

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

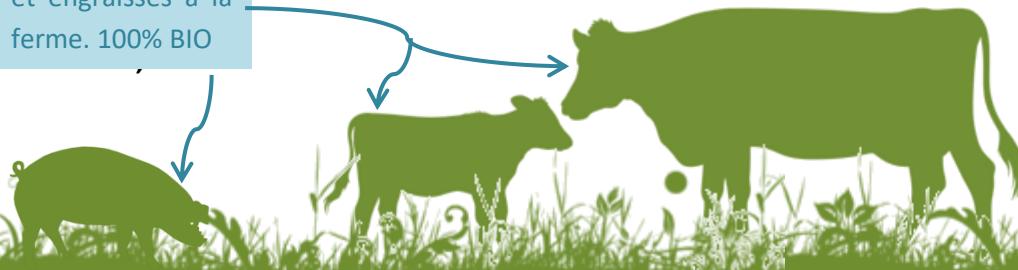
... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense, Hélène en com' dans le 16<sup>ème</sup> et que Vianney y a fait ses armes de juriste...

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

# Du *au* CHAMP de Mars...

Septembre 2022

n°29



... 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.

Dans une actualité sinistre, marquée par des conflits complexes et des funérailles au faste international, malgré les inquiétudes énergétiques, environnementales, nous ne baissions pas les bras. A la ferme, on n'économise pas vraiment notre énergie... Parce que les moissons de demain se sèment aujourd'hui, engageons nous, pour que notre si belle, mais si fragile création fructifie raisonnablement. Vers une forme de sobriété heureuse ?

**L'été fut sec, l'été fut chaud.** Les grands chantiers de la saison estivale ont été bouclés avec 2 ou 3 semaines d'avance. Les foins d'ordinaire bons à partir du 25 mai étaient achevés à cette date, et les moissons se sont bousculées toutes en même temps mi-juillet. Avec les températures vertigineuses que nous avons tous connues. Ce qui a créé une sorte de frénésie : finir coûte que coûte l'installation de stockage et de tri avant l'arrivée du grain, s'assurer du bon fonctionnement électrique et mécanique des machines. Mission quasi accomplie. In extremis. Il reste certes un peu, (beaucoup !) de finitions et de projets annexes, mais une belle étape, enclenchée il y a précisément 2 ans, est sur le point d'être franchie ! Satisfaction du travail accompli, permettant efficacité et ergonomie.

**Plus d'herbe, plus d'eau. Du feu.** Pendant ce temps, au pré le troupeau broute. Enfin, aurait dû.... Car d'herbe il n'y a plus. Alors les stocks d'hiver sont entamés, en espérant le regain de l'automne. Quant à l'eau, indispensable pour les animaux qui en boivent 60 litres par jour, elle fait l'objet de toute notre attention. Son absence au printemps a empêché le bon développement de certaines cultures. Tout casser. Re-semcer, et arroser. Mais la réglementation interdit l'arrosage des céréales....

Considérées comme non essentielles. Ce qui n'est pas le cas de fleurs par exemple. Autre débat.

C'est dans cette ambiance ultra sèche que le feu s'est déclaré le 14 août, dans la forêt qui borde une partie de nos prairies. 160 hectares partis en fumée. Stress. Anticiper : où évacuer les animaux, comment isoler électriquement les bâtiments, sortir le matériel, libérer les accès à l'eau... Seul à la ferme ce week-end-là, François, avec les pompiers mobilisés et les collègues agriculteurs, est allé « au front », pour créer avec charrue et tracteur des zones tampons, couper les haies et éventrer la terre pour stopper les flammes. Et puis MIRACLE. Le vent a soufflé dans l'autre sens, et dans la nuit la pluie est tombée, épargnant notre outil de travail. On a eu vraiment très chaud !

**Agro-écologie.** Par ailleurs, nous persistons dans le recalibrage des mares de nos champs et le suivi des jeunes haies plantées l'an dernier, nous continuons notre réflexion pour que notre système soit le plus résilient possible. Cultures associées, arbres, insectes. Air, soleil et pluie. Et si les énergies naturelles étaient plus naturellement utilisées ? Et si notre travail de gardien de l'environnement était reconnu d'intérêt général à la place de subventions parfois mal comprises et calculées ? Gardons allumée plein phare la lumière de l'Espérance, parce que nous n'avons pas d'autre choix que de croire en l'avenir !

Merci à vous gourmets, gourmands, famille, amis...

EARL  
TOUCHET  
MARTIN

Thomas et Hélène MARTIN, Vianney TOUCHET  
EARL TOUCHET MARTIN  
[fermedefrancois@gmail.com](mailto:fermedefrancois@gmail.com)  
07 69 95 49 12

Thomas, Hélène, Vianney  
François & Michèle  
et toutes les petites mains...

**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.

## **FARCE DE VEAU POËLÉE « VITE FAIT »**

Morceaux : barquette de farce

Un peu pressé(e) ? Vite une barquette de farce à faire cuire dans une poêle, égrenaer et ajouter selon vos stocks une courgette en lamelles, ou quelques belles tomates... ou rien du tout.

Servir avec du riz. Ou des pommes de terre sautées.

## **ESCALOPE DE PORC AIGRE DOUCE POIVRON ET ANANAS**

Morceaux : escalope ou rôti « cocotte »

Emincer la viande et la faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le poivron en fines lamelles et l'oignon. Laisser dorer. Ajouter le sucre de canne pour lier. Compléter avec l'ananas et un verre d'eau et laisser cuire à feu doux 20 minutes. Saler, poivrer et agrémenter d'une pointe de vinaigre selon votre goût.

1 poivron jaune ou rouge  
1 bel ananas (ou au sirop !)  
1 oignon  
du vinaigre balsamique  
du sirop de sucre de canne

Servir avec du riz !

## **BURGER maison**

Morceaux : steaks hachés

Cuire dans une poêle les steaks hachés selon vos goûts, saignant, à point... pendant ce temps, toaster les pains briochés au four. Poser une tranche de fromage et laisser fondre puis garnir les burgers avec la viande recouverte des pickles, d'une fine tranche de tomate, d'une feuille de salade.

Petits pains brioché  
Feuille de salade  
Tomate  
Tranche de fromage  
Cornichon/pickles  
Moutarde/Ketchup

Agrémentez de moutarde ou de ketchup (maison !?).

Servir avec des frites maison, pour le bonheur des gastronomes en culotte courte !