

# Du **CHAMP** de Mars... *de blé*



Mars 2024

**n°32**

La Ferme de François - EARL TOUCHET MARTIN  
[fermedefrancois@gmail.com](mailto: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.

**Tracteurs dans la rue, banderoles sur les autoroutes, salon de l'agriculture perturbé. Nous ne sommes plus que 380 000, et pourtant la France tremble - ou vibre, selon- au diapason de ce monde paysan en voie de disparition.**

**Nous étions 16 millions en 1900.** De chair à canon, les paysans sont devenus ouvriers ou manœuvres dans les usines, ceux qui sont restés ont viré « vache à lait » des marchands d'engrais et de matériel, ou « pigeons » de conseillers techniques et autres centrales d'achat. Les derniers font figure de résistants, de mohicans. On y retrouve pêle-mêle des gentlemen-farmers et des baba-cool hirsutes, des éleveurs et des cultivateurs, des écolos convaincus et des fervents admirateurs du progrès technique, des familles de paysan depuis des générations et des NIMA (Acronyme pour parler des « Non Issus du Milieu Agricole »). Et nous. Bref le monde paysan, et ses bouleversements, défraie la chronique.

**Où sont les femmes ?** – Le 20 février dernier se déroulait à l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers une journée consacrée à la place des femmes dans l'agriculture. Coup de projecteur mérité pour ces générations de femmes qui ont œuvré dans l'ombre pour tenir leur maison et la comptabilité, soutenir leurs familles et la profession, entretenir leur ferme et faire les marchés, mais qui n'ont obtenu un congé maternité équivalent à celui des salariées que depuis... 2019. Pilier invisible de la société, elles n'ont pu obtenir le droit de s'associer avec leur mari au même titre qu'eux qu'en 2010 ! Presse locale mobilisée, voici Hélène en Une du Courrier de l'Ouest, et en bonne place dans Ouest France et l'Anjou Agricole. Petite fierté. Puis quelques jours après, c'est à Vianney et Thomas d'apparaître au JT de France 3 région pour alerter sur ce mille-feuilles administratif qui nous étouffe.

**Mais revenons à nos moutons**, ou plutôt à nos vaches et cochons. Nous venons d'accueillir Utah, jeune taureau prometteur pour nos génisses. Le mois de février a vu naître une vingtaine de veaux, lever aux aurores, surveillance accrue. Puis enchaîner avec le soin du troupeau. Mélange de céréales broyées, ensilage d'herbe, foin, betteraves fourragères, selon les âges et catégories, le menu varie mais reste 100% produit à la ferme. C'est un mois fatigant. Pour autant, les premiers rayons de soleil illuminent enfin notre campagne gorgée d'eau. L'herbe pousse, l'appel des pâtures se fait entendre. Il faut réviser quelques clôtures, s'assurer que les sols sont portants et d'ici quelques jours, ce sera la « liberté » pour le troupeau.

**Déménagement** - Ces derniers mois ont été consacrés à l'aménagement de la nouvelle meunerie et des locaux pour l'ensachage et le stockage de la farine : charpente, maçonnerie, enduit, bardage, électricité. Une fois de plus, tout cet aménagement est « home made ». Une page va se tourner pour la ferme, nous nous apprêtons à quitter le site historique pour rassembler toutes nos activités sur un unique lieu. Restent les finitions, électriques, puis le déménagement, programmé début mai. Bref, nous sortons les cartons et planifions avec minutie cette étape pour qu'elle n'entrave pas le fonctionnement de la ferme. Notre activité gagnera en lisibilité auprès de nos clients et visiteurs. Demandez le programme !

**MERCI à vous tous qui en mangeant nos produits nous SOUTENEZ, c'est vital.**

**Thomas, Hélène, Vianney  
& toute l'équipe de la Ferme de François**



## ESCALOPES DE VEAU FAÇON MILANAISE

Morceaux : escalope de veau

Chapelure  
Parmesan râpé  
Œuf

Dans 2 assiettes creuses, battre d'une part 2 œufs en omelette et d'autre part étaler la chapelure mélangée au parmesan. Tremper dans l'une puis l'autre l'escalope afin qu'elle soit uniformément recouverte de panure.

Saisir à la poêle. Servir avec des petits pois, ... ou une poêlée de pommes de terre frites.

## ROUGAIL SAUCISSE

Morceaux : grosses saucisses

Huile d'olive  
Oignons  
Laurier  
Thym  
Ail, Piment

Dans une sauteuse faites revenir les grosses saucisses coupées en grosses rondelles, les oignons émincés et l'ail, le thym, le laurier et le piment. Saler poivrer. Ajouter des tomates en dé avec du curcuma et laisser mijoter

Servir avec du riz.

## WOK DE BOEUF

Morceau : steak

Huile de tournesol  
Poivrons  
Oignons  
Sauce soja  
Curry

Couper en fine lanières les steaks, laisser mariner dans la sauce soja. Pendant ce temps, dans un grand volume d'eau faire cuire vos nouilles chinoises.

Emincer poivrons et oignons, ciseler la coriandre. Dans une sauteuse, faire dorer avec l'huile de tournesol viande et légumes, ajouter les nouilles égouttées, saupoudrer de curry.

Coriandre fraîche

Parsemez de coriandre fraîche, et pourquoi pas de quelques cacahuètes concassées.

### 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.