

Lettre saisonnière de la Coopérative Le jardin potager (hiver 2010)

Ballens, le lundi 25 janvier 2010

Chères coopératrices, chers coopérateurs,

Comme à l'accoutumée, d'une saison à l'autre, nous faisons un point concernant la couleur météo qui influence grandement le travail du cultivateur.

Au milieu de l'automne, en France voisine, l'étiage du Doubs était à un niveau remarquable, mais la fin d'automne abondamment pluvieuse dans nos régions a permis de récupérer en partie le déficit hydrique enregistré. L'hiver se montre pour le moment plutôt humide mais une grande partie des précipitations étant tombées sous forme de neige, la situation est à surveiller, car une partie de la fonte lorsqu'elle est lente s'évapore directement dans l'atmosphère sans pénétrer dans le sol.

Comparativement à l'hiver dernier, nous connaissons des températures plus extrêmes. Sur sol enneigé, la température a atteint les -34°C à La Brévine le 20 décembre, le record étant autour des -41°C en janvier 1987. Et les conflits de masses d'air ont été titanesques : le soir du 19 décembre, un cisaillement fort entre une patate anticyclonique (un peu la forme d'une patate charlotte : allongée) placé entre l'Angleterre et les pays scandinaves et simultanément l'établissement d'un puissant courant de sud-ouest dépressionnaire a donné lieu à une tempête de neige sur la Suisse romande. Deux jours plus tard, le courant de sud-ouest l'emportait et les températures étaient passées d'une moyenne de -15°C le matin en plaine à des valeurs légèrement positives.

Depuis, le froid et la neige sont revenus mais de façon plus raisonnable mais durable, et la prévision saisonnière confirme plutôt cette tendance. A Ballens, nous avons une fine couche de neige mais le sol est toujours gelé. Dans ces conditions, les travaux agricoles sont donc impossibles. Mais dans les champs, il y a toujours de la vie. Les poireaux résistent et attendent le dégel pour être arrachés, ainsi qu'une grande partie des topinambours pour être soulevés. Les choux de Bruxelles ont souffert de la sécheresse automnale et du brusque refroidissement du mois de décembre et n'ont pas encore réussi à pommer suffisamment. Avec un redoux, nous espérons qu'ils puissent repartir. Le chou-plume quant à lui résiste bien au gel et nous en coupons régulièrement. Quelques choux blancs et choux frisés encore trop petits à l'automne ont une deuxième chance pour arriver à maturité avant la série de nouvelles cultures du printemps. Des essais de semis d'épinards ont été effectués en octobre pour vérifier s'ils hivernent bien et produiront plus vite qu'un semis printanier — le printemps étant plus tardif à Ballens, nous cherchons à avoir une gamme de légumes plus importante au début de cette saison. L'hivernage des céréales, du colza et des oignons se passent bien.

Nous espérons également un dégel du sol pour prendre de l'avance et effectuer des labours compte-tenu de la forte période d'activité au printemps. De plus, ces labours permettent un enfouissement des déchets de récolte, par exemple les troncs de choux. Cela facilite leur décomposition, ce qui enrichit la terre et permet un travail du sol plus facile au moment des semis ou des plantations.

L'activité principale de l'hiver est le déstockage pour assurer l'approvisionnement de la Coopérative, de nos marchés, et de quelques clients. Cette année, le travail est conséquent au vu des différents produits encavés. Le déstockage progressif permet d'avoir une diversité de légumes tout l'hiver, et plus encore au printemps. Dans une chambre froide frôlant le point de gel, les légumes racines sont stockés avec leur terre. Nous conservons aussi les salades d'hiver : chicorée rouge, pain de sucre et le chou chinois. Les pommes de terre se trouvent dans un endroit non réfrigéré, et nous en avons une quantité plus importante que l'année précédente. Les oignons sont nettoyés au fur et à mesure et nous arrivons à la fin du stock de courges, leur conservation étant délicate.

Concernant la logique de gestion du stock, nous vendons ponctuellement ce qui est excédentaire à des grossistes ou des cultivateurs bio de la région en échange d'autres légumes pour les marchés, et quelque fois pour la Coopérative, de façon à élargir notre offre.

Les toutes dernières demi-journées aux champs d'octobre se sont presque conclues à la lampe frontale, et la petite laine était de rigueur. En ce qui concerne les mises en panier de l'hiver, le nouvel espace dans le hangar chauffé au poêle à bois vous attend.

Au plaisir de vous rencontrer au domaine.

Gilles Roch et Fabrice Amalric