en observant et en me documentant. Les astuces proviennent généralement d'observations et aussi d'échanges.

- Où en est la certification "agriculture bio" en Nouvelle-Calédonie ?

On pourrait la qualifier en "phase finale" !! car l'organisme de défense des signes de qualité est quasiment sur les rails, l'organisme de contrôle identifié, un missionnaire (certificateur agréé) va venir dispenser les formations nécessaires, le logo "BIOPACIFIKA" est agréé. On avait pris un peu de retard mais je pense que nous pourrions tenir les délais prévus.

- Quel message/valeurs voulez-vous faire passer aux consomm'acteurs de Vert Panier ?

Je ne pense pas avoir de message à passer, juste partager ma passion !!!