

Bonjour à toutes et tous

Encore une année très compliquée avec toujours de longues périodes de sec ou de pluie avec deux conséquences :

- pour nous, des difficultés pour travailler dans de bonnes conditions pour les semis, le travail du sol, le désherbage des cultures et la récolte...
- des difficultés pour les plantes qui sont perturbées par cette météo : elles ne savent pas si elles doivent arrêter leur croissance ou, au contraire, refaire des fleurs...

La Lentille n'a jamais été récoltée aussi tôt : mi-juillet, la plante a arrêté sa croissance avec les fortes chaleurs de juin, et au final, une petite récolte avec beaucoup de petits grains.

Le pois chiche, qui aime bien le chaud, a lui souffert de la pluie et des températures plus fraîches de la deuxième quinzaine de juillet... La plante un peu déboussolée a ensuite refait de nouvelles fleurs... Nous avons donc eu deux stades de maturité à la récolte et des graines avec une couleur un peu plus grise.

Le pois, qui une fois débarrassé de son enveloppe devient pois cassé, a été particulièrement impacté par une attaque de pucerons... Nous n'avons jamais fait une aussi petite récolte...

Le haricot n'aime pas la pluie en fin de cycle et il y a eu droit cette année... Cela ne facilite pas le séchage naturel de la graine qui, une fois arrachée, reste dans le champ (disposée en andain) une dizaine de jours avant d'être récoltée... Certains grains commençaient à germer... Un gros travail de triage s'est avéré nécessaire. C'est un prestataire qui s'en charge et, une fois récupérés, ils sont repartis pour un deuxième tri plus précis car le résultat ne nous convenait pas...

Nous vous proposons cette année un **nouveau haricot** : « **l'azuki** », haricot japonais connu par la pâte anko, pâte sucrée qui ressemble un peu à la crème de marron. Son coût est plus élevé, c'est pourquoi nous avons décidé de vous le proposer exceptionnellement en sac de 500 g ou en sac de 1 kg (sans modifier le prix au kg, soit 9€/kg), ce qui permet de le découvrir à 4,50€ le sac de 500 g. Des recettes vous sont proposées pour le cuisiner.

Nous avons eu quelques retours **concernant la précédente récolte de haricots rouges** (et très peu concernant les blancs) avec la présence d'insectes, des bruches, qui avaient décidé de s'installer dans la graine. Pour nous, il est très difficile de déceler ces insectes qui, une fois dans la graine, sont invisibles à moins de regarder chaque grain et de remarquer de petits trous qui indiquent leur présence. Ce n'est qu'au moment du trempage ou d'une manipulation plus intense

qui les perturbent, qu'ils sortent de la graine... Pour y remédier, l'ensemble de nos légumineuses sont dorénavant stockées sous vide avant d'être ensachées. Une fois les contenants ouverts, des protections supplémentaires sont ajoutées pour les rendre plus hermétiques...

Nous sommes quelquefois un peu découragés par toujours plus de difficultés dans notre travail qui le rendent plus intense, plus fatigant et plus coûteux. Les semis d'automne ont été faits non sans difficultés et les conditions climatiques de novembre/décembre nous ont forcé à modifier notre assolement. Chaque année nous réserve de nouvelles surprises auxquelles il faut s'adapter, ajuster nos techniques culturales, modifier nos pratiques. Nous n'avons aucune projection sur l'avenir, de plus en plus imprévisible... Mais c'est VOUS notre motivation qui nous poussez chaque jour à poursuivre l'aventure...

Merci pour votre soutien et tout particulièrement Sébastien qui donne de son temps pour s'occuper de vos commandes.

les paysans
Corinne, René et Léo
Ferme du Bois Renault – 91150 Etampes