



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 46)

Notre carnet de plaine du 10.11.2016...

Pas de carnet de plaine cette semaine

Notre regard sur l'actualité...

Une bonne nouvelle pour la filière bio ? Notre ministre de l'agriculture vient d'annoncer, lors d'une récente réunion du comité de pilotage du plan Ambition bio, la mobilisation d'une enveloppe de 50 millions d'euros supplémentaires à destination des agriculteurs pour la mise en place de mesures agroenvironnementales et pour l'agriculture biologique en 2016. La présidente de la Fédération nationale pour l'agriculture biologique estime qu'il s'agit d'un soutien conséquent mais insuffisant. Il manquerait 70 millions pour 2016 et 90 millions d'euros pour 2017.

Ces chiffres sont probablement justifiés et nécessaire à la multiplication des fermes bio et à leur durée dans le temps. Néanmoins, ce besoin de dépendance à des aides ne peut pas être sans rappeler la dépendance des exploitations conventionnelles aux aides européennes tant critiquées.

Alors, en essayant de prendre un peu de hauteur sur le sujet, ce qui n'est pas simple, on peut se poser la question de la pérennité de l'agriculture biologique si cette dernière venait à entrer dans le travers du besoin dépendant aux aides évoquées. A long terme, cette question mérite d'être soulevée pour peut-être éviter quelques désillusions....

Une recette d'Agnès...

Salade de pâtes au chou kale et tofu (pour 4 personnes)

Couper 200 g de tofu nature en petits morceaux. Le placer dans un bol avec le zeste et le jus d'un citron vert + 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler poivrer.

Faire cuire 400 g de pâtes type avion.

Laver 500 g de chou kale (frisé) et couper les feuilles en petits morceaux. Faire revenir dans un peu d'huile 5 à 10 minutes. Égoutter les pâtes et mélanger avec le chou.

Mettre les 200 g de tofu ferme et nature dans une poêle chaude et les faire dorer.

Ajouter à la salade puis arroser avec la marinade.

Servir tiède ou froid.

Recettes végétariennes, Larousse 2015

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



La semaine à Mâmoine

(semaine 46)

Notre carnet de plaine du 10.11.2016...

Pas de carnet de plaine cette semaine

Notre regard sur l'actualité...

Une bonne nouvelle pour la filière bio ? Notre ministre de l'agriculture vient d'annoncer, lors d'une récente réunion du comité de pilotage du plan Ambition bio, la mobilisation d'une enveloppe de 50 millions d'euros supplémentaires à destination des agriculteurs pour la mise en place de mesures agroenvironnementales et pour l'agriculture biologique en 2016. La présidente de la Fédération nationale pour l'agriculture biologique estime qu'il s'agit d'un soutien conséquent mais insuffisant. Il manquerait 70 millions pour 2016 et 90 millions d'euros pour 2017.

Ces chiffres sont probablement justifiés et nécessaire à la multiplication des fermes bio et à leur durée dans le temps. Néanmoins, ce besoin de dépendance à des aides ne peut pas être sans rappeler la dépendance des exploitations conventionnelles aux aides européennes tant critiquées.

Alors, en essayant de prendre un peu de hauteur sur le sujet, ce qui n'est pas simple, on peut se poser la question de la pérennité de l'agriculture biologique si cette dernière venait à entrer dans le travers du besoin dépendant aux aides évoquées. A long terme, cette question mérite d'être soulevée pour peut-être éviter quelques désillusions....

Une recette d'Agnès...

Salade de pâtes au chou kale et tofu (pour 4 personnes)

Couper 200 g de tofu nature en petits morceaux. Le placer dans un bol avec le zeste et le jus d'un citron vert + 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler poivrer.

Faire cuire 400 g de pâtes type avion.

Laver 500 g de chou kale (frisé) et couper les feuilles en petits morceaux. Faire revenir dans un peu d'huile 5 à 10 minutes. Égoutter les pâtes et mélanger avec le chou.

Mettre les 200 g de tofu ferme et nature dans une poêle chaude et les faire dorer.

Ajouter à la salade puis arroser avec la marinade.

Servir tiède ou froid.

Recettes végétariennes, Larousse 2015

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 !