

# Du **CHAMP** de Mars... *au de blé*

Janvier 2011 - n°4

**L'année nouvelle devrait nous permettre de prendre la main sur de nouveaux domaines : depuis 2 ans, François a durement travaillé pour relancer une ferme vouée à être vendue, tout en prodiguant à Thomas force conseils et explications. Aujourd'hui, l'outil de travail est opérationnel, reste à le piloter, le faire vivre et fructifier ! Nous quittons les tribus des YAKA FAUCON pour nous confronter d'un peu plus près aux problématiques de gestion (des problèmes), d'organisation (du travail) et d'anticipation (des imprévus). Bref, vaste programme...**

Parmi toutes les activités de la ferme, il y a bien sûr l'élevage et les cultures dont nous avons déjà parlé. Nous vous invitons à découvrir cette fois-ci **la vie d'un colis de viande avant son séjour dans votre congélateur :**

Les animaux destinés à la boucherie bénéficient d'environ 90 jours d'alimentation plus riche.

J-5 semaines : Programmation du WE à Paris en fonction des disponibilités du boucher et des vacances scolaires...Location du véhicule frigorifique.

J-3 semaines : Envoi des bons de commandes par e-mailing.

J-2 semaines : Réception des commandes et réponse aux clients.

J-12 jours : Passage du transporteur vers 5h du matin pour emmener les animaux à l'abattoir (le nombre de bêtes à partir est conditionné par vos commandes).

J-7 jours : Réception du poids précis des animaux et rappel des clients en attente.

J-5 jours : Mise à jour de la base de données (code des immeubles, étage, téléphone...), préparation et envoi des factures aux clients.

J-4 jours : Confirmation au boucher du colisage (famille, tradition, gourmet...). Sans oublier le tri des pommes de terre et l'ensachage de la farine.

J-1 jour : Réception des colis à la ferme et chargement du véhicule frigorifique.

Jour J : Départ du véhicule frigorifique à 4 h du matin. Début des livraisons vers 8 h.

Jour J+1 : Fin des livraisons. Retour du véhicule frigorifique à sa base.

Total : environ 150 mails individuels envoyés, une vingtaine d'appels téléphoniques, 1 tonne de marchandise manipulée à 3 reprises, quelques dizaines d'heure de travail mais surtout... *le plaisir de rencontrer des clients satisfaits et demandeurs ! Alors une fois de plus, MERCI !*

**Thomas & Hélène MARTIN**

Prochaine

livraison

en mai

**EARL  
TOUCHET  
François**

Thomas et Hélène MARTIN  
EARL TOUCHET François  
[htmartin@hotmail.fr](mailto:htmartin@hotmail.fr)

06 71 35 46 90

<http://fermedefrancois.canalblog.com/>

**INFO CONSO** : Les steacks hachés doivent être soit congelés, soit conservés entre 1° et 3° et consommés plus rapidement que les autres morceaux de viande. (Voir date sur l’emballage)

### **HACHIS PARMENTIER : ou comment utiliser la viande de pot-au-feu autrement !**

Morceaux : Poitrine, collier

- Ail, échalote, persil, laurier
- Purée
- Fromage rapé

Faire cuire la viande comme pour un pot au feu. Oter les os. Hacher la viande avec une petite gousse d’ail, un peu d’échalote et du persil. Préparer par ailleurs une purée maison, avec des pommes de terre à chair tendre cuites à l’eau avec 1 feuille de laurier et une gousse d’ail. Ecraser la purée et l’arroser de lait afin qu’elle ne soit pas trop épaisse. Selon vos goûts, mélanger avec le hachis ou alterner les épaisseurs dans un plat à gratin, laisser dorer au four un quart d’heure.

Déguster avec une salade verte !

### **ESCALOPES DE VEAU PANÉES :**

Morceaux : escalopes

- Oeufs
- Chapelure ou biscotte écrasée

Battre 1 ou 2 œufs dans une assiette creuse. Disposer la chapelure dans une seconde assiette. Dans une poêle faire fondre une noix de beurre. Passer chaque escalope dans l’omelette puis la paner dans la chapelure. Faire cuire de façon à ce que les escalopes grillent très légèrement.

Servir avec des petites pommes de terre sautées.

### **BŒUF BOURGUIGNON : cuisson longue (3 h), à faire mijoter (dans de l’eau ou du vin rouge).**

Morceaux : poitrine, collier, macreuse

- Lardons
- Oignons
- Carottes

Dans une cocotte, faire revenir avec un filet d’huile, oignons, lardons et les morceaux de viande passés dans la farine. Ajouter progressivement l’eau ou le vin et laisser mijoter à feu doux environ 2 heures. Au bout de 2 heures, ajouter les carottes coupées en rondelles. Laisser encore cuire 1 heure.

A servir avec des pommes de terre vapeur par exemple.

**RAPPEL POUR LE POT-AU-FEU** : cuisson longue (4 à 5h), faire bouillir du jarret, du plat de côte et de la poitrine. Ajouter des légumes la dernière heure (choux, pommes de terre, carottes...). Pour faciliter la préparation de ce plat traditionnel, on peut fractionner la cuisson. La viande, très cuite, n’en sera que plus savoureuse.

**ASTUCE** : Pour garder la saveur et la tendreté des morceaux que vous avez congelés, sortez-les la veille et laissez-les décongeler dans leur emballage.