



C'est reparti pour les abricots !

Edition 2023, nouvelle saison, nouvel épisode au cœur des Vergers du Merle.

Chers Consom'acteurs, nous sommes heureux de vous retrouver pour l'ouverture de saison avant le grand bal des cagettes !

Cette année encore, ce petit courrier dont vous prenez l'habitude a pour objectif de faire joyeusement le lien avec vous. Ces quelques lignes ont pour simple idée de vous conter loyalement la genèse des abricots ainsi que la vie et les préoccupations de ceux qui ont à cœur de produire ce fruit pour que vous puissiez le déguster chez vous. C'est tout un système émergent ou réémergent que vous rendez possible en conscientisant vos achats et en commandant des cagettes et des jus de fruits issus du circuit court. Chaque année nos efforts sont récompensés par votre satisfaction et si vous avez parfois pu être déçus, si la qualité des fruits ou des colis a quelques fois failli, sachez que nous travaillons toujours à améliorer la recette de notre fonctionnement et à trouver les réponses qui nous mettent d'année en année sur la voie de l'optimisation et de la satisfaction du plus grand nombre.

Cette année s'annonce sous des auspices cléments et nous espérons que l'aventure se déroulera sans entrave pendant tout le processus. Cependant nous n'oublions pas que l'aventure des abricots, c'est avant tout la nature qui l'orchestre et que si nous nous faisons un devoir de maîtriser chaque année un peu plus ce qui peut l'être, une part d'aléas incompressible demeure inéluctablement en lien avec l'humeur de mère Nature et les imprévus de la vie.

Pour l'heure, les arbres sont chargés de fruits (le double de l'an passé) et ceci se produit alors que les Vergers du Merle ont enfin conquis le Graal du Label BIO après trois années de perte de rendement en partie dues à la conversion du mode de culture.

2023, les planètes s'alignent en rang d'oignons dans nos vergers ?

Nos jeunes ramasseurs de l'année dernière nous font le plaisir de revenir travailler avec nous forts de leurs yeux experts et de leur connaissance des attendus. De plus, certains de nos producteurs partenaires s'engagent plus massivement dans le chemin de la conversion. C'est le cas de la SCEA Les Prés du Faure qui augmente sa surface d'abricotiers en conversion avec un cumule à venir de 6 hectares de vergers biologiques. De plus le producteur Nicolas Flandin entre lui aussi dans la danse avec l'engagement d'une parcelle de 4 hectares d'abricots Bergeron en bio. Notre idéal à terme étant de ne proposer qu'une seule qualité d'abricots dans notre réseau, des fruits répondant aux critères de culture respectueux de l'environnement et aux critères qualitatifs respectueux de nos Consom'acteurs,



l'engagement des producteurs à rejoindre le mouvement scelle l'envie de toujours mieux faire et l'enthousiasme d'avancer ensemble !

Parmi les spécificités 2023 il faut également vous faire part des commodités logistiques dont nous allons pouvoir bénéficier et qui devraient nous faciliter grandement les choses. En effet, dans l'attente de la finalisation de notre propre projet de construction, nous avons l'opportunité de louer un bâtiment fonctionnel avec un quai de travail, de livraison et d'expédition muni de deux chambres frigorifiques. De plus, notre nouveau transporteur est désormais un transporteur indépendant, Mickaël Aubry pour vous servir, qui devrait nous garantir une plus grande disponibilité pour assurer les livraisons ponctuelles ce qui signifie que les abricots fraîchement ramassés pourront être rapidement acheminés jusqu'à vous.

Elle est pas belle la vie ?!



Bref, on se réjouit, on y croît et on a hâte !

Une dernière précision encore quant à nos méthodes de travail et les ajustements prévus pour la récolte et le conditionnement de vos abricots. Pour nous prémunir de certaines déconvenues rencontrées ponctuellement l'an dernier, nous formerons cette année l'ensemble des ramasseurs du réseau aux exigences de maturité et de taille des abricots admis dans les colis. Si les abricots que nous récoltons restent admis en leur très large majorité avec leurs différences en brut de cueille (=contraire du calibrage) nous excluons avec le plus grand soin les abricots de la taille des noisettes et de la couleur des poireaux. Les abricots appelés à vous rejoindre se doivent d'être colorés, de robe orangée et de corpulence appétissante. Les chefs d'équipe et de remorque veilleront ainsi au pied des arbres à la qualité des fruits qu'ils distilleront dans les cagettes panier après panier. A leur arrivée au quai de conditionnement, l'équipe des Vergers du

Merle veillera à son tour au contrôle de la qualité des cagettes et vérifiera le remplissage de chaque colis avant le montage définitif des palettes. Le plus grand soin sera ensuite apporté au bon maintien de la température des frigos en tampon de l'expédition expresse.

Planètes, si vous nous entendez, en file indienne s'il vous plait !

Les tarifs cette année

La cagette d'abricots bio (9 kilos minimum garantis) : 30 euros (soit 3.40 euros le kilo)

La cagette d'abricots conventionnels (même poids qu'en bio) : 25 euros (soit 2.70 euros le kilo)

Le carton de 6 bouteilles de Nectar d'abricots (non bio) : 19 euros (soit 3, 16 euros la bouteille)

Cette année les tarifs augmentent c'est vrai par rapport à l'année dernière et pourtant nos tarifs restent en dessous des prix du marché. L'année dernière, le plus bas prix au kilo vendu sur les étals des supermarchés selon France Agrimer était de 3,50 euros le kilo pour des abricots conventionnels d'origine France. Nous ne ferons pas mention des abricots importés d'Espagne qui ne correspondent en rien aux critères biologiques (dans la logique du respect du vivant et de ses ressources) que nous nous imposons par conviction et parce qu'il le faut absolument ! A l'heure actuelle si nous voulons pouvoir continuer à travailler décemment pour notre engagement, nous ne sommes pas en mesure de proposer des tarifs plus bas. Ces tarifs 2023 ne peuvent que représenter dans une certaine mesure l'inflation actuelle qui a évidemment des répercussions directes sur les coûts d'investissement et de fonctionnement de l'exploitation et qui change la donne comme pour tout un chacun sur la gestion du budget dans nos foyers. Malgré tout, sachez que nous prévoyons d'ores et déjà de ne pas augmenter les tarifs l'an prochain car notre idéal de qualité du produit va de pair avec notre idéal d'accessibilité pour le plus grand nombre.

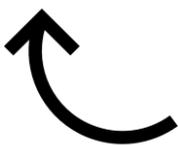
Ainsi, avec nos arbres généreux, il se pourrait bien qu'il y en ait pour tout le monde alors, n'hésitez pas à en parler à tata Paulette qui voudra peut-être bien faire des tartelettes, qui pourra elle-même en parler à sa copine Sylvie qui, si vous ne le saviez pas, veut se lancer dans l'eau de vie, n'hésitez pas à le murmurer aux oreilles des chevaux peut-être bien qu'ils veulent aussi des abricots, même en manif, n'hésitez pas à l'annoncer, pour sûr, y'a des chances que vous les adoptiez les abricots de nos vergers, par conviction sans soumission, libre à vous car de 49.3 il n'y aura pas !

Amitiés fructifiantes à vous tous

Les Vergers du Merle

Luc, Matthias et Ludivine

Quelques brèves animalières en post-scriptum : Le renard semble plus disposer à manger les oies que nous avons logées au pied des arbres plutôt qu'à danser avec la belette ainsi, nous mettons ce projet en suspens pour l'heure ! Au plaisir de vous raconter bientôt le prochain épisode : on voudrait vous dessiner des moutons sous les abricotiers 😊 Donnez-nous des idées !



Je dessine des moutons sous des abricotiers dans l'espace réservé ci-dessus.