

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

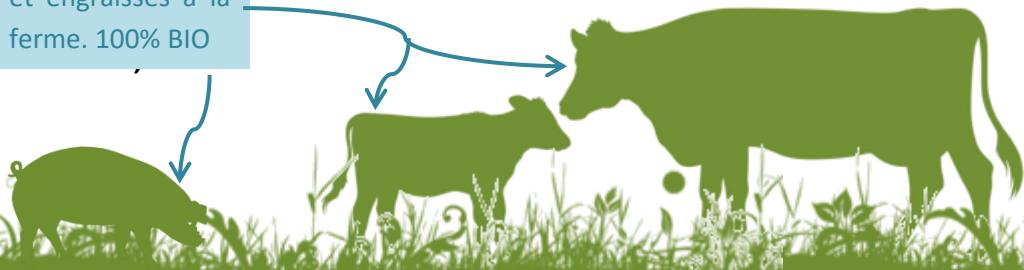
... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense, Hélène en com' dans le 16^{ème} et que Vianney y a fait ses armes de juriste...

Du *au* CHAMP de Mars...

Mars 2022

n°28

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



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

Nous vous laissons au début de l'automne, l'hiver a filé, pas vraiment froid, un peu trop gris. Le travail abonde, la famille soutient. Et le covid. Il paraît que c'est fini. Nous vous retrouvons au seuil du printemps, caressant l'espoir de jours plus lumineux, de projets accomplis. Fragile espérance. Pourtant aux champs, la vie continue, et c'est bien ainsi.

Vaches au vert. Les vêlages se succèdent et demandent une grande vigilance, avant et après. Nuits écourtées. Les veaux font l'objet d'une surveillance accrue. Têtent-ils bien ? Se lèvent-ils ? La mère a-t-elle l'instinct maternel ? Il faut leur donner un nom, commençant par un T cette année, les déclarer, puis les boucler de belles étiquettes oranges aux oreilles, avant de leur offrir la liberté des prés. Car voici venu le temps du pâturage ! Après un hiver au chaud dans l'étable, les animaux retrouvent l'herbe tendre des prairies. Petite réparation de clôtures endommagées, vérification des batteries et de l'électricité, et en avant les tours de bétailière, ou les joyeuses cavalcades dans les chemins bordés d'aubépine rose ou de blancs pruniers sauvages. Belle carte postale.

Cultures en général. Pendant l'hiver, la plantation de haies se poursuit. Cette semaine, tandis que la sève remonte, nous avons taillé celles des années passées pour orienter la repousse des branches. Les terres sombres et argileuses de la vallée ont été semées jusqu'en décembre, doucement le grain a germé : un léger duvet vert a recouvert les champs. Mars. Le temps s'adoucit, les blés, l'épeautre poussent, comme l'herbe des prairies. D'un grain se forment plusieurs tiges. Et blotti au creux de chaque tige, caché au pied, un épis, tout petit. Avec le printemps il va monter, gonfler et sortira en mai, avant de mûrir pour nous donner son fruit doré.

Les céréales deviennent encore plus précieuses par les temps qui courent ! Une nouvelle fois les commandes de farine, après avoir chuté quelques mois, repartent fort. Le moulin tourne toujours, les stocks fondent plus vite. Tiendrons-nous jusqu'en été ? La météo et l'actualité façonnent notre réalité quotidienne.

Suite des projets. Enfin, par vagues, la totalité des matériaux fut livrée. Des silos pour le stockage, des racks pour le rangement. En kit. Des milliers de vis, boulons, écrous. Des plaques d'acier, des supports, des traverses. Et nos visseuses-boulonneuses ! Avec méthode, le chantier avance. L'hiver nous a ralenti. Bien qu'à l'abri de la pluie, bricoler par 3° ne dure qu'un temps. Les mouvements sont plus pénibles et les doigts engourdis. L'objectif est d'être prêt pour la prochaine récolte. Etape suivante : installation de l'électricité. En parallèle, le bâtiment pour stocker le matériel a été déplacé, un chemin d'accès encaissé, les plans de l'atelier travaillés. Bref, on ne chôme pas. Pour autant, le spectre de la pénurie de fioul plane. Déjà les approvisionnements sont limités. Les prix s'envolent. Les vols se multiplient. La saison prochaine s'annonce compliquée : quand viendra le temps de faucher, de moissonner, aurons-nous de quoi faire tourner nos tracteurs ?

Pour aujourd'hui, nous nous réjouissons de vous régaler. Merci pour votre fidélité, votre curiosité. Notre métier trouve aussi son sens à travers vous !

Prenez soin de vous.

**EARL
TOUCHET
MARTIN**

Thomas et Hélène MARTIN, Vianney TOUCHET
EARL TOUCHET MARTIN
fermedefrancois@gmail.com
07 69 95 49 12

**Thomas, Hélène, Vianney
François & Michèle**

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.

PAUPIETTES DE VEAU

Morceaux : Paupiettes de veau

Oignons
Olives vertes

Dans un faitout, faire dorer rapidement les paupiettes dans un filet d'huile d'olive. Laisser fondre une noix de beurre et une cuillerée de farine pour faire un roux, le délayer avec un verre d'eau. Ajouter les oignons et les olives, laisser cuire à feu doux une bonne demi-heure en veillant à maintenir un fond de sauce.

Servir avec du riz.

TARTE AU BOUDIN NOIR, POMMES ET CAMEMBERT

Morceaux : boudin noir

1 camembert
2 pommes
De la crème épaisse
1 oignon
1 fond de tarte brisée

Eplucher les pommes et les couper en tranches épaisses. Couper le boudin en tranches épaisses. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Disposer la pâte au fond du moule à tarte et la piquer à la fourchette. Faire dorer les tranches de pomme dans une poêle avec un peu de beurre durant 10 min. Les ranger sur le fond de pâte puis recouvrir de boudin en tranches. Recouvrir de camembert détaillé en petits cubes et de la crème. Enfourner la tarte et laisser cuire 30 min avant de la passer sous le gril pour faire gratiner le camembert.

Servir avec une salade.

ROTI DE BŒUF FEUILLETÉ (À LA WELLINGTON REVISITÉ)

Morceaux : rôti de bœuf

Moutarde
Champignons frais
2 jaunes d'œuf
1 pâte feuillettée

Couper grossièrement les champignons, puis les broyer pour obtenir une purée de champignon. La faire cuire dans une grande poêle pour la dessécher. Laisser refroidir sur une grande assiette plate.

Dans la poêle à nouveau, avec un filet d'huile d'olive saisir le rôti de chaque côté, uniquement pour le faire dorer. Laisser refroidir. Badigeonner le rôti de moutarde.

Etaler la pâte à tarte. La recouvrir de la purée de champignons. Positionner le rôti et l'enrouler dans la pâte. Retirer les extrémités si besoin. Enduire la pâte feuillettée de jaune d'œuf. Enfourner dans un four chaud 20 minutes à 200° puis 15 minutes à 180°. Laisser tiédir avant de découper en belles tranches épaisses.

Servir avec des pommes de terre sautées et une belle salade verte.