

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...

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

Du *au* CHAMP de Mars... *de blé*

Septembre 2021

n°27

... 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.

Le soleil. Nous l'avons espéré, attendu, regretté. Il fut le grand absent de l'été. Le crachin et la pluie se sont imposés, laissant au soleil quelques brefs intermèdes. Alors l'herbe a poussé, beaucoup ; les moissons furent retardées, un peu. Les vacances furent prises, brèves. Et la rentrée est arrivée !

Pâturage. Les animaux ont bien profité de cet été plus confortable, moins chaud. L'herbe abondante leur a fourni une ration de choix. Nul besoin cette année d'entamer les stocks de foin, de rationner les parcelles. La surveillance des points d'eau fut moins stressante que l'an dernier. Paisiblement le troupeau a pâturé. Et puis sans se presser, le soleil est arrivé, brûlant. En quelques jours certains arbres se sont dévêtus de leur ramure, les verts pâturages ont jauni et nous avons déployé l'irrigation sur les jeunes haies et les betteraves. Révision générale des pompes de prairie, une panne serait fatale, un troupeau assoiffé devient vite énervé.

Parenthèse. L'été à la campagne, au moment des moissons, le temps est suspendu. C'est le temps des paniers pique-nique à porter aux travailleurs, des bières fraîches, des tours de moissonneuse pour les enfants, du bruit des moteurs dans la nuit, de la poussière. Les bennes chargées de grain sillonnent les petites routes, les énormes moissonneuses crachent leurs entrailles, les presses pondent leur balles de paille. Si les collègues livrent tout à la coopérative, chez nous, à la ferme, le rythme est intense. Les remorques se vident et se remplissent, il faut ventiler la récolte, pour qu'elle ne s'abîme pas et stocker du grain propre. Et puis la frénésie s'estompe.

Demain. Et les projets reprennent. Pour pouvoir, demain, travailler dans de meilleures conditions, moins épuisantes. L'hiver dernier, nous avons vidé le bâtiment de stockage du fourrage, pour remplacer sa toiture vieillissante par des panneaux photovoltaïques. Ensuite, nous avons enclenché le terrassement, pour couler une dalle de béton : un véritable ballet de camions-toupie s'est activé, laissant immédiatement place à d'autres machines menées par les terrassiers. De 7h30 à 2h du matin, quel chantier ! La dalle, lisse a séché 3 semaines, jusqu'à Pâques. Est arrivé le temps du bardage et de la fermeture de ce bâtiment, avant d'en reprendre l'électricité, puis l'aménagement. Une fois de plus, manches retroussées nous nous activons. De nouveaux trieurs ont remplacé nos antiques machines, et nous nous lançons enfin dans le montage de silos dignes de ce nom. Nous sommes au milieu du gué. Devis signés, travaux commencés. Mais la matière première commence à manquer, les prix flambent. Que sera demain ? Beaucoup d'incertitudes nous hantent. S'endetter, à quel prix ? Si nous voulons garder une agriculture à taille humaine, encore faut-il que les humains qui la pratiquent puissent en vivre.

Que de questions, sachons tout de même profiter de l'instant. Avec vous chers gourmets. Carpe Diem, « Demain, il fera jour ! ».

**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.

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.

MOUSSAKA FONDANTE DE VEAU

Morceaux : farce de veau

3 aubergines

Coulis de tomate

1 jaune d'œuf

60 gr de beurre

90 gr de farine

½ litre de lait

Muscade

Sel/poivre

Dans une poêle, faire revenir la farce de veau, bien l'émietter. A mi-cuisson ajouter le coulis de tomates, laisser mijoter à feu doux. Pendant cette cuisson, couper en tranche épaisses l'aubergine, et les faire cuire à la vapeur.

Préparer une béchamel épaisse : faire fondre le beurre, y incorporer soigneusement la farine et délayer progressivement le lait dans cette préparation. Assaisonner. Y ajouter au fouet le jaune d'œuf.

Dans un plat à gratin, verser la viande et le coulis, puis recouvrir des tranches d'aubergine qui doivent être très fondantes. Couvrir le tout de la béchamel. On peut ajouter du fromage râpé. Enfourner à four chaud (180°).

Servir avec du riz !

BOURGUIGNON SI BON ! À MIJOTER DOUCEMENT, LONGTEMPS....

Morceaux : bourguignon

Oignons,
champignons,
carottes,
blancs de poireaux

Dans une cocote, faire rissoler légèrement les morceaux de viande dans un fond d'huile d'olive, ajouter de l'eau à mi-hauteur. Couvrir, laisser à feu moyen doux 4 heures.

Ajouter si besoin un peu d'eau, attention, la viande ne doit pas baigner dans un grand volume. Les sucs de viande vont épaissir le bouillon et légèrement caraméliser.

A part faire cuire les légumes et les ajouter ensuite, laisser mijoter tout doucement encore une demie-heure.

La viande doit être facilement coupée, à la fourchette.