

Quelques nouvelles d'Anjou et de la ferme, pour garder les pieds sur terre...

... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense et Hélène en com' dans le 16^{ème} ...

Nous produisons du porc (race locale, Longué), du veau ou bœuf (race Limousine), élevés et engrangés à la ferme. 100% BIO

... Mais que depuis 1976 François, le papa d'Hélène était « aux commandes » d'une ferme qu'il a convertie en BIO dès 1996.

Du au CHAMP de Mars. de ble

Septembre 2018

n°21



En cette nouvelle rentrée scolaire nous le crions haut et fort : vive la vie, la nature et les hommes. Assez des écrans, des formulaires et autres googlesheet ! L'heure est un peu au coup de gueule, parce qu'il faut bien qu'on le dise, nous ne sommes pas des robots, que l'homme ne se nourrit pas de mails et qu'un smartphone, aussi perfectionné, moderne, beau soit-il, ne remplacera jamais un vibrant bonjour, une chaleureuse poignée de main, un profond regard plein de confiance.

Mais quelle mouche les a donc piqués ? direz vous peut-être. Depuis plusieurs années, nous n'avons plus une seule réunion sans que l'un de nous pianote sur son PC ou portable, pas vous ? Idem chez le banquier, le notaire ou le comptable, nous sommes tous tournés vers l'ECRAN. Mais l'administration agricole française propose mieux : finies les permanences téléphonique, adieu les rendez-vous physiques, c'est le règne du mail. Or tout ne se règle pas par mail, alors les dossiers bloquent, les financements bloquent... et nous on débloque ! ;)

Pour autant nous savons bien apprécier ces nouvelles technologies, qui nous facilitent la gestion et la prise des commandes. Drones et GPS font des prodiges... mais ne perdons pas le temps de la rencontre, du dialogue, ce temps qui comble et satisfait l'animal social que nous sommes. Et c'est bien pour cela que nous nous déplaçons personnellement, pour prendre le temps de cette rencontre. De cet échange sur nos pratiques, partager notre métier. Parce que ces colis ne sont pas une

banale marchandise, mais le fruit (précieux) de notre travail.

Mais parlons un peu de la ferme et de nos animaux, la vraie vie en somme. Un été très chaud, très sec, suivi d'un début d'automne, très chaud très sec, nous contraint à rentrer une partie du troupeau, car d'herbe il n'y a plus. Côté récolte nous ne sommes pas les moins bons. La ferme a eu l'opportunité de récupérer quelques parcelles, pour certaines envahies par la végétation et laissées à l'abandon. Nous voici donc en plein chantier de défrichage. En parallèle nous avons prévu de replanter quelques centaines de mètres de haies avant l'hiver.

Alors pour cette rentrée, à tous petits et grands, nous vous souhaitons de belles rencontres.

Thomas et Hélène Martin
François et Michèle Touchet

Mijote de veau aux champignons... c'est l'automne !

Morceaux : quasi de veau

Champignons (bio et frais
c'est meilleur !)

Pommes de terre coupées
en petits dés

Bouillon cube

Crème fraîche

Echalotes

beurre

Sel/poivre

Dans une cocotte, faites blondir les échalotes ciselées 2 min avec l'huile et le beurre chauds, ajoutez le quasi coupé en morceaux et faites-le rissoler. Versez le bouillon tiédi, ajoutez les pommes de terre épluchées. Salez légèrement et poivrez. Couvrez et faites mijoter 30 min. Ajoutez les champignons égouttés, faites cuire 30 min à feu doux en mélangeant régulièrement.

Retirez la viande et les légumes. Sur feu doux, ajoutez la crème dans la cocotte en fouettant. Aux premiers frémissements, remettez la viande et les légumes et laissez réchauffer 2 min. Servez aussitôt.

Boudin noir poêlé aux pommes

Morceaux : boudin (mais on peut faire de même avec les côtes et escalopes)

Huile d'olive

Oignons

Pommes

Prévoir 2 poêles, l'une pour les pommes l'autre pour le boudin.

Dans une poêle, avec un petit fond d'eau, faire cuire les pommes à feu moyen avec un couvercle, de sorte que les pommes soient fondants sans faire purée. Prévoir 30 minutes de cuisson. Dans la seconde poêle, faire revenir des oignons, y ajouter le boudin à feu vif, le doré sur toutes ses faces et le laisser cuire une quinzaine de minutes à feu plus doux.

Fondue Bourguignonne

Morceau : pièce à fondue coupée en dés

Service à fondue

1 gousse d'ail

1 feuille de Laurier

huile de pépins de raisins ou huile neutre pour friture

Frotter l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail. Remplir au 2/3 d'huile et porter à ébullition avec la feuille de laurier.

Sur la table, disposer le caquelon et le chauffe-plat pour maintenir l'ébullition, chacun fait cuire son morceau de viande à son goût. Servir avec une grosse salade de crudités et diverses sauces (câpres, cornichons, moutarde...), accompagné de pomme vapeur pour les plus affamés.

NB : pour une version plus « light » remplacer le caquelon par la pierrade....