

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

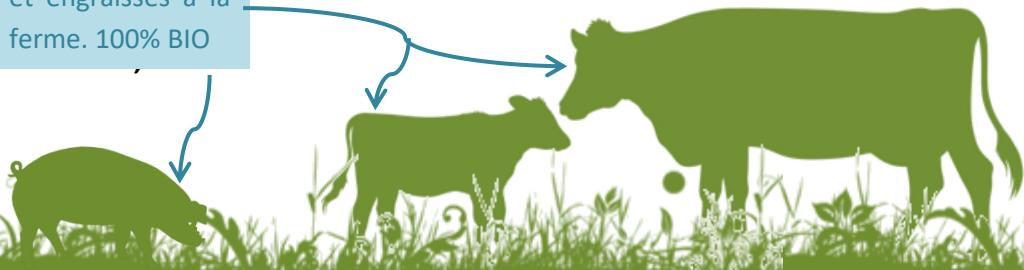
... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense, Hélène en com' dans le 16^{ème} et que Vianney y a fait ses armes de juriste...

Du *au* CHAMP de Mars...

Janvier 2021

n°26

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



... 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.

Ma grand'mère disait : « les gens s'imaginent que la vie à la campagne, c'est tranquille, on reste assis à regarder pousser le blé ».... C'est presque ça...

Tic tac, tic tac. 6h30, le réveil sonne. C'est l'heure douloureuse de s'extirper de la chaleur de la couette. Un vêlage se prépare, il faut veiller sur la vache et son veau à venir. 7h15, les enfants sont déposés à l'arrêt de bus, direction le collège. La barrière de la ferme pousse son sourd grincement... le soleil daigne nous honorer de sa présence. Les plus jeunes partent à l'école. Le troupeau s'ébroue, les naseaux fument, les hommes chargent râteliers et mangeoires. Au menu, foin des basses vallées angevines, céréales aplatis, tranches de betteraves fourragères. Totale autonomie alimentaire.

Pendant ce temps, le moulin doucement stoppe sa course de la nuit. Selon les céréales, les meules ont écrasé entre 100 et 150 kg de farine. Alors, il faut sortir les lourds sacs, peser, fermer, stocker. Puis commence le « cérémonial » du nettoyage, avant de lancer une nouvelle mouture. Retirer le tamis, vider la bluterie. Balayette, pinceau, aspirateur, soufflette, s'agitent et se succèdent. Remettre de nouveaux sacs vides. Le moulin est prêt. 10h : les meules hurlent une seconde, le temps de se lancer et c'est reparti. Vite préparer une palette pour le ravitaillement de l'ensacheuse. Vite répondre aux mails de commandes. Appel de nouveaux clients. Encore, leur expliquer qu'on ne peut pas faire davantage. Qu'il faudra patienter. Etiqueter, tamponner, remplir. Charger la fourgonnette. Editer le bon de livraison.

A la ferme, le manège des tracteurs continue. Selon les jours il faut : passer le rabot pour curer les

stabulations, pailler les animaux, trier le bétail par lots homogènes (les mères et leurs veaux, les bêtes à l'engrais, les génisses...), entretenir, ranger le matériel, destocker les ficelles, filets, bâches collectés par la coop... et approvisionner le moulin qui a besoin de céréales.

12h30. Déjeuner familial. Feu de cheminée. Appel d'un boulanger : commande à prévoir. Courrier.

14h. Direction Angers. Livraison des boutiques bio en farine. Sonner, décharger les cartons, s'assurer que tout va bien, repartir avec des cartons vides. Etape chez le grossiste pour approvisionnement en raphia/sachets/étiquettes... Vider la fourgonnette. Mails, factures, relevés bancaires... Repasser à la meunerie. Changer les sacs. Peser. Stocker. En parallèle, cet après-midi, un technicien passe à la ferme pour travailler sur les projets d'aménagement. Photos, repérage des lieux, mesures. Retour au bureau. Café, ordinateurs, plans, négociations, devis... Demain il faudra trier du grain pour alimenter le moulin.

Des cris dans la cour. 17h00, les enfants sont rentrés de l'école ! Goûter avec leur grand'mère ou leurs cousins. Le bus dépose les collégiennes. Retour à la maison pour les uns, à la ferme pour les autres. Les animaux s'agitent, le soleil baisse. Aplatir les céréales, dérouler le foin, faire téter les veaux, alimenter les cochons. Confinement ou pas, demain on recommence. Au fait... le blé pousse bien tout seul ;)

Chers gastronomes, amapiens, amis, merci à vous, régalez-vous, RDV en septembre !

Thomas, Hélène, Vianney
François & Michèle

**EARL
TOUCHET
MARTIN**

Thomas et Hélène MARTIN, Vianney TOUCHET
EARL TOUCHET MARTIN
fermedefrancois@gmail.com
07 69 95 49 12

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.

POUR en SAVOIR PLUS SUR nos animaux

