

Du **CHAMP** de Mars... *au de blé*

Septembre 2017 – n°19

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Après des récoltes assez médiocres l'an passé, l'été 2017 nous permet de retrouver le sourire. Pour autant, l'ambiance agricole reste morose, les promesses de campagne sont bien loin. Faisant fi des questions économiques, la nature revêt son manteau chatoyant. L'automne est bien là.

Quand qualité et quantité sont au rendez-vous, ça change tout ! Quel soulagement de voir la moissonneuse remplir les remorques de grain doré ! Néanmoins, la partie n'est pas complètement gagnée : nous ne livrons aucune céréale à la coopérative. Tout est stocké en cellule pour, au fil de l'année, transformer le grain en farine ou en alimentation animale. Ventilation, tri : rien n'est laissé au hasard au lendemain des récoltes. Le grain précieux doit être conservé dans les meilleures conditions afin de garder toutes ses qualités pour que notre farine soit bonne et que notre troupeau bénéficie d'une alimentation saine.

Voici bientôt 10 ans que nous avons fait ce choix de reconversion. Quel n'est pas notre étonnement de constater le nombre de ceux qui se lancent à leur tour. La permaculture a le vent en poupe, les maraîchers fleurissent aux abords des grandes villes. Attention, ne nous y trompons pas. Désirer donner du sens à sa vie c'est bien, contribuer à la préservation de l'environnement aussi. Mais l'agriculture est un vrai métier qui ne s'improvise pas. Les investissements sont lourds. Et la contrainte permanente. Pour le moins nous ne pouvons qu'encourager tous ceux qui s'interrogent et souhaitent que change le monde !

On nous avait promis un « printemps français », et des cantines bio sur tout le territoire. Aujourd'hui, au propre comme au figuré, c'est l'automne sur l'agriculture bio française. Le ministre vient de déclarer que « L'état se désengage des aides au maintien de l'agriculture bio », pour ne soutenir que les installations. Mais rassurez-vous braves gens, voilà que le ministre nous console en affirmant que « Le versement des aides à l'agriculture biologique au titre de la campagne 2015 interviendra à partir de novembre 2017. Le paiement des aides 2016 débutera à compter de mars 2018 ». Bon, patience donc...

Invariablement, l'automne s'installe. Les températures baissent, les couleurs changent. L'herbe repousse doucement, et les animaux, encore aux pâturages profitent du regain. Les chaumes ont été recouverts de fumier puis travaillés et attendent les semis d'automne : épeautre et blé d'hiver. Auparavant, nos efforts se concentraient sur la préparation des sols et l'élimination des « mauvaises herbes » qui viendraient concurrencer nos cultures ; nous les laissons germer puis cassons ces jeunes pousses avec un outil. Comme en politique, en agriculture, « gouverner c'est prévoir » !

Plus qu'aux promesses ministérielles, c'est à votre constance et votre fidélité que nous croyons, soyez en bien remerciés.

**EARL
TOUCHET
François**

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

**Thomas et Hélène Martin
François et Michèle Touchet**

FOIE DE BŒUF AU CITRON

Morceaux : Tranches de foie

1 jus de citron
échalotes

Dans une poêle, faire dorer l'échalote dans une grosse noix de beurre.

Saisir les tranches de foie à feu vif et les retourner de sorte que le cuisson vous convienne (rosé ou à point). Arroser d'un jus de citron, laisser légèrement caraméliser.

Servir avec des pommes de terre sautées.

SAUTÉ DE VEAU A LA PROVENCALE

Morceaux : quasi

Aubergine
Poivrons
Huile d'olive
Oignons
Tomates
Ail

Coupez le quasi en gros dés. Faire dorer dans un fond d'huile d'olive. Saupoudrer d'herbes de Provence.

Au bout de quelques minutes de cuisson à feu vif, ajouter les légumes, couvrir pour achever la cuisson.

PORC AU CARAMEL

Sauté de porc : 500 g

6 c à soupe de sauce soja sucrée
1 c à soupe de Sauce soja salée
Miel liquide
1 c à soupe de Nuoc-mâm
1 c à soupe de Maïzena
2 Oignons
Huile de colza : 2 cuil. à soupe

Couper finement les oignons. Coupez le porc en gros dés. Dans un bol, réunissez les deux sauces soja, le nuoc-mâm, le miel, et la Maïzena. Mélangez bien.

Dans une cocotte sur feu vif, faites chauffer l'huile. Jetez-y les oignons ciselés et le porc en dés, mélangez pendant 2 min jusqu'à ce que la viande soit dorée de tous les côtés. Versez la préparation à la sauce soja et mélangez bien.

Couvrez la viande d'eau à hauteur et laissez cuire sans couvercle à frémissements pendant 30 à 35 min.

Servez bien chaud,

Prochaine livraison :

Retour des vacances de février

**Bon de commande
entre le 10 et le 15 février.**

Réponse rapide conseillée !