

Du *au* CHAMP de Mars... de ble



fermedefrancois.fr

Mars 2025

N°34

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 .

Les hirondelles ne sont pas vraiment revenues, (mais étaient-elles parties ?), les tas de fumiers fument encore aux lisières des champs. Les bords de Loire brunissent et laissent apparaître quelques champs encore marécageux. On sort les tracteurs. Avec prudence. Dans 8 jours c'est le printemps.

Clôtures – Depuis quelques jours le soleil daigne se montrer. On a failli oublier son existence ! Son retour annonce l'arrivée des bourgeons. Les buissons se couvrent de fleurs rose ou blanche, et doucement les sombres branchages verdissent. Il est temps de réviser les clôtures, changer quelques piquets d'acacia, retendre les fils barbelés et réparer les dégâts de l'hiver. Cet après-midi, le troupeau pourra rejoindre les pâturages. D'ici là, il patiente à l'abri, en stabulation. Une trentaine de petits veaux ont pointé le bout de leur museau depuis Noël. Joie de voir ces vies s'éveiller dans la paille, mais fatigue de veiller, surveiller, attendre, et parfois aider ces vêlages.

Cochon – Depuis septembre, le bâtiment qui abritait le moulin « historique » a été démonté et rapatrié à la ferme. Reconstruit et ré-aménagé, il sert désormais à abriter notre petit élevage de porcs. Ils sont désormais élevés dans de meilleures conditions. La litanie des travaux s'est succédé tout au long de l'hiver : charpente, maçonnerie, couverture, chaulage, bardage, électricité... c'est presque fini. Pendant ce temps, les moulins tournent, les vaches ruminent, les clients défilent : la vie de la ferme ne s'arrête pas.

Chute de la production – Ces dernières années voient l'effondrement de l'agriculture française. Actuellement le nombre d'éleveurs est en voie de disparition et avec, la production de viande. La viande française manque, la France importe, les prix augmentent. Les éleveurs abandonnent la vente directe pour repartir vers les circuits longs qui valorisent (enfin !) mieux leur travail. Et nous.

Côté céréales, 2 années calamiteuses se font suite. Le blé va manquer cette année aussi. Dans les campagnes, les téléphonent bipent : qui a des stocks ? Epeautre ? Blé ? Qui est vendeur ? Compliqué d'arbitrer, les quantités, les prix... la prochaine récolte a pour le moment les pieds dans l'eau.

Faune - Elanion blanc, locustelle tachetée, torcol fourmilier, chouette effraie... Les connaissez-vous ? Ils font partie des dizaines d'habitants aux alentours de la ferme. Nichés dans les arbres et buissons, les quelques 12 kilomètres de haies qui bordent nos champs sont un véritable vivier de biodiversité. Les visites régulières de la LPO nous réjouissent et nous permettent d'élargir notre connaissance.

Made in Angers – Cette année, nous avons participé pour la première fois à l'opération « Made in Angers ». Plus de 160 entreprises de l'agglomération Angevine, tous secteurs confondus ouvrent leurs portes au grand public sous forme de visites commentées. Une jolie action de communication, et des visiteurs enchantés de renouer avec la campagne et l'origine de leur alimentation ! Quelques temps auparavant, une escapade au Salon de l'Agriculture était l'occasion d'échanger sur la place des femmes dans l'agriculture.

Avec ce printemps qui arrive, nous espérons des jours meilleurs et vous remercions de votre belle fidélité !

**Thomas, Hélène, Vianney
& toute l'équipe de la Ferme de François**



POËLÉE DE LÉGUMES

Morceaux : Farce de veau	Faire frire dans un filet d'huile d'olive courgettes, oignons poivrons. Dans une autre poêle, cuire la farce de veau en l'égrenant bien, puis l'ajouter aux légumes.
Légumes de saison	Servir avec du riz, ou des pâtes

ESCALOPES DE PORC AUX PRUNES

Morceaux : escalopes de porc	Dans une sauteuse faites revenir les oignons émincés, puis ajouter les prunes et les escalopes avec un branche de romarin. La viande doit être légèrement dorée et les prunes caramélisées.
3 Prunes Quetsches par escalopes	Le sucre du fruit donnera une saveur plus tendre à l'escalope.
Oignons	On peut émincer la viande pour varier les plaisir et ajouter un filet de vinaigre balsamique et de miel.

MIJOTÉ DE MERGUEZ DE BŒUF-POIS CHICHES

Morceau : merguez (ou saucisses d'ailleurs !) de bœuf	Faire tremper les pois chiches la veille dans un saladier d'eau. Puis les faire cuire avec les carottes coupées en petits cubes. A la fin de la cuisson, égoutter.
Pois chiches Carottes	Ajouter généreusement le coulis de tomates et maintenir à température.
Sauce tomate	Faire cuire saucisses et merguez à feu doux, couper en morceaux et ajouter aux légumes.

Servir avec de la semoule.

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.

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