

Du **CHAMP** de Mars... au **de blé**

Janvier 2014 - n°12

A chaque nouvelle année ses traditionnels « Bonne année ». On sourit, on remercie, et chacun passe son chemin, ainsi va la vie. Oui mais. Qu'est-ce qu'une bonne année en agriculture ? De bonnes récoltes ? Des productions payées à leur juste prix ? Un environnement professionnel porteur ? Ou tout simplement l'envie de perdurer...

DOUCE FRANCE - Avant de donner des nouvelles de la ferme, nous commencerons cette année par un tour d'horizon de l'agriculture en France. Il y a quelques années, le recensement agricole livrait quelques chiffres significatifs : la France est passée de plus d'1.3 million d'exploitants agricoles, sur une surface moyenne de 30 hectares en 1988, à moins de 600 000 sur une surface moyenne de 55 hectares en 2010, soit une diminution de plus de 50% en 22 ans. Ce qui représente en moyenne une disparition de 25.000 exploitations par an en France, soit la disparition de 60 à 70 exploitations agricoles chaque jour depuis vingt ans. On peut également évaluer la perte des terres agricoles dans notre pays pendant cette même période à 5 millions d'hectares, soit près de 230.000 hectares par an qui seraient passés de l'agriculture à d'autres usages (urbanisation, industrialisation, autoroutes, TGV, loisirs, etc.). Le monde change. Pourtant, certains éléments restent immuables.

REALITE et HUMILITE - En agriculture, il y a la terre qui ne se délocalise pas, il y a le temps qu'il fait et le temps qu'il faut pour produire. A l'heure du « risque zéro », du « 100% maîtrisé » et des entreprises qui nous poussent à tout organiser, prévoir, anticiper des mois, voire des années à l'avance, il est parfois

douloureusement bon de se rappeler que nous sommes bien peu de chose. Travailler avec la nature, c'est aussi en être tributaire. Un numéro de haute voltige, sans filet en somme. Inutile donc de se prendre pour ce que nous ne sommes pas, labeur et profil bas sont de rigueur.

Quand en septembre dernier nous avons planifié la livraison de janvier, nous avons prévu de vous proposer du porc, du veau, et bien sûr du bœuf. C'était sans compter sur les aléas que nous réserve la vie. Coup sur coup, François et Thomas ont dû faire face à des naissances de veaux compliquées, et quelques accidents de parcours. Césarienne, renversement de matrice, blessure d'animaux. L'agriculture exige une attention de chaque instant. Et quand bien même cette attention est-elle soutenue, la nature nous rappelle à l'ordre quand on s'y attend le moins.

BONNE RESOLUTION - Pour autant, conscients de ces difficultés, du malaise agricole et général, relevons la tête et allons de l'avant. Nous persistons à croire que le métier d'agriculteur est un beau métier, que les valeurs liées à la terre sont pleines d'enseignements, que le bon sens paysan permet une vie en harmonie avec la terre, les animaux, les végétaux... et que le choix du bio est bien celui de l'avenir, de la santé préservée et de la création protégée. Alors « En 2014, c'est décidé, je mange bio ! »

« BIONne et heureuse année ! »

**Thomas & Hélène MARTIN
François & Michèle TOUCHET**

**EARL
TOUCHET
François**

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

RAPPEL POUR CONSERVER LA VIANDE:

comme indiqué sur l'emballage,

la viande doit être conservée au réfrigérateur entre 0 et 2 °.

Prudence, nos chers frigos sont plus souvent à 5° / 6° qu'à 2° !!

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX

1 kg de rôti de porc
1 oignon
300 g de pruneaux d'Agen
40 g d'huile (2 cuillerées à soupe)
1 kg de pommes de terre
1 bouquet garni
Sel, poivre

Dans une cocotte, faire fondre une grosse noix de beurre, et faire revenir un oignon. Ajouter la viande et la faire dorer de chaque côté. Ajouter le bouquet garni et un petit verre d'eau. Couvrir. Faire cuire à feu doux pendant une bonne heure.

Ajouter les pommes de terre coupées en gros dés, ainsi que les pruneaux. Laisser cuire de nouveau à feu moyen pendant ½ heure. Servir chaud.

MIJOTÉ DE VEAU AUX CAROTTES : cuisson longue, à faire mijoter

Morceaux : épaule de veau

-1 oignon,
- 5 carotte,
- 1 bouquet garni
- 3 clous de girofles
- 1 noix de beurre,
- 100 gr de champignons,

Couper la viande en dés et faites la revenir dans une cocotte en fonte avec les oignons. Saupoudrer d'une cuillerée de farine. Quand le liant est roux, ajouter 2 grands verres d'eau, les carottes en rondelles ainsi que le bouquet garni. Laisser mijoter 3 bonnes heures en veillant à ce qu'il y ai toujours un bon fond d'eau dans la cocotte.

Servir accompagné de riz basmati.

DES IDÉES DE RECETTES à retrouver sur <http://fermedefrancois.canalblog.com/>

- ✓ Veau Marengo
- ✓ Goulash de bœuf aux pommes de terre
- ✓ Rôti de bœuf à la moutarde
- ✓ Sauté de bœuf aux champignons
- ✓ Boulettes de bœuf, ou comment utiliser ses restes de viande ?
- ✓ Osso bucco de veau
- ✓ Blanquette de veau
- ✓ Salade de bœuf aux tomates
- ✓ Sauté de bœuf aux olives
- ✓ Ragoût de bœuf aux pommes de terre et à la bière
- ✓ Pot-au-feu
- ✓ Bœuf bourguignon

PROCHAINE LIVRAISON : FIN SEPTEMBRE 2014