

Du **CHAMP** de Mars... *de blé*

fermedefrancois.fr



Septembre 2026

n°37

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.

L'été fut long, l'été fut chaud ! La fraîcheur des petits matins pourrait nous faire oublier cette fournaise qui a assommé l'Europe ces derniers mois. Pour autant, la canicule est un plat qui se mange froid, les conséquences immédiates furent brutales, la suite arrive, surnoise...

Thermomètre – On a vu la température monter un peu plus vite que souhaité... après les pluies diluviennes du printemps, nous avons pu faire d'abondants stocks de fourrage en mai et juin. Dieu merci. Les moissons se sont précipitées dans la foulée, début juillet, on moissonnait « à la fraîche », par 35° à 22h ! Tandis que campagnes et forêts flambaient un peu partout, les contraintes préfectorales pleuvaient tous les jours : Interdiction de travailler le sol ou de récolter entre 13h et 20h, interdiction d'irriguer, obligation de s'équiper de dispositifs anti-incendie... Alors on a travaillé la nuit. On a rentré nos animaux pour les mettre à l'ombre, les abreuver et les nourrir avec le foin... prévu pour l'hiver ! Eh oui, plus d'herbe dans nos prairies brûlées par le soleil. Nombreux sont ceux qui manqueront de fourrage à la saison prochaine. En urgence Thomas a installé un système de brumisateurs pour les porcs. S'improviser plombier par 42° sous les tôles pour sauver ses animaux fait aussi partie du métier.

Résilience – Pour autant cette canicule a bousculé notre administration, la nature a été plus forte que nos normes et réglementations. Cette fois-ci pas de contrôleur pour nous expliquer que nos animaux devaient être à l'extérieur en période estivale. Pendant qu'on devait mettre à l'arrêt des réacteurs nucléaires, refroidir des data-center en surchauffe, fermer des établissements scolaires, au fond des campagnes, on ensevelissait dans des fosses de fortune des milliers de cadavres de volailles et porcs asphyxiés par la chaleur : les services d'équarrissage étaient débordés. Chez nous aucune perte à déplorer. Notre ferme s'est bâtie sur la canicule de 76 (oui, 50 ans cette année !!) : Un système résilient, peu gourmand en eau, près d'une dizaine de variétés cultivées en rotations longues pour un sol vivant. Nous goûtons les fruits de ces choix aujourd'hui. Un privilège rare. Pour autant, notre récolte de

pommes de terre a été divisée par 6, notre potager a grillé. Cet hiver n'aura pas le goût de l'été avec ses conserves « maison ». Ce constat domestique sera (est déjà !) le même pour notre économie. L'épicerie locale nous annonçait hier que 9 de ses producteurs cessaient leur activité. Trop dur. Récoltes & production moindres = prix en hausse. Le porte-monnaie du consommateur va souffrir. Alors on va importer...

Fourchette - On le dit et répète au fil de nos gazettes... L'hémorragie agricole se poursuit : 350 000 fermes en France, l'an 2000 en comptait 764 000. Pour nourrir 70 millions d'habitants. L'équation est vite résolue, notre autonomie alimentaire n'existe plus. Quand on sait que la taille des élevages français, même industriels, est bien inférieure à celle de nos cousins des Amériques, on peut s'interroger sur notre avenir alimentaire. Et ce n'est pas l'IA qui remplira nos assiettes. Espérons que vous qui lisez ces lignes êtes convaincus qu'en consommant nos produits (et ceux de nos collègues) vous contribuez à maintenir votre pays en vie. Champs cultivés, chemins entretenus, villages vivants, écoles animées et commerces locaux actifs. La survie des campagnes est suspendue à la fourchette des consommateurs ! Manger local, de saison, de qualité, cuisiner et partager des repas conviviaux, c'est poser un acte citoyen fort, c'est faire vivre et perpétuer une culture et une tradition gastronomique précieuse.

...Les quelques averses de fin août nous ont permis de reprendre un peu notre souffle, de reverdir quelques prés et de travailler la terre devenue dure sous l'effet du soleil. Tout n'est pas encore perdu !



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

BLANQUETTE DE VEAU « TRADITIONNELLE »

Morceaux : collier de veau

Oignon, romarin, thym,
laurier, ail, clou de girofle
Jaune d'œuf
(crème pour les gourmands)

Dans une cocotte, faites revenir les oignons et morceaux de blanquette préalablement farinés. Couvrir d'eau. Ajouter les herbes de votre choix, monter à légère ébullition puis laisser cuire au moins 3 heures à feu doux.

Au bout de 2 heures, ajouter les blancs de poireaux et carottes coupées en rondelles. A la fin de la cuisson, la viande doit être tendre. Battre un jaune d'œuf et l'incorporer au jus de viande. Saler, poivrer, crémiser avant de servir bien chaud.

Servir avec des tagliatelles.

PORC AU CARAMEL

Morceaux : rôti ou escalope

Sucre ou sirop de cassonade
Sauce soja
Ail & Oignon
Piment d'Espelette

Couper la viande en cubes et émincer l'oignon. Dans une poêle huilée, faire dorer la viande et ajouter l'ail écrasé et un fond de sauce soja. Saupoudrer de sucre et laisser fondre jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Laisser mijoter à feu doux au moins 35 minutes. Le secret de la réussite du porc au caramel réside dans la patience... Vous partirez d'une sauce fluide et claire et il faut laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce épaisse et sombre. Les oignons et la viande doivent confire.

Servir avec un riz cantonnais... maison !

BOEUF STROGANOFF

Morceau : Rôti, ou pièce de boeuf 3 étoiles (poire, merlan, filet)

Oignons & Ail
Beurre
Champignons frais
bouillon de bœuf/ légumes
Jus de citron
Moutarde
Crème fraîche
Persil haché

Dans un bol, mélanger crème et jus de citron. Laisser reposer quelques instants. Incorporer la moutarde.

Dans une sauteuse, faire fondre une bonne noix de beurre puis faire cuire oignons et champignons, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Puis à feu vif, faire revenir rapidement la viande finement émincée en tout petits morceaux. Arroser de bouillon de viande. Ajouter le mélange de crème-citron-moutarde.

Une fois bien chaud, assaisonner de sel et de poivre, saupoudrer de persil haché. Servir avec un écrasé de pommes de terre.

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.