

Du au CHAMP de Mars... de ble



fermedefrancois.fr

Septembre 2024

n°33

La Ferme de François - EARL TOUCHET MARTIN
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 engrangés à la ferme. 100% BIO .

Il est loin le geste auguste du semeur, oubliée la fable du laboureur rappelant que le travail est un trésor... nouvelles technologies, IA, GPS, drones... Le monde agricole change vite, très vite, et pourtant. Inlassablement reviennent les saisons, bousculées, décalées, dégradées. Et vrombissent les tracteurs qui travaillent la terre, et germe l'espérance des moissons à venir, et se réjouit l'enfant, devant son plat fumant. Bonheur immuable à l'épreuve du temps.

Et l'automne revient. L'été s'est fait discret cette année. Ni sécheresse ni chaleur pour notre Anjou. Déjà les jours diminuent, les mûres oubliées se dessèchent sur les ronciers, les petits matins se font brumeux. Doucement les commandes des clients évoluent, les colis de bœuf tradition remontent le peloton de tête des colis grillade ! La demande en farine augmente, c'est la saison des gâteaux maison, des tartes et des galettes, il fait moins chaud, on retrouve les fourneaux. On tenterait bien une flambée dans la cheminée... C'est d'ailleurs la saison de rentrer le bois pour l'hiver, de s'assurer que tous les stocks de grains sont stabilisés pour durer dans de bonnes conditions jusqu'à l'été prochain et de préparer les sols et les semences. Chaque saison annonce la suivante.

Sarrasin – Pour l'heure, l'actualité est aux moissons ! Tandis que vousirez ces quelques lignes, le sarrasin sera récolté, trié et stocké. Gros chantier en perspective ! En effet, suite à l'hiver et au printemps, piteux, nous avons dû nous résigner à « casser » des cultures d'automne en avril dernier, adieu seigle et engrain... il faudra composer avec les stocks. En lieu et place, nous avons implanté du sarrasin, qui se sème en mai et se récolte à l'automne. Bref, c'est le moment ! En résumé, pour compenser les céréales perdues, nous espérons une belle récolte de sarrasin puisque nous en avons quelques 25ha. Ce qui laisse entrevoir quelques tonnes de farine.

Nouveau chapitre – Cette semaine précisément nous avons déménagé le moulin. Après 14 ans de bons et loyaux services chez les parents d'Hélène et Vianney, le moulin a rejoint le site de production. Désormais toute l'activité de la ferme se situe en un seul et même lieu. En même temps, nous mettons en production le 2^e (et nouveau) moulin avec toute l'infrastructure qui l'accompagne. Nos céréales sont maintenant, stockées, triées, moulues, ensachées et commercialisées au même endroit. Gain de temps, d'efficacité et de cohésion... l'avenir nous le dira ! Un nouvel acte s'ouvre donc avec un nouveau décor. Reste « juste » à démonter/remonter le bâtiment qui l'abritait. Permis déposé, fondations coulées, débardage achevé, découverture programmée : les semaines à venir sont déjà bien chargées ! Mais ne relâchons pas nos efforts. Les projets, c'est bien : ça stimule, ça motive, ça fatigue aussi parfois un peu... mais surtout ça se finance ! D'où la nécessité d'une activité économique qui fonctionne, assurée par un suivi quotidien de la production et de la commercialisation. Etre attentif, à ses cultures comme à ses comptes, à son troupeau comme à ses clients. Chaque détail a son importance, parce qu'au final, votre goût des bonnes choses honorerà nos efforts.

Une fois de plus, notre travail s'invite dans vos cuisines, nous nous réjouissons de contribuer à la joie de vos tablées !

Thomas, Hélène, Vianney

& toute l'équipe de la Ferme de François



POÈLÉE DE LÉGUMES

Morceaux : Farce de veau	Faire frire dans un filet d'huile d'olive courgettes, oignons poivrons. Dans une autre poêle, cuire la farce de veau en l'égrenant bien, puis l'ajouter aux légumes.
Légumes de saison	Servir avec du riz, ou des pâtes

ESCALOPES DE PORC AUX PRUNES

Morceaux : escalopes de porc	Dans une sauteuse faites revenir les oignons émincés, puis ajouter les prunes et les escalopes avec un branche de romarin. La viande doit être légèrement dorée et les prunes caramélisées.
3 Prunes Quetsches par escalopes	Le sucre du fruit donnera une saveur plus tendre à l'escalope.
Oignons	On peut émincer la viande pour varier les plaisir et ajouter un filet de vinaigre balsamique et de miel.

Servir avec du riz.

MIJOTÉ DE MERGUEZ DE BOEUF-POIS CHICHES

Morceau : merguez (ou saucisses d'ailleurs !) de boeuf	Faire tremper les pois chiches la veille dans un saladier d'eau. Puis les faire cuire avec les carottes coupées en petits cubes. A la fin de la cuisson, égoutter.
Pois chiches Carottes	Ajouter généreusement le coulis de tomates et maintenir à température.
Sauce tomate	Faire cuire saucisses et merguez à feu doux, couper en morceaux et ajouter aux légumes.

Servir avec de la semoule.

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.