

Du **CHAMA** de Mars... *au de blé*

Mai 2010 - n°2

La douceur angevine devient une réalité ... la terre se réchauffe, prête à accueillir les semis de printemps. L'herbe pousse, les haies explosent de couleurs. Que la campagne est belle... Nous espérons qu'à travers ces quelques lignes nous saurons vous faire découvrir côtés coulisses la vie des champs !

Ca y est, depuis le 1^{er} mars, Thomas est officiellement « Jeune Agriculteur ». Pour autant, le parcours administratif n'est pas fini. Jamais nous n'aurions soupçonné que devenir agriculteur générerait autant de formulaires, justificatifs et autres dossiers. Finalement, si l'industrie agro-alimentaire dépend de l'agriculture, de nombreuses administrations également...

La période hivernale s'achève, et en même temps celle des vêlages. De nouvelles têtes viennent grossir le troupeau : une quarantaine de petits veaux sont nés dans de bonnes conditions. Il faut dire que durant cette période, François et Thomas se sont relayés chaque jour de 6 heures à 22 heures pour surveiller les vaches et s'assurer qu'elles vêlaient sans difficulté. Il leur a parfois fallu intervenir et aider le petit à naître.

Depuis le 15 mars, nous avons progressivement mis le troupeau à l'herbe, les jeunes ont ainsi une meilleure croissance et les mères produisent un lait plus nourrissant pour leurs veaux. Il reste quelques clôtures à vérifier et fils de fer à retendre pour assurer un pâturage en toute sécurité.

L'orge est semée mais souffre de ce printemps sec. Le manque d'eau risque de compromettre les stocks d'aliments dont le troupeau à besoin l'hiver, en complément des rations de foin. Si le soleil persistait, nous serions contraints de casser ce semis et de trouver en urgence une solution de remplacement. Nous venons de planter les pommes de terre qui seront récoltées en septembre. Là encore, un peu de pluie aiderait à la germination et la croissance de ce qui fera vos frites, gratins, purées ou tartiflettes de l'hiver prochain.

Quant à l'été qui s'annonce, il devrait être bien rempli, puisque, ne l'oublions pas, si les vacances d'été existent, c'est qu'elles permettaient autrefois de libérer des bras pour participer aux fenaisons, moissons et battages !...

Nombreux sont ceux qui nous ont fait part de la satisfaction que leur procurent nos produits, qu'ils en soient ici remerciés, nous espérons qu'il en sera de même cette fois-ci !

Thomas & Hélène MARTIN

*Prochaine
livraison :*

Début octobre

*Nous préciserons la
date par mail*

**EARL
TOUCHET
François**

Thomas et Hélène MARTIN
EARL TOUCHET François
htmartin@hotmail.fr
06 71 35 46 90
<http://fermedefrancois.canalblog.com/>

INFO CONSO : Les steacks hachés doivent être soit congelés, soit conservés entre 1° et 3° et consommés plus rapidement que les autres morceaux de viande. (Voir date sur l'emballage)

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES : cuisson longue (3h) à faire mijoter.

Morceaux : Poitrine, collier

- Beurre
- Olives vertes
- Thym (frais de préférence)

Dans une cocotte, faire fondre une grosse noix de beurre. Passer les morceaux de veau dans la farine et les ajouter dans la cocotte. Faire dorer la viande et ajouter un peu de farine à délayer progressivement de l'eau. Laisser cuire doucement environ 3 heures avec le thym, en ajoutant un peu d'eau de temps en temps. La dernière demi-heure, ajouter les olives et laisser mijoter à feu doux.

SALADE DE BŒUF AUX TOMATES :

Morceaux : plat de côte, poitrine.

- Tomates
- Oignons
- Œufs durs
- Pommes de terre à l'eau

Dans une cocotte, faire bouillir les morceaux de viande avec un bouquet garni pendant 4 heures. Puis égoutter et laisser refroidir. Dans un saladier, mélanger la viande coupée en dés, les œufs durs, l'oignon émincé, les tomates et pommes de terre.

Agrémenter avec un filet d'huile d'olive et de la ciboulette, servir bien frais.

BŒUF BOURGUIGNON : cuisson longue (3 h), à faire mijoter (dans de l'eau ou du vin rouge).

Morceaux : poitrine, collier, macreuse

- Lardons
- Oignons
- Carottes

Dans une cocotte, faire revenir avec un filet d'huile, oignons, lardons et les morceaux de viande passés dans la farine. Ajouter progressivement l'eau ou le vin et laisser mijoter à feu doux environ 2 heures. Au bout de 2 heures, ajouter les carottes coupées en rondelles. Laisser encore cuire 1 heure.

A servir avec des pommes de terre vapeur par exemple.

RAPPEL POUR LE POT-AU-FEU : cuisson longue (4 à 5h), faire bouillir du jarret, du plat de côte et de la poitrine. Ajouter des légumes la dernière heure (choux, pommes de terre, carottes...). Pour faciliter la préparation de ce plat traditionnel, on peut fractionner la cuisson. La viande, très cuite, n'en sera que plus savoureuse.

ASTUCE : Pour garder la saveur et la tendreté des morceaux que vous avez congelés, sortez-les la veille et laissez-les décongeler dans leur emballage.