

# La gazette de l'association



informer

partager

proposer

agir

avril 2021

## Une équipe

\* **Les salariées**, Anne Chataignier et Florence Gendras, maintenant également en CDI .

L'une et l'autre, à des degrés divers de responsabilité, assurent l'accueil des clients, la gestion des stocks : commande, réception, facturation, mise en place et découpe des produits, vérification des dates de validité, état des produits frais, caisse, etc. Elles effectuent l'entretien des locaux. Une autre part importante de leur travail consiste à rechercher de nouveaux producteurs et produits, de fournisseurs si possible locaux.

Comme en 2020, Catherine Preiss rejoint bientôt Anne et Florence en période d'activité plus intense.

Nous aborderons dans le prochain numéro la participation des **bénévoles** à certaines de ces tâches. Vous êtes disponibles ? Voir page 2 "Un outil numérique".

\* Les **trois commissions** évoquées dans notre premier numéro. Voici leurs champs d'activité, intégrant besoins, propositions et avis des salariées :

- **Vie associative / évènementiel** : proposer des initiatives publiques, des partenariats et travailler sur les besoins de notre bassin de vie.

\* **Magasin** : améliorer les conditions de l'offre et de travail en boutique.

\* **Communication** : informer les adhérents, et au-delà, sur l'offre, les actions, les évolutions de l'association (gazette, affichage, etc.).

Le conseil d'administration examine les propositions des commissions et en décide.

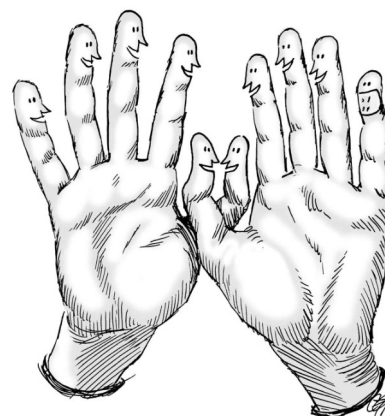
## Développer des solidarités

Plus que jamais, les solidarités sont un impératif.

Des pratiques existent dans le cadre de l'épicerie, sous forme d'un échange bénévole comme la toute récente grainothèque ou de covoiturage, pour des courses ou un ciné, grâce à l'affichage en boutique des propositions et demandes. L'atelier "semis" à venir est une manière de partager des savoir-faire, de créer du lien (voir page suivante).

L'association travaille sur d'autres solidarités, plus complexes, à long terme.

Ainsi, mettre en relation des personnes qui disposent de jardins qu'elles peinent à entretenir et des "forces vives" disponibles avec partage des fruits de cet échange permettrait de maintenir des cultures, de créer des liens, en particuliers entre générations. Les premiers contacts pris nous confortent dans cette démarche. Nous nous proposons de rencontrer d'autres personnes susceptibles d'être intéressées par cette forme de solidarité.



Autre objectif : renforcer les capacités alimentaires du territoire . Des jeunes formés en maraîchage cherchent à s'installer et des producteurs locaux ont des pratiques qui peuvent évoluer vers le bio. Les compétences de l'association Terre de liens, à laquelle Natura Ventoux adhère, la mise en place d'une aide financière à l'installation et à la certification (cagnotte ou *crowdfunding*) et la recherche de terres disponibles sont autant d'outils de solidarité dans ce domaine.

Bref, tout un travail de réflexion, de recherche et de mise en commun qui demande l'apport de bénévoles.

## Méninges et huile de coude

\* La boutique fait appel à gros et petit bras pour **renforcer à partir de mai l'équipe** des salariés et bénévoles réguliers **qui décharge les palettes de produits le mardi et le vendredi matin**. Manifestez-vous auprès des salariées ou inscrivez-vous en ligne ici : <https://noonsproductions-notes.mycozy.cloud/public/?sharecode=yj36RgC6Gzzo>

\* Soucieux de votre avis, nous proposons à qui n'a pas déjà répondu au **questionnaire**, de le faire (disponible aussi à l'épicerie).

## De leurs champs à la boutique

*Si l'agriculture bio a atteint crédibilité et reconnaissance, c'est grâce à des pionniers comme la famille Augier : en bio depuis 1970 !*

*Patrick, le fils, a pris la suite de son père en 1996 et depuis 2006 c'est avec sa femme Marina et leur fils Romain que tous trois travaillent au sein de l'EARL Patrick Augier.*

Le domaine : 35 ha de terres en cultures diversifiées à Saint Saturnin lès Apt, avec :

- un verger essentiellement en cerisiers mais aussi pommiers, quelques poiriers et pruniers,
- une plantation de raisins de table avec 7 variétés qui s'échelonnent de début août à fin septembre,
- des céréales et des courges de plein champ en rotation,
- quelques oliviers pour l'huile.
- et du jus de pomme, issu des fruits d'été, et du jus de raisin rouge.

La main d'oeuvre :

- les trois associés familiaux qui se répartissent les tâches administratives et techniques,
- du personnel saisonnier pour les récoltes et les gros travaux.

C'est une belle équipe de tous âges, dont beaucoup d'habitues et de gens du coin ; ils sont une vingtaine répartis sur la saison.



Les convictions :

- travailler les produits que l'on aime ; Marina nous dit « *L'agriculteur est le premier consommateur de ses produits.* »
- s'adapter à son environnement et à sa terre : les raisins sur les grès, les pommiers dans la parcelle plus fraîche,
- limiter son impact : arrosage au goutte à goutte, choix du plein champ pour les légumes.

Les projets : une nouvelle plantation et variété nouvelle de raisin de table, et installer des filets de protection sur les cerisiers et raisins.

*« Nous travaillons avec Natura Ventoux depuis une dizaine d'années. Il nous semble important de servir le plus directement possible nos produits aux consommateurs. Et l'équipe de Natura Ventoux est très sympathique. » (Marina)*

## Vous avez la parole

\* Votre boutique est fort bien pourvue en denrées de toutes sortes mais en plus... elle vous offre un coin lecture (et des CD).

Plus sur la page de [Natura Ventoux/Facebook](#).

## Les projets avancent

\* **Des semences bio en vente** à la boutique : On y pensait depuis quelques temps, c'est fait. Ce sont les **Jardins du Largue**, situés entre Reillanne et Saint-Michel-l'Observatoire qui nous fournissent complétant ainsi l'échange gratuit de la grainothèque mise en place en février (piochez y mais pensez aussi à l'alimenter !).



\* **Un outil numérique** : Natura Ventoux vous permet maintenant de vous inscrire à ses activités directement sur Internet selon votre choix : [aide au magasin](#), [récupération des produits chez les producteurs](#).

## De la boutique à votre table

Pour une **salade fraîcheur**, il vous faut :

2 carottes nouvelles, un bulbe moyen de fenouil, 1 avocat, 3 kiwis, 1 tasse de petits pois, 300 gr de champignons, 2 oignons nouveaux, 1 poignée de raisins secs, 1 orange, 1 citron vert, 1 citron jaune, des herbes, 2 c.à.s. de mayonnaise, 1 c.à.s. de crème fraîche, 1 c.à.c. de moutarde, du sel, du poivre. Et, pour qui aime, une douzaine de crevettes.

- Mettez à tremper les raisins secs dans le jus de l'orange à ajouter au saladier avant la sauce.
- Epluchez kiwis, bananes, oignons, avocat, coupez les en petits morceaux et tranches fines. Réservez les dans un saladier avec le jus du citron jaune, au froid.
- Rapez les carottes, tranchez finement le fenouil et les oignons et 200 gr de champignons en lamelles. Ajoutez les au saladier.
- Blanchissez les petits pois 5 mn dans une eau salée frémissante, laissez refroidir, ajouter au saladier.
- Ajoutez mayonnaise, crème fraîche, moutarde, sel et poivre, le reste de champignons mixés. Bien mélanger.
- Ajoutez au moment de servir la sauce et le zeste finement rapé du citron vert et son jus, mélanger et parsemez d'herbes et de crevettes.

## Vous avez la parole

\* La vie de votre association m'intéresse. Géographe de formation, j'ai traité des sujets de l'agriculture et de l'environnement. En retraite depuis peu, je me partage entre Montbrun et un autre lieu jusque fin 2021, ce qui limite mes possibilités d'aider au-delà du ponctuel. Le défi du changement climatique dépasse les particuliers et ne pourra être relevé que par une action associative. La "réouverture" du potager de Malou Conil au Barret et l'aménagement de terrains pour prévenir les effets du changement climatique sont les projets que je discute.