



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 24)

Notre carnet de plaine du 09.06.2016...

Les plants d'automne sont faits. Les poireaux sont bons à planter mais la parcelle est inaccessible. Nous avons pu, entre deux orages, butter les pommes de terre dans des conditions difficiles. Les haricots sont plantés en poquets sur toile tissée. Les carottes sont en ligne, nous ne savons pas comment les désherber avec ce temps pourri. Les orges de printemps épiant, beaucoup d'helminthosporioses, c'est la bio. Les lentilles associées fleurissent, magnifique culture. Les féveroles souffrent d'un mauvais développement des nodosités qui permettent l'autonomie en alimentation azotée. Excès d'eau, problème de fertilité de la parcelle ? A cogiter. Sous tunnel, c'est plus facile pour conduire les cultures. Finis les radis, les navets commencent à sortir. Les fraises, rentrées sous tunnel, sont épargnées par les sangliers, c'est une bonne technique. Gros dégâts de cerfs dans les jeunes plantations de cerisiers et pommiers. Les portes de deux mètres de hauteur fabriquées dans l'urgence semblent efficaces. La moniliose des fleurs et des rameaux a détruit la récolte des variétés sensibles de pommes. Il faut sur-greffer en variétés résistantes ces arbres. Bonne réussite, 99 % de notre expérience greffage à l'anglaise, encourageant.

Notre regard sur l'actualité...

Alors que le glyphosate avait été ré-autorisé provisoirement par la Commission européenne, l'indécision des Etats européens a fait pencher la balance dans le sens inverse : la mise sur le marché de cette molécule serait interdite à la fin du mois de juin, sauf contordre...la pression des lobbys se fait pourtant bien sentir. A présent se pose la grande question : comment se passer du glyphosate, produit le plus vendu au monde (800 000 tonnes épanchées chaque année)? Mettre en place des techniques alternatives en agriculture nécessite une remise en question profonde de l'ensemble de l'organisation de la ferme : diversification, rotation des cultures... Les politiques auront-ils le courage d'aller jusqu'au bout ?

Une recette d'Agnès...

Tagliatelles aux haricots (Pour 4 personnes)

Ingrédients : 400 g de tagliatelles / 150 g de haricots secs ou 300 g à écosser / petits oignons / petits fenouils / lard (facultatif) / sel / huile d'olives / tome de brebis.

Si on utilise des haricots secs les faire tremper la veille. Mettre à bouillir avec du sel les haricots avec les oignons, les fenouils et le lard (2 heures pour les haricots secs et une demi-heure pour les frais). Lorsque le tout est bien cuit, ajouter les pâtes et laisser sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Passer le liquide. Au moment de servir, ajouter un peu d'huile d'olives. Servir accompagné de tome de brebis râpée.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...



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 24)

Notre carnet de plaine du 09.06.2016...

Notre carnet de plaine du 09.06.2016...

Les plants d'automne sont faits. Les poireaux sont bons à planter mais la parcelle est inaccessible. Nous avons pu, entre deux orages, butter les pommes de terre dans des conditions difficiles. Les haricots sont plantés en poquets sur toile tissée. Les carottes sont en ligne, nous ne savons pas comment les désherber avec ce temps pourri. Les orges de printemps épiant, beaucoup d'helminthosporioses, c'est la bio. Les lentilles associées fleurissent, magnifique culture. Les féveroles souffrent d'un mauvais développement des nodosités qui permettent l'autonomie en alimentation azotée. Excès d'eau, problème de fertilité de la parcelle ? A cogiter. Sous tunnel, c'est plus facile pour conduire les cultures. Finis les radis, les navets commencent à sortir. Les fraises, rentrées sous tunnel, sont épargnées par les sangliers, c'est une bonne technique. Gros dégâts de cerfs dans les jeunes plantations de cerisiers et pommiers. Les portes de deux mètres de hauteur fabriquées dans l'urgence semblent efficaces. La moniliose des fleurs et des rameaux a détruit la récolte des variétés sensibles de pommes. Il faut sur-greffer en variétés résistantes ces arbres. Bonne réussite, 99 % de notre expérience greffage à l'anglaise, encourageant.

Notre regard sur l'actualité...

Alors que le glyphosate avait été ré-autorisé provisoirement par la Commission européenne, l'indécision des Etats européens a fait pencher la balance dans le sens inverse : la mise sur le marché de cette molécule serait interdite à la fin du mois de juin, sauf contordre...la pression des lobbys se fait pourtant bien fait sentir. A présent se pose la grande question : comment se passer du glyphosate, produit le plus vendu au monde (800 000 tonnes épandues chaque année)? Mettre en place des techniques alternatives en agriculture nécessite une remise en question profonde de l'ensemble de l'organisation de la ferme : diversification, rotation des cultures... Les politiques auront-ils le courage d'aller jusqu'au bout ?

Une recette d'Agnès...

Tagliatelles aux haricots

(Pour 4 personnes)

Ingrédients : 400 g de tagliatelles / 150 g de haricots secs ou 300 g à écosser / petits oignons / petits fenouils / lard (facultatif) / sel / huile d'olives / tome de brebis.

Si on utilise des haricots secs les faire tremper la veille. Mettre à bouillir avec du sel les haricots avec les oignons, les fenouils et le lard (2 heures pour les haricots secs et une demi-heure pour les frais). Lorsque le tout est bien cuit, ajouter les pâtes et laisser sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Passer le liquide. Au moment de servir, ajouter un peu d'huile d'olives. Servir accompagné de tome de brebis râpée.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...