



[www.lesvergersdemamoine.fr](http://www.lesvergersdemamoine.fr)

**E.A.R.L. Les vergers de Mâmoine**  
Producteur bio récoltant  
217 rue de la Fontaine 88420 MOYENMOUTIER  
06 23 23 53 10



# La semaine à Mâmoine

(semaine 39)

## Notre carnet de plaine du 22.09.2016...

La pluie de la fin de semaine dernière a été bénéfique à la pâture des moutons qui n'avaient plus beaucoup d'herbe fraîche à leur disposition. Mais, les quetsches arrivées à maturité n'apprécient pas et éclatent. Nous en avons récolté l'essentiel à temps. Nous récoltons de belles carottes, de beaux navets, radis noirs et blancs ainsi que des choux qui se sont développés grâce à l'irrigation. La mise en terre des choux chinois est en cours et nous devons rapidement faire de même avec le reste des salades d'hiver. La place sous tunnel manque (occupés par d'autres cultures), ces cultures sont mises en terre dehors : la protection contre la dent des fins gourmets chevreuils sera indispensables, sinon ces plants seront mangés avant de grandir.

## Notre regard sur l'actualité...

Nous parlons beaucoup aujourd'hui de bien-être animal, surtout concernant des élevages industriels. De nombreux cas de maltraitance des animaux ont été mis au jour, surtout dans les abattoirs où faute de moyens et de personnel, on voyait des bêtes reprendre conscience au cours de la saignée. Ces images horribles nous montrent que nous avons perdu le contact avec les animaux, nous ne les considérons plus comme des êtres vivants. Mais comment faire autrement, lorsque l'on veut consommer toujours autant de viande toujours moins chère ? Quelques solutions sont avancées, comme le fait de surveiller les abattoirs via des caméras. Est-ce vraiment une solution ? Une autre proposition paraît plus intéressante ; créer des abattoirs mobiles, qui se déplacent dans les fermes. Ce qui éviterait en plus le stress lié aux déplacements et à l'attente des animaux. Mais cela risque d'augmenter le coût de vente pour les consommateurs... tout dépend donc du prix auquel nous donnons le droit à des être vivants de ne pas mourir dans l'horreur...

## Une recette d'Agnès...

### **Chou pointu au curry (pour 4 personnes)**

*Ingrédients : 1 beau chou pointu / huile d'olives / curry / sel / poivre.*

Dans un wook ou à défaut dans une sauteuse faire revenir à l'huile d'olive le chou pointu coupé au couteau japonais (en fines lanières).

Remuer souvent jusqu'à ce que le chou soit cuit mais encore un peu croquant. Ajouter curry, sel et poivre.

Servir des pommes de terre rissolées, soit mélangées, soit à part.

**L'info de la semaine :**

***Pensez à réutiliser vos emballages...***



[www.lesvergersdemamoine.fr](http://www.lesvergersdemamoine.fr)

**E.A.R.L. Les vergers de Mâmoine**  
Producteur bio récoltant  
217 rue de la Fontaine 88420 MOYENMOUTIER  
06 23 23 53 10



CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

# La semaine à Mâmoine

(semaine 39)

## Notre carnet de plaine du 22.09.2016...

La pluie de la fin de semaine dernière a été bénéfique à la pâture des moutons qui n'avaient plus beaucoup d'herbe fraîche à leur disposition. Mais, les quetsches arrivées à maturité n'apprécient pas et éclatent. Nous en avons récolté l'essentiel à temps. Nous récoltons de belles carottes, de beaux navets, radis noirs et blancs ainsi que des choux qui se sont développés grâce à l'irrigation. La mise en terre des choux chinois est en cours et nous devons rapidement faire de même avec le reste des salades d'hiver. La place sous tunnel manque (occupés par d'autres cultures), ces cultures sont mises en terre dehors : la protection contre la dent des fins gourmets chevreuils sera indispensables, sinon ces plants seront mangés avant de grandir.

## Notre regard sur l'actualité...

Nous parlons beaucoup aujourd'hui de bien-être animal, surtout concernant des élevages industriels. De nombreux cas de maltraitance des animaux ont été mis au jour, surtout dans les abattoirs où faute de moyens et de personnel, on voyait des bêtes reprendre conscience au cours de la saignée. Ces images horribles nous montrent que nous avons perdu le contact avec les animaux, nous ne les considérons plus comme des êtres vivants. Mais comment faire autrement, lorsque l'on veut consommer toujours autant de viande toujours moins chère ? Quelques solutions sont avancées, comme le fait de surveiller les abattoirs via des caméras. Est-ce vraiment une solution ? Une autre proposition paraît plus intéressante ; créer des abattoirs mobiles, qui se déplacent dans les fermes. Ce qui éviterait en plus le stress lié aux déplacements et à l'attente des animaux. Mais cela risque d'augmenter le coût de vente pour les consommateurs... tout dépend donc du prix auquel nous donnons le droit à des être vivants de ne pas mourir dans l'horreur...

## Une recette d'Agnès...

### **Chou pointu au curry (pour 4 personnes)**

*Ingrédients : 1 beau chou pointu / huile d'olives / curry / sel / poivre.*

Dans un wook ou à défaut dans une sauteuse faire revenir à l'huile d'olive le chou pointu coupé au couteau japonais (en fines lanières).

Remuer souvent jusqu'à ce que le chou soit cuit mais encore un peu croquant. Ajouter curry, sel et poivre.

Servir des pommes de terre rissolées, soit mélangées, soit à part.

**L'info de la semaine :**

***Pensez à réutiliser vos emballages...***