

Du **CHAMP** de Mars... au *de blé*

fermedefrancois.fr



Mars 2026

n°36

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

En 1976, François, le papa d'Hélène, fonde une ferme qu'il convertit en BIO dès 1996. Thomas, RH à la Défense et Hélène chargée de com' dans le 16^è, quittent Paris en 2008. Objectif BPREA en couple ! Thomas s'associe avec son beau-père en 2010. Hélène les rejoint « officiellement » en 2019. Nous produisons du porc, du veau, et du bœuf (race Limousine), élevés et engraisés à la ferme. Nous produisons aussi des céréales pour faire de la farine sur meule de pierre. 100% BIO.

Un salon de l'agriculture sans bovin, des manif' inutiles et inaudibles, une profession désunie face à des pouvoirs publics déconnectés et une administration toute puissante. Labourage et pâturage ne sont plus les mamelles de la France, 36 fermes ont disparu chaque jour depuis 3 ans. Quid de notre autonomie alimentaire ? Passons... car, ô joie, c'est le printemps !!

Multicolore – Après les pluies hivernales dignes du déluge biblique (40 jours de précipitations, on a compté !!), après la montée des eaux de la Maine et de la Loire, voici que le soleil, encore frais, se montre. Les inondations (dont nous n'avons quasiment pas souffert chez nous) ne sont plus qu'un souvenir. Les arbres se couvrent de verdure, les haies explosent de rose et de blanc, les prés se pigmentent de jaune. En bout de champ, des buttes de fumier brun bornent ces tableaux vivants. « Allez hop ! hop ! hop ! Allons... » Meuglements, bruits de sabots. Ça sent la mise à l'herbe. Premier lot sorti ce mardi, à la veille du printemps. Le troupeau patientera quelques jours encore. Les prairies restent humides, les vaches endommageraient les sols. Tout au long de l'hiver les mères ont donné naissance à leur petit. Encore quelques vèlages et ce sera plus calme.

Ouverture - Depuis janvier, les visites à la ferme se multiplient. Une centaine de visiteurs nous ont fait l'honneur de leur présence. Chambre d'agriculture, patronage, université, centre de formation pour adultes, école d'agriculture... Tous, professionnels, bénévoles, enfants, étudiants ou simples curieux, viennent découvrir notre environnement de travail, chacun avec leurs questions et thématiques. Les uns viennent réfléchir sur la notion de risque, les autres sur les cycles de cultures, les uns sur l'autonomie alimentaire, les autres sur l'origine de la nourriture que l'on mange chaque jour. La diversité de ces visites est absolument passionnante et enrichissante et cet accueil prend petit à petit une part plus importante dans notre activité.

A voté !... Les municipales sont un enjeu local important pour les praticiens du terrain que nous sommes. Pour qui voter quand on est agriculteur ? La place de l'agriculture dans les programmes n'est plus une évidence, nous ne sommes plus qu'une infime minorité, qui prend pourtant beaucoup de place ! Surfaces cultivées, gestion de l'eau et de la voirie, entretien des haies et des chemins, plan local d'urbanisme, zonage agricole, aménagement du bourg... Les sujets nous concernant sont nombreux. Quels que soient les élus, nous votons pour le partenariat, la concertation et le dialogue. Notre mandat est souvent plus long que le leur...

Répit- Depuis 5 ans nous avons modernisé la ferme tambours battants. Bâtiments, constructions, aménagements, déménagements, au rythme des meuleuses, perceuses, toupies de béton et marteaux, la ferme s'est offert une nouvelle jeunesse dans la sueur et parfois les larmes. Plan de financement, augmentation de la production, emprunts, développement de la commercialisation, nous avons déployé nos voiles. Le temps est venu de trouver la bonne vitesse de croisière et de stabiliser l'équipage. Véritable défi. Les vents seront-ils propices ? L'avenir nous le dira.

**Merci à chacun de vous, pour votre fidélité
et votre engagement à nos côtés !
Thomas & Hélène
et toutes les petites et grandes mains...**



ESCALOPETTE DE VEAU CROUSTILLANTE

Morceaux : escalope de veau

Chapelure (pain dur broyé + parmesan)

Jaune d'œuf

Huile de friture

Dans une assiette creuse, mélanger les jaunes d'œuf. Trancher les escalopes en aiguillette. Les tremper dans le jaune d'œuf puis les paner dans la chapelure. Dans une poêle, faire chauffer l'huile de friture, puis faire dorer rapidement et des 2 côtés les petites escalopes.

Servir avec des tagliatelles à la forestière.

FEUILLETÉ DE PORC

Morceaux : rôti filet

Pâte feuilletée

Moutarde

crème épaisse

Origan

Etaler la pâte feuilletée, la « tartiner » de moutarde, crème et saupoudrer d'origan ; retirer la ficelle qui entoure le rôti, puis placer le rôti dessus et le rouler dans la pâte. Si le rôti n'est pas assez long, le trancher en 2 dans le sens de la longueur, la cuisson sera plus rapide. Badigeonner d'un jaune d'œuf pour faire dorer et laisser cuire au four ½ heure par livre, thermostat 6 (180°, chaleur tournante).

Servir avec une poêlée de légumes.

BOEUF CURRY-COCO, POUR CEUX QUI DOIVENT DÉMULTIPLIER LES PORTIONS

Morceau : steak de boeuf

Oignons & Ail

Filet d'huile d'olive

Lait de coco

Curry

Crème fraîche

Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les steaks émincés en petits morceaux, dans un fond d'huile d'olive. Y ajouter ail et oignons, curry et lait de coco. Laisser mijoter 10 minutes

Une fois bien chaud, assaisonner de sel et de poivre et incorporer la crème fraîche juste avant de servir avec du riz !

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.