



[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 26)

## Notre carnet de plaine du 23.06.2016...

C'est miraculeux. Nous ne savions plus ce que c'était que le soleil après trois mois de pluies continues. Nous fabriquons du sucre et de l'oxygène à partir d'eau et de gaz carbonique. Mais, il nous faut un carburant, c'est le rayonnement, exprimé en joule/m<sup>2</sup>/jour. Nous avons reçu un tiers de cette grâce qui nous tombe du ciel. Conséquemment, les plantes s'étiolent, meurent. Ces facéties de la météo sont insupportables dans un système spécialisé. Dans l'impossibilité de mettre un tracteur dans les champs inondés, tout est fait à la main. Un mieux est observé sous serre, un petit mieux. Le comptable, en fin d'exercice, fera, une fois encore, une dépression nerveuse. Tous les arguments rationnels pour justifier que l'on rende notre tablier sont là. Mais, notre vision à long terme, partagée par deux générations, nous rend plus pugnaces encore. Nous ne céderons pas à l'uniformité des vérités communes. Nous allons ajouter, à notre offre, la production de pain à partir du blé produit sur l'exploitation. Nous expérimentons la fabrication du pain au levain bio depuis un an, et, sommes presque prêts. Le four à bois se termine, le moulin à meules de pierre volcanique arrivera du Tyrol dans 1 mois. Car le blé, lui, il pousse cette année.

## Notre regard sur l'actualité...

Edgard Pisani est mort, lundi 20 juin. Ce résistant de la première heure est surtout connu pour avoir été l'artisan de la grande mutation du monde agricole, après la seconde guerre mondiale. Il est à l'origine de la loi d'orientation qui avait pour objectif, à l'époque, de mettre en place une agriculture performante et qui assure l'autosuffisance à la France, un pays qui se relevait à peine et où la mécanisation restait rudimentaire. Il a également pris part au développement de la politique agricole commune et à remodelé l'organisation de l'administration forestière française. Homme de convictions et visionnaire, il a su donner en son temps les clefs nécessaires à l'agriculture pour exister. Aujourd'hui, l'agriculture a besoin de poursuivre sa mutation, de s'adapter pour être en adéquation avec les enjeux de notre siècle, nourrir la population de manière durable. Cela nécessite aussi de croire en l'avenir.

## Une recette d'Alain Ducasse...

*Riz aux petits pois et aux oeufs*  
(Pour 4 personnes)

**Ingrédients :** 350 g de riz / 1 cuillère à soupe de sauce poisson / 2 cuillères à soupe de sauce soja / 200 g de petits pois écosés / 1 cuillère à café de sucre blond / 1 pincée de piment (facultatif) / huile d'olives / ail.

Faire cuire le riz à l'eau bouillante salée. Egoutter.  
Peler et hacher l'ail. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse ou un wok. Ajouter l'ail faire revenir sans colorer. Mettre de côté. Ajouter le riz. Cuire 2 minutes en remuant. Ajouter les œufs. Cuire encore 2 minutes. Verser dans cette préparation les petits pois. Les 2 sauces le sucre l'ail. Cuire encore 3 minutes. Parsemer de piment si vous voulez. Servir.

**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



# La semaine à Mâmoine

(semaine 26)

## Notre carnet de plaine du 23.06.2016...

C'est miraculeux. Nous ne savions plus ce que c'était que le soleil après trois mois de pluies continues. Nous fabriquons du sucre et de l'oxygène à partir d'eau et de gaz carbonique. Mais, il nous faut un carburant, c'est le rayonnement, exprimé en joule/m<sup>2</sup>/jour. Nous avons reçu un tiers de cette grâce qui nous tombe du ciel. Conséquemment, les plantes s'étioilent, meurent. Ces facéties de la météo sont insupportables dans un système spécialisé. Dans l'impossibilité de mettre un tracteur dans les champs inondés, tout est fait à la main. Un mieux est observé sous serre, un petit mieux. Le comptable, en fin d'exercice, fera, une fois encore, une dépression nerveuse. Tous les arguments rationnels pour justifier que l'on rende notre tablier sont là. Mais, notre vision à long terme, partagée par deux générations, nous rend plus pugnaces encore. Nous ne céderons pas à l'uniformité des vérités communes. Nous allons ajouter, à notre offre, la production de pain à partir du blé produit sur l'exploitation. Nous expérimentons la fabrication du pain au levain bio depuis un an, et, sommes presque prêts. Le four à bois se termine, le moulin à meules de pierre volcanique arrivera du Tyrol dans 1 mois. Car le blé, lui, il pousse cette année.

## Notre regard sur l'actualité...

Edgard Pisani est mort, lundi 20 juin. Ce résistant de la première heure est surtout connu pour avoir été l'artisan de la grande mutation du monde agricole, après la seconde guerre mondiale. Il est à l'origine de la loi d'orientation qui avait pour objectif, à l'époque, de mettre en place une agriculture performante et qui assure l'autosuffisance à la France, un pays qui se relevait à peine et où la mécanisation restait rudimentaire. Il a également pris part au développement de la politique agricole commune et à remodelé l'organisation de l'administration forestière française. Homme de convictions et visionnaire, il a su donner en son temps les clefs nécessaires à l'agriculture pour exister. Aujourd'hui, l'agriculture a besoin de poursuivre sa mutation, de s'adapter pour être en adéquation avec les enjeux de notre siècle, nourrir la population de manière durable. Cela nécessite aussi de croire en l'avenir.

## Une recette d'Alain Ducasse...

*Riz aux petits pois et aux oeufs*  
(Pour 4 personnes)

**Ingrédients** : 350 g de riz / 1 cuillère à soupe de sauce poisson / 2 cuillères à soupe de sauce soja / 200 g de petits pois écosés / 1 cuillère à café de sucre blond / 1 pincée de piment (facultatif) / huile d'olives / ail.

Faire cuire le riz à l'eau bouillante salée. Egoutter.  
Peler et hacher l'ail. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse ou un wok. Ajouter l'ail faire revenir sans colorer. Mettre de côté. Ajouter le riz. Cuire 2 minutes en remuant. Ajouter les œufs. Cuire encore 2 minutes. Verser dans cette préparation les petits pois. Les 2 sauces le sucre l'ail. Cuire encore 3 minutes. Parsemer de piment si vous voulez. Servir.

**L'info de la semaine :**

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