

Du **CHAMP** de Mars... au **de blé**

Septembre 2023

n°31



La Ferme de François - EARL TOUCHET MARTIN
fermedefrancois@gmail.com 07 69 95 49 12

En 1976, François, le papa d'Hélène et Vianney, fonde une ferme qu'il convertit en BIO dès 1996. Thomas quitte les RH et la Défense en 2010 pour s'associer avec son beau-père. Hélène passe alors de la com' dans le 16è à la vente directe à la ferme ! En 2019, Vianney les rejoint après quelques années de droit. Nous produisons du porc, du veau, et du bœuf (race Limousine), élevés et engraisés à la ferme. 100% BIO .

Tic Tac, Tic Tac.... C'est l'heure de la rentrée, des écoliers, des boulangers, des vacanciers ! Les routes se sont chargées de véhicules, les cars scolaires reprennent du service.... Et nos tracteurs continuent de ronronner et de ralentir - le moins possible - ces hordes de gens pressés.

Pour résumer depuis mars - Une météo plutôt clémente, des températures estivales bien raisonnables, voire humides qui ont contraint les moissons dans des espaces-temps très courts.

Des projets qui aboutissent, d'autres qui germent, et d'autres qui stagnent, faute de temps. Ou coincés dans des tracasseries administratives. On finit par avoir l'habitude ! Nos animaux ont bien profité du climat de l'été sans souffrir de la chaleur. A tour de rôle, nous nous sommes échappés quelques jours pour souffler, admirer les paysages de nos belles régions et revenir dans la réalité de la ferme. Les vacances sont toujours trop courtes !

Hors-Sol - Notre ferme est plutôt bien intégrée dans le paysage local, les relations avec les instances sont variées : chambre d'agriculture, mairie, Angers Loire Métropole, syndicat, associations de consommateurs, restaurants, cantine, crêperies, boutiques spécialisées, DDT, associations environnementales, écoles... Nos multiples interlocuteurs sont autant d'aiguillons qui viennent questionner, motiver, contraindre ou encourager notre activité. Seul bémol, c'est qu'ils sont souvent pressés ! Finalement l'activité agricole n'est plus réservée à de « vieux ours solitaires », nous sommes à la croisée de nombreux chemins : sociaux, environnementaux, administratifs, alimentaires. Une ferme sur un territoire, comme quelques rares autres professions, contribue à façonner un paysage, à tisser des liens, à mobiliser les politiques locaux dans une époque tellement connectée qu'elle en oublie parfois la réalité de son terroir. Et les conséquences de cet état de vie hors-sol est édifiant : virtualité, écrans, mal être...

vous connaissez aussi bien que nous la litanie des maux de notre temps.

Pourtant ce lien avec le vivant aurait davantage sa place sur les bancs des écoles. Enseigner la beauté de la nature, le goût des bonnes choses, la saveur des aliments, le sens de l'effort, le rythme des saisons : une forme d'éloge de la lenteur au pays de la frénésie. Ce serait offrir aux jeunes générations sinon un socle solide, au moins quelques repères et un enracinement, dans une société qui virevolte parfois un peu vite ! Bref, un beau pari pour l'avenir !

Perspectives - Pour rester branchés à la (notre) réalité, voici l'actualité du moment : nous nous préparons à trier le grain pour les futurs semis d'automne qui interviendront après la Toussaint. Nous surveillons le sarrasin encore légèrement fleuri et patientons pour le moissonner dans les semaines à venir. Les pluies des jours passés permettent à nos couverts semés juste après les moissons de tenir. Ils empêchent les adventices (=herbes indésirables) de trop se développer et offrent ainsi un peu d'engrais verts à nos champs, puisqu'ils seront enfouis avant que les céréales d'hiver soient semées. Côté moulin, les commandes vont bon train, en dépit des mauvaises nouvelles et des fermetures de petites boutiques qui s'enchaînent. On essaie de tenir le cap dans la tempête !

Merci à vous gourmets, gourmands, famille, amis...

**Thomas, Hélène, Vianney
François & Michèle
et toutes les petites mains...**



ROTI DE VEAU SAVOYARD (EN PRÉVISION DES SPORTS D'HIVER !)

Morceaux : Rôti de veau

Tranches de fromage à
raclette
crème fraîche

Trancher le rôti cru. Retirer les ficelles. Intercaler une tranche de fromage entre chaque part de viande. Ficeler sommairement afin que la viande ne sèche pas à la cuisson. Recouvrir le rôti de crème fraîche épaisse. Enfourner à four chaud (T°200), compter 15 minutes de cuisson par livre. S'assurer que le rôti est légèrement rosé. Servir avec du riz, accompagné de champignons.

RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE (POUR METTRE DU SOLEIL DANS VOTRE ASSIETTE !!)

Morceaux : rôti

Huile d'olive
Oignons
Gingembre
Ail

Dans une cocotte, faire revenir le rôti sur toutes ses faces. Ajouter les oignons, l'ail, les clous de girofle, le gingembre coupé en gros dés. Saler poivrer. Couvrir d'eau et laisser réduire à feu moyen.

Servir avec des ananas rissolés.

RÔTI DE BOEUF

Morceau : rôti de boeuf

Herbes de Provence
Filet d'huile d'olive

Dans un plat à four, couvrir le fond d'huile d'olive et d'un demi verre d'eau. Déposer le rôti, saupoudrer d'herbes de Provence. Dans un four chaud, compter un quart d'heure de cuisson par livre. Assaisonner en fin de cuisson, le sel ayant tendance à « aspirer » le jus de la viande.

Servir saignant, en fines tranches ...accompagné de frites ! C'est de saison.

INFO CONSO :

Les steaks hachés et les produits transformés doivent être soit congelés, soit consommés plus rapidement que les autres morceaux de viande. (Voir date sur l'emballage). Prudence nos réfrigérateurs de cuisine sont souvent aux alentours de 4°-5° et non entre 0° et 2° comme indiqué sur les emballages.

Les saucisses et merguez de bœuf accompagnent bien une ratatouille, un couscous ou tout plat en sauce.