

Du CHAMP de Mars... au CHAMP de blé

Octobre 2011 - n°6

Pollution, écologie, environnement... mots à la mode en ce moment. Le secteur agricole n'est pas épargné, à juste titre sûrement. Mais les choses évoluent et de réels efforts sont mis en œuvre pour que les agriculteurs redeviennent les artisans du paysage, les paysans qu'ils étaient.

Installation obligée, Thomas doit donc se plier aux exigences du cahier des charges qu'est tenu de respecter un « JA » (Jeune Agriculteur). Voici officiellement ouvert le chantier de la mise aux normes des stabulations et de la fumière. Nous profitons de la période où les animaux sont encore dans les prés pour curer, creuser, terrasser, bétonner et ré-aménager les 2 bâtiments qui accueillent le troupeau. François et Thomas ont retroussé leurs manches et joué de la pelle et du tracteur pour mener à bien ce chantier qui devrait s'achever fin octobre.

Au-delà d'une amélioration des conditions de travail et du confort animal, cette démarche s'inscrit dans une dynamique écologique soutenue par le secteur agricole. Il s'agit en effet de mieux gérer les effluents d'élevages : le fumier produit était (et sera) utilisé comme engrais sur les prairies et cultures, et désormais les jus seront collectés et filtrés pour limiter encore plus les rejets d'azote. Nous tenons vraiment à ce que la ferme ait un fonctionnement propre et optimisé. L'objectif est de valoriser (et non pas d'exploiter) au mieux la terre qui nous est confiée.

Le choix de l'agriculture biologique fait également partie de cette réflexion. Notre production est saine pour l'homme, n'appauvrit pas les sols que nous cultivons et ne pollue pas notre environnement. Il s'agit tout simplement d'un choix cohérent entre nos valeurs et notre façon de travailler, et nous espérons que la qualité de nos produits s'en ressent !

Comme l'ont largement relayé les médias, l'été a été sec et les quelques périodes de pluie n'ont pas permis à l'herbe de repousser. Nous espérions un automne plus humide et bénéficier ainsi du regain (repousse de l'herbe). La météo en a décidé autrement. Il fait beau, il fait chaud, un peu trop. Les stocks prévus pour l'hiver sont entamés. Nous avons dû trouver du fourrage supplémentaire. Cher soleil...

Nous venons de commencer la récolte de pommes de terre, le sarrasin devrait être moissonné dans quelques semaines et le sorgho ensilé d'ici 10 jours. Les travaux des champs continuent : nous préparons les sols pour les semis d'automne. Ainsi va le rythme des saisons...

En attendant la prochaine livraison, nous vous souhaitons de bonnes dégustations !

**Michèle & François TOUCHET
Thomas & Hélène MARTIN**

**EARL
TOUCHET
François**

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

**Prochaine
livraison :**
Janvier 2012

*Retrouvez toutes ces
recettes et bien d'autres
sur notre blog !*

fermedefrancois.canalblog.com

INFO CONSO : Les steaks 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)

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 2 heures les légumes etachever 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 accomoder avec du gros sel, de la vinaigrette ou de la moutarde. Le bouillon peut être consommé en soupe avec un peu de vermicelle.

HACHIS PARMENTIER : ou comment utiliser la viande de pot-au-feu autrement !

Morceaux : Poitrine, collier

- Ail, échalote, persil, laurier
- Purée
- Fromage rapé

Faire cuire la viande comme pour un pot au feu. Oter les os. Hacher la viande avec une petite gousse d'ail, un peu d'échalote et du persil. Préparer par ailleurs une purée maison, avec des pommes de terre à chair tendre cuites à l'eau avec 1 feuille de laurier et une gousse d'ail. Ecraser la purée et l'arroser de lait afin qu'elle ne soit pas trop épaisse. Selon vos goûts, mélanger avec le hachis ou alterner les épaisseurs dans un plat à gratin, laisser doré au four un quart d'heure.

Déguster avec une salade verte !

BLANQUETTE DE VEAU : cuisson longue (3h) à faire mijoter.

Morceaux : Poitrine, collier

- Beurre
- Champignons
- Oignon
- Carotte
- Une sauce béchamel épaisse

Dans une cocotte, faire fondre une grosse noix de beurre, y faire revenir un oignon. Passer les morceaux de blanquette dans la farine et les ajouter dans la cocotte. Faire doré la viande puis ajouter progressivement un grand verre d'eau. Laisser cuire doucement environ 3 heures en ajoutant un peu d'eau de temps en temps, ainsi qu'une carotte coupée en rondelles pour parfumer, des champignons et des herbes de Provence. Dans une casserole à part, préparer une grosse béchamel que vous incorporerez à la sauce de la blanquette en fin de cuisson.

Servir avec du riz.