



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 42)

Notre carnet de plaine du 13.10.2016...

Les pommes de terre sont récoltées et le rendement de cette année est relativement faible. Nous récoltons les carottes de la Plaine et nous commençons à prélever nos premières salades d'hiver sous tunnel : les pains de sucre. Nous cueillons les dernières tomates qui peinent à murir et commençons à récolter également les tomates vertes pour leur permettre d'arriver à maturité en intérieur. Les premières gelées de ces derniers jours menacent ces fruits fragiles. Dans le grand parc, les moutons commencent à manquer de nourriture et s'attaquent à l'écorce des quetschiers, ils ont besoin de nouveaux espaces.

Notre regard sur l'actualité...

Pourquoi les abeilles disparaissent-elles ? Nous avons beaucoup parlé dans notre rubrique sur l'actualité d'une cause importante ; les insecticides qui sont maintenant présents dans les semences et ensuite dans les plantes cultivées (blés, maïs, orges, colzas...). Mais les insecticides ne provoquent en effet pas à eux seuls la forte mortalité des colonies d'abeilles ; en réduisant leurs défenses immunitaires, ils laissent le champ libre à plusieurs parasites ou prédateurs qui peuvent faire des ravages : le varroa, petit acarien venu d'Asie, ou encore le frelon asiatique, grand consommateur d'insectes. Enfin, les cultures d'une seule espèce sur d'immenses surfaces laissent bien peu de nourriture diversifiée aux abeilles qui doivent parfois faire plusieurs kilomètres pour trouver à se sustenter. Nous avons créé au fil des années des conditions bien difficiles pour elles : à nous de leur redonner un monde plus favorable dans nos cultures et nos jardins !

Une recette d'Agnès...

Flamiche aux poireaux
(pour 4 personnes)

Ingrédients :

1 pâte à tartes / 6 poireaux / 1 bol de béchamel / muscade / fromage râpé / sel.

Nettoyer et émincer les poireaux. Les faire cuire avec du sel.

Parfumer la béchamel avec la muscade.

Foncer un plat à tarte. Étaler les poireaux cuits, la béchamel, le fromage râpé.

Cuire à four chaud environ 25 minutes.

L'info de la semaine :

Ne gâcher pas vos contenants (sachets papiers et plastiques, cagettes...): s'ils sont en bon état rappez-les ou réutilisez-les !



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 42)

Notre carnet de plaine du 13.10.2016...

Les pommes de terre sont récoltées et le rendement de cette année est relativement faible. Nous récoltons les carottes de la Plaine et nous commençons à prélever nos premières salades d'hiver sous tunnel : les pains de sucre. Nous cueillons les dernières tomates qui peinent à murir et commençons à récolter également les tomates vertes pour leur permettre d'arriver à maturité en intérieur. Les premières gelées de ces derniers jours menacent ces fruits fragiles. Dans le grand parc, les moutons commencent à manquer de nourriture et s'attaquent à l'écorce des quetschiers, ils ont besoin de nouveaux espaces.

Notre regard sur l'actualité...

Pourquoi les abeilles disparaissent-elles ? Nous avons beaucoup parlé dans notre rubrique sur l'actualité d'une cause importante ; les insecticides qui sont maintenant présents dans les semences et ensuite dans les plantes cultivées (blés, maïs, orges, colzas...). Mais les insecticides ne provoquent en effet pas à eux seuls la forte mortalité des colonies d'abeilles ; en réduisant leurs défenses immunitaires, ils laissent le champ libre à plusieurs parasites ou prédateurs qui peuvent faire des ravages : le varroa, petit acarien venu d'Asie, ou encore le frelon asiatique, grand consommateur d'insectes. Enfin, les cultures d'une seule espèce sur d'immenses surfaces laissent bien peu de nourriture diversifiée aux abeilles qui doivent parfois faire plusieurs kilomètres pour trouver à se sustenter. Nous avons créé au fil des années des conditions bien difficiles pour elles : à nous de leur redonner un monde plus favorable dans nos cultures et nos jardins !

Une recette d'Agnès...

*Flamiche aux poireaux
(pour 4 personnes)*

Ingrédients :

1 pâte à tartes / 6 poireaux / 1 bol de béchamel / muscade / fromage râpé / sel.

Nettoyer et émincer les poireaux. Les faire cuire avec du sel.

Parfumer la béchamel avec la muscade.

Foncer un plat à tarte. Étaler les poireaux cuits, la béchamel, le fromage râpé.

Cuire à four chaud environ 25 minutes.

L'info de la semaine :

Ne gâcher pas vos contenants (sachets papiers et plastiques, cagettes...): s'ils sont en bon état rapportez-les ou réutilisez-les !