

Quelques nouvelles d'Anjou et de la ferme, pour garder les pieds sur terre...

... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense, Hélène en com' dans le 16^{ème} et que Vianney y a fait ses armes de juriste...

Nous produisons du porc du veau ou bœuf (race Limousine), élevés et engraisés à la ferme. 100% BIO

Du **CHAMP** de Mars... *au de blé*

Septembre 2019

n°23

... Mais que depuis 1976 François, le papa d'Hélène et Vianney était « aux commandes » d'une ferme qu'il a convertie en BIO dès 1996.



L'été fut chaud, l'été fut sec, très sec. Il a fallu veiller pour que les animaux et les cultures ne souffrent pas du manque d'eau. Alors nous avons abreuvé, irrigué, parcimonieusement, laborieusement. Pendant ce temps l'administration se déchaîne, les formulaires *pleuvent* et on nous *abreuve* de déclarations chronophages...

Depuis notre dernière livraison, que de choses à raconter : Hélène et Vianney, son frère, ont rejoint officiellement la ferme. Ce sont désormais 3 associés qui font « tourner la boutique ». Un trio complémentaire, chacun avec son domaine d'expertise. François demeure fidèle au poste, expérience, sagesse, conseil et savoir-faire n'ont pas de prix !

Projet - Une reprise de ferme n'est pas une mince affaire : parcours administratifs dantesques, montagne de justificatifs, de mails, de dossiers à fournir sans fin. Mais aussi emprunts et négociations bancaires. On ne se fait pas agriculteur en un claquement de doigts, et le niveau d'exigence pour s'installer implique une vision à long terme. A minima 4 ans pour mettre en œuvre notre projet d'entreprise... et jusqu'à 12 ans pour rembourser la reprise de l'existant. Mais la modernisation de la ferme s'impose : nous perdons trop de temps à trier, stocker, transporter le grain, le moudre et l'ensacher. C'est environ 10 fois que nous le manipulons de la récolte jusqu'à sa commercialisation en farine. Pour gagner en efficacité et en confort nous travaillons depuis plusieurs mois à l'élaboration d'un nouveau plan de la ferme. L'implantation d'un bâtiment permettant d'optimiser la chaîne « de la récolte à la commercialisation » devrait être validé dans les mois à venir.

Climato-sceptique ? Après tout, depuis que le monde est monde, le climat varie : des périodes de « petite glaciation » ou de grands étés de sécheresse, les siècles passés en ont été les douloureux témoins. Alors de quoi se plaindre, pourquoi s'affoler ? L'homme prévoit, le ciel pourvoit. Mais une variable, de taille est venue s'ajouter à l'équation météorologique : notre humanité, avec sa consommation exponentielle et sa vitesse de croissance et ses pollutions. Une accélération sans précédent que notre environnement a bien du mal à suivre. Pour notre part, nous privilégions des cultures qui ne demandent pas trop d'eau et nourrissons nos animaux avec de l'herbe et un minimum de céréales. Pas de gaspillage, pas de pollution chimique. C'est toujours ça...

Avec ce début d'automne ... très sec, nous espérons la pluie pour permettre le regain. Une repousse de l'herbe permettrait au troupeau de profiter des prés encore quelques mois avant de rentrer au chaud pour l'hiver. D'ici la Toussaint nous récolterons le sarrasin. Pour l'heure nous « veillons au grain » pour qu'il se conserve au mieux.

Et nous nous réjouissons de vous retrouver pour la 23e fois ! **Bon colis, bonne farine, Merci de votre « bon appétit » !**

Thomas, Hélène, Vianney & François

INFO CONSO : Les steacks hachés doivent être soit congelés, soit conservés entre 1° et 2° et 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°.

POT-AU-FEU : cuisson longue (4 à 5h), à bouillir.

Morceaux : plat de côte,
jarret, jumeau

- Oignons piqués de 3 clous de girofle
- Navet
- Carottes
- Chou
- Poireaux
- Pommes de terre

Mettre les morceaux de viande dans un grand faitout, avec les oignons piqués de clous de girofle. Recouvrir largement le tout avec de l'eau, porter à ébullition et retirer l'écume. Maintenir à ébullition. Ajouter au bout de 3 heures les légumes et achever la cuisson. La viande est suffisamment cuite quand les morceaux se défont facilement à la fourchette. Pour faciliter la préparation de ce plat traditionnel, on peut fractionner la cuisson. La viande, très cuite, n'en sera que plus savoureuse.

Servir bien chaud, à accompagner avec du gros sel, de la vinaigrette ou de la moutarde. Le bouillon peut être consommé en soupe avec un peu de vermicelle. Utiliser le reste de viande pour une base de bolognaise ou de parmentier.

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 !

PÂTÉ DE CAMPAGNE : cuisson au four : 1h30 au bain-marie.

Morceaux : « Pâté prêt à cuire » cette préparation est prête à l'emploi, mais on peut adapter des variantes !

- 1c à soupe de cognac
- 2 ou 3 croûtons de pain rassis
- 1 œuf
- Sel et poivre

L'objectif est de mélanger parfaitement l'ensemble des ingrédients. A chacun sa méthode, selon l'équipement dont on dispose.

Broyer les croûtons de pain pour obtenir une poudre grossière. Réserver dans un bol. Battre l'œuf en omelette.

Dans un grand saladier (ou dans le bol de votre robot) mélanger la viande avec l'œuf et la chapelure. Ajouter, si vous le souhaitez une cuillère de cognac. Mélanger/malaxer afin d'obtenir une pâte homogène. Verser dans une terrine. Faire cuire AU BAIN MARIE, au four, à 160°. La terrine doit être cuite à cœur. Consommer une fois refroidi.



**EARL
TOUCHET
MARTIN**

Thomas et Hélène MARTIN, Vianney TOUCHET
EARL TOUCHET MARTIN
fermedefrancois@gmail.com
07 69 95 49 12
<http://fermedefrancois.canalblog.com/>