



Chronique juin 2014 :

L'aspect des légumes de Michelle et Pierre-Yves en question :

Les légumes de l'AMAP sont-ils "calibrés" ?

Calibrer au sens de l'industrie ?

Comment fidéliser les clients ? Il est supposé que ce qu'ils aiment (achètent) une fois, ils l'aimeront (achèteront) plusieurs fois. Leur proposer des produits toujours identiques devient l'objectif. Or la nature n'est que variations. Seul moyen : calibrer c'est éliminer les légumes qui n'ont pas une taille, une forme, une couleur et un goût correspondant au goût supposé des consommateurs. Certains d'entre vous ajouteront peut-être que limiter les variations et les variétés, finit, à la longue, par "calibrer" aussi les préférences des consommateurs : moins de références gustatives = moins de goût.

Calibrer au sens des petits producteurs comme Michelle et Pierre Yves ? (qui n'ont que l'AMAP comme débouché)

Comment faire profiter au mieux amapiennes et amapiens des cultures conduites ? : distribuer tout ce qui peut l'être en négociant au plus juste avec les maladies, les parasites, les rotations, les aléas de la croissance des plantes (et en travaillant 7 jours sur 7). Dans cette logique, il n'y a pas de calibrage. Il s'agit plutôt de faire des **choix de culture** puis de faire des **choix de récolte**.

Exemple de choix de culture avec les tomates :

Michelle et Pierre Yves ont plusieurs buts auxquels correspondent des contraintes spécifiques. On pourrait les présenter ainsi :

Buts	Contraintes correspondantes
Distribuer des tomates mûres	Cueillette l'avant-veille ou la veille de la distribution
Goûts variés	-Utilisation de variétés anciennes plus fragiles et moins productives -Nécessité de greffage (cf chronique de mars 2014) -intégrer les essais des années précédentes
Bon goût	-Culture de plein-champs soumis aux aléas climatiques (risque de pertes importantes)
-Avoir un minimum de tomates à	-Utilisation de F1 (graines

distribuer	d'hybrides de première génération) assez productives mais gustativement moins intéressantes -Nécessité de rotation des cultures (autant que possible, Michelle et Pierre-Yves évitent de planter les tomates au même emplacement 2 années de suite pour limiter carences et maladies)
Pourvoir assurer des distributions même en cas d'aléas climatiques	Culture sous serre
Faire en sorte que les récoltes soient échelonnées pour répartir les distributions	-Répartir les cultures entre serre et plein champs -Choisir les différentes variétés pour qu'elles soient complémentaires

Chaque année, Michelle et Pierre Yves déterminent un Plan de Culture.

Concernant les seules tomates, tous les choix de culture qui découlent des buts et contraintes ci-dessus, influenceront directement sur la qualité des récoltes, et entre autre, sur l'aspect des tomates livrées.

Par exemple, la conduite des cultures selon le cahier des charges « bio » implique des apports d'azote beaucoup moins conséquents : les plantes poussent moins régulièrement et les tomates produites ont donc des aspects et des tailles plus variables.

Par exemple les tomates F1 ont un aspect et des tailles qui correspondent aux tomates que l'on peut acheter en supermarché. En revanche il sera difficile de trouver la variété "ananas" en magasin (délicieuse mais très fragile au transport).



Un exemple de choix de récolte avec les Petits Pois :

Lorsque Michelle et Pierre Yves font une culture de Petits Pois, ils parviennent à faire entre 3 et 5 livraisons selon les années.

Lors des 2 premières distributions, les grains sont relativement petits et correspondent, en taille, aux petits pois du circuit industriel. Mais les gousses continuent de croître et les distributions suivantes les grains sont plus gros. A la fin, on peut trouver des parasites dans certaines gousses (certes, un traitement phytosanitaire industriel éliminerait ces parasites, mais si nous sommes en AMAP, c'est que nous craignons davantage les traitements que les éventuels vers dans nos pois...).

Le pois est une plante annuelle qui meurt une fois ses graines formées. En fin de culture les feuillages et les gousses sont progressivement envahis par un mildiou blanc, de plus



en plus de vers colonisent les gousses, les pieds s'affaissent et la végétation spontanée ("mauvaises herbes") envahie de plus en plus le terrain, ce qui rend la récolte plus laborieuse.

Michelle et Pierre Yves choisissent quand arrêter les récoltes, donc les distributions. C'est un choix de récolte.

Michelle évalue à 30% la part de ses cultures jetée ou non récoltée (en Biocop cette part est devenue nettement plus importante).

La pression vers le calibrage

Aujourd'hui, même en Biocop, la tendance à proposer des légumes calibrés, d'aspect uniforme et sans "défaut" se rapproche de celle des grandes surfaces commerciales classiques.

Il s'ensuit que même les grainetiers qui produisent des semences de variétés bios, effectuent des sélections de variétés correspondant à cette recherche. Ils accordent de plus en plus d'importance à l'apparence des légumes.

Cela se traduit par exemple dans les politiques commerciales des grainetiers. Chaque année, Michelle reçoit des échantillons de graines pour l'inciter à ensuite acheter les variétés correspondantes. Ces échantillons sont toujours des variétés F1 plutôt que d'autres variétés moins "conformes".

Certains d'entre vous pourront penser ici, aux enjeux liés aux modalités d'établissement du **Catalogue des Espèces et Variétés de Plantes Cultivées** (comprendre "autorisées") et aux difficultés judiciaires de l'association Kokopelli...

Dans ces conditions, avoir la possibilité de donner moins de place aux variétés calibrées dans ses cultures, revient à résister à une tendance qui se généralise.

Le partenariat Petit Paysans-AMAP trouve là une de ses raisons d'être.