



A.M.A.P. en Dracénie

Usine de La Redonne

Siège social : S.M.A.D. Centre J.Collomp, Place R.Cassin - 83300 DRAGUIGNAN

Adresse postale : AMAP en Dracénie - BP 19 - 83301 DRAGUIGNAN Cédex

COMPTE-RENDU VISITE chez EMILIE ROBART PRODUCTRICE JUJUBES et PRODUITS DERIVES

Nota : pour compléter ce CR une série de photos jointes

Le Mercredi 25 mars, Aurélie Fercot et moi (Sylvain Riou) nous sommes allés visiter l'exploitation qu'Emilie vient de prendre en charge (succession de son père). Nous avons rendez-vous à 8h45 au parking à l'entrée de l'autoroute au péage du Muy : Emilie nous a pris en charge dans son 4x4 pour se rendre sur les lieux de l'exploitation après 5 km environ de piste (en plus ou moins bon état) Sur place nous avons été accueillis par M. Robart, père d'Emilie qui vit sur place et l'assiste.

Nous avons d'abord visité le laboratoire de transformation, anciennement fromagerie, (M. Robart était éleveur de chèvres à l'origine) ; très peu de machines, voire pas, l'essentiel se faisant à la main. Les jujubes sont d'abord séchés, sur claie dans un tunnel pour pouvoir être conservés puis transformés. Emilie et son papa nous ont expliqués les différentes phases du travail pour arriver aux produits finis que nous pourrions déguster et acheter lors des prochaines distributions ; il est à noter comme nous l'a dit Emilie lors de sa visite à La Redonne, que les jujubes ne sont pas les seuls produits transformés,=> voir liste des produits dans prochain mail aux amapiens.

Nous sommes ensuite allés sur le terrain voir les cultures. Les jujubiers sont dans un « enclos » protégé des prédateurs (sangliers, lièvres, boutragues parfois) par filets brise-vernt et grillage ; certains arbres tels les fejoas, d'autres jujubiers, oliviers ne sont pas encore protégés, faute de temps ... et d'argent. Il est à noter qu'aucun produit chimique n'est utilisé, l'exploitation est certifiée « Nature et Progrès ».

Nous nous sommes ensuite rendus dans les « jardins » pour voir les cultures de fraises (pour confitures et sirop), légumes et potirons.

Le lieu étant sans eau de surface et non relié à un réseau d'eau, des puits et forages ainsi que des réserves d'eau ont été mis en place au fil du temps (à noter la construction d'une nouvelle réserve en cours). Le lieu n'est pas non plus desservi par le réseau électrique traditionnel : l'énergie nécessaire est fournie par un groupe électrogène (utilisé au minimum)

La visite s'est terminée par le pot de l'amitié (thé/café) dans la maison de M. Robart où nous avons pu nous entretenir des difficultés, travaux et projets. Nous avons défini les conditions de distributions : tous les 3 mois, les amapiens remplissant leur contrat au préalable (comme pour les farines).

La 1^{ère} distribution, qui sera aussi l'occasion d'une dégustation, aura lieu à La Redonne le jeudi 2 avril ; la distribution suivante est prévue début juin (date à définir).

Emilie nous a ensuite reconduit à notre voiture au parking du Muy. Dernière précision, Emilie habite aux Arcs, donc pas sur les lieux de l'exploitation ce qui est un handicap pour elle dans certains cas (feu, vent ...).

Aurélie et Sylvain