

Du CHAMP de Mars... au CHAMP de blé

Mars 2023

n°30



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 .

Et une vente de plus ! Une ! Mailing, quelques commandes. Colisage incertain auprès du boucher. Relance, dernier rappel, LAST MINUTE, stress. Et puis des réponses inattendues et tout est vendu ! Préparation, chargement, facturation et c'est parti ! Heureux de vous retrouver, le temps de la vente est comme une parenthèse dans le bourdonnement de la ferme.

Nous – A la ferme c'est une ruche qui butine. Vianney aux projets et constructions secondé par un ou deux Philippe(s) selon les saisons, suit aussi les grandes cultures et pilote le travail de Laurent. Thomas à l'élevage et à l'administratif assure le fonctionnement de la meunerie. François veille au grain, soutient, dépanne, entretient, conseille. Hélène quant à elle, commercialise, facture, ensache, conditionne, livre et communique un peu ! Aux fourneaux, Michèle régale la tribu et se dévoue auprès des plus jeunes... qui ne manquent pas de participer à leur mesure : rentrer du bois, collecter les œufs, coller les étiquettes. Il y en a pour tous les goûts ! Ici se cultive le subtil équilibre entre vie de famille et vie professionnelle, entre artisanat et performance, entre science et conscience. Pas toujours simple !

Adaptation. Parce que les idées de l'un ne sont pas celles des autres, ni les envies, ni les humeurs, la clé de voûte de cet édifice est bien l'adaptation. Pas seulement humaine d'ailleurs ! S'adapter à la météo, à cette sécheresse hivernale jamais vue. A cette vache qui vient de vêler et qui ne veut pas laisser téter son veau. Aux normes. Aux règles administratives qui se superposent tel un mille-feuilles au goût amer. Des mois pour instruire des dossiers qu'on a dû compléter tambour battant. Des mails envoyés, dupliqués, transférés à moult interlocuteurs, tantôt absents, tantôt changeants. Garder son sang-froid, persévérer, s'adapter. Heureusement, il a plu, 50 mm, tout juste de quoi lancer la repousse de l'herbe, de quoi faire germer les semis de printemps ; Une partie du

troupeau a regagné les prairies cette semaine. Les premières jonquilles fleurissent, les bourgeons pointent timidement leur verdure. Espérance toujours.

Et vous - La période post-COVID fut suspendue. Allions-nous passer, tous ensemble au « monde d'après » ? Utopie. Les habitudes sont revenues au triple galop. Nous nous sommes sentis un peu seuls. Et puis progressivement les ventes ont repris. Différemment. Les GAFAs sont passés par là. Commandes passées de plus en plus tardivement. Ere de l'instantané. Nos vaches n'engraissent pas plus vite, le moulin tourne toujours aussi lentement. Et puis la crise, l'inflation... Le budget alimentaire est le premier touché. Pourtant c'est bien vital de se nourrir, de se nourrir bien. Sainement. Simplement. A vous qui nous lisez, un IMMENSE MERCI, parce que vous êtes restés ou revenus. Que vous soyez là par hasard ou par amitié, par calcul ou par gourmandise, peu importe ! Parce que votre fidélité nous permet de résister.

Merci à vous gourmets, gourmands, famille, amis...

**Thomas, Hélène, Vianney
François & Michèle
et toutes les petites mains...**



QUIZZ SUR La Ferme, La Bio, La Viande....

- 1- Le troupeau est de race limousine. La robe des animaux est :
- de couleur fauve
 - blanche
 - à taches noires ?
- 2- Les céréales produites sur la ferme :
- permettent de nourrir le troupeau
 - d'être transformées en farine
 - les deux ?
- 3- Une vache de 650 kg fournit
- 540 kg de viande ?
 - 225 kg de viande ?
 - 370 kg de viande ?
- 4- Pour nourrir un troupeau de 120 têtes durant les 4 mois d'hiver, il faut
- 10 tonnes de foin
 - 170 tonnes de foin
 - 360 tonnes de foin ?
- 5- Combien de mètres carrés faut-il pour faire un hectare ?
- 1000
 - 10 000
 - 100 000 ?
- 6- Une vache adulte boit en moyenne :
- 8 litres d'eau par jour
 - 60 litres d'eau par jour
 - 35 litres d'eau par jour
- 7- Une vache met bas une fois par an après
- 8 mois de gestation
 - 9 mois de gestation
 - 10 mois de gestation ?
- 8- Combien de quintaux faut-il pour obtenir une tonne ?
- 10
 - 2
 - 100
- 9- Un kilo de blé permet de produire
- 990 gr
 - 650 gr
 - 800 gr de farine ?

BRAVO ! à bientôt

Réponses : 1a / 2c / 3b / 4b / 5a / 6b / 7a / 8a / 9c

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.

Pour la cuisson des rôtis, on dit que le bœuf se mange saignant, le veau rosé et le porc à point.

Compter $\frac{1}{4}$ d'heure par livre pour le bœuf (15 minutes pour 500 gr) dans four bien chaud 200°.

Pour le porc et le veau, j'ai une préférence pour la cuisson en cocotte de fonte, longue à petit feu pour garantir une tendreté et une meilleure saveur.

Les saucisses et merguez de bœuf accompagnent bien une ratatouille ou un couscous ou tout plat en sauce.