

Du **CHAMP** de Mars... *au de blé*

Février 2017 – n°18

En ce début d'année, c'est le temps de la campagne ... électorale. Le climat est tendu, l'environnement complexe, le terrain glissant. En agriculture aussi, le climat nous préoccupe, et les normes environnementales, indispensables, se complexifient ! Néanmoins nous ne faisons pas campagne, c'est la campagne qui nous fait.

Vu de loin le terroir est beau, mais actuellement, nous avons plutôt le nez dans la boue. Nous attendons encore les versements de la PAC 2015, les déclarations 2016 n'en finissent pas d'être validées. Les démarches administratives, déclarations, certificats ne cessent de pleuvoir, tous validés, relus par une administration tatillonne aux employés parfois trop zélés. Ils n'y peuvent rien et font leur travail. Mais nous empêchent un peu de faire le nôtre.

Parce qu'une vache ne grossit pas en trois clics, qu'un veau ne naît pas sur commande et que nos champs ne seront pas cultivés à coup de mails envoyés. Eh oui, il faut le rappeler. Par exemple, à partir du moment où nous décidons d'engraisser un animal (c'est-à-dire, le nourrir de façon plus riche pour qu'il donne de bons rôtis), il faut au moins 4 mois ! Et nos animaux quittent la ferme 12 jours avant d'arriver chez vous. *D'où l'importance de nous communiquer au plus tôt vos commandes ;)*

Pour autant notre « maison commune », si polluée soit-elle, reste belle : l'herbe repousse doucement, et les animaux, encore en stabulation retrouveront le chemin des pâtures d'ici quelques semaines. Les bourgeons s'ouvrent, les premières jonquilles fleurissent. Les veaux s'ébattent auprès de leurs mères.

Quatre vélages ont ponctué le début de la semaine. « Que c'est beau, la Vie ».

A l'heure de l'information toute puissante, c'est aux consommateurs de décider de leur alimentation. De ne pas se laisser imposer « le menu » par l'industrie agro-alimentaire. Et si la qualité semble plus chère, elle est surtout plus nourrissante, moins toxique, et meilleure au goût : donc moins de gaspillage, de soucis d'allergie et des quantités plus régulières.

Aux questions « Quelle France voulons-nous ? Quels paysages ? Quelle agriculture ? Quelle autonomie alimentaire ? Quelle reconnaissance des producteurs ? » se profile au moins une réponse : en nous faisant confiance, vous savez que vous mangez Français, bio, de qualité... Vous contribuez ainsi à l'entretien et à l'embellissement d'une infime partie de notre paysage, de notre environnement ! Vous posez là un acte politique.

Alors, tout simplement, merci de ce bel engagement.

**Thomas et Hélène Martin
François et Michèle Touchet**

**EARL
TOUCHET
François**

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

POT-AU-FEU : cuisson longue (4 bonnes heures), 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 3 heures les légumes et achever 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 accommoder avec du gros sel, de la vinaigrette ou de la moutarde. Le bouillon peut être consommé en soupe avec un peu de vermicelle.

N'hésitez pas à hacher les restes pour un parmentier.

SAUTÉ DE VEAU : testé chez un ami, un délice !

Morceaux : escalope de
veau

Crème fraîche épaisse

1 bol de farine

Huile d'olive

Vin blanc

Sauge

champignons

Coupez les escalopes en gros dés. Passer chaque morceau dans un peu de farine, puis faire dorer dans un fond d'huile d'olive.

Au bout de quelques minutes de cuisson, arroser de vin blanc, couper le feu et couvrir de crème fraîche épaisse. Saupoudrer de sauge. Laisser tiédir et réserver.

Servir avec du riz et des champignons, poêlés dans le reste de crème.

POTÉE AU CHOU

Morceaux : Saucisses

Tranche de poitrine

Jarret

1 chou frisé

Pommes de terre

Carottes

Poireaux

Dans une grande cocotte remplie à demi d'eau, plongez les tranches de poitrine et le jarret. Laissez cuire à petit bouillon environ 30 minutes. Ajouter les légumes. Laissez cuire de nouveau 30 minutes, ajouter les saucisses et finir la cuisson durant une dernière demi-heure.

L'eau doit avoir grandement diminuée en fin de cuisson, et peut éventuellement servir de bouillon avec des vermicelles.

Servir dans un grand plat creux, bien chaud !