



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 25)

Notre carnet de plaine du 16.06.2016...

Confirmation, pour se protéger des cerfs, il faut une clôture de 2 mètres. La dernière porte de 1,5 m a du être remontée, les messieurs avaient trouvé la faille et rentraient à nouveau. Nous avons réparé les arbres qui ne sont pas détruits. C'est fou, c'est du vandalisme, ils broutent quelques branches et finissent par détruire le plant. Pour l'instant, nous n'observons pas de sangliers dans les orges. Comme ils ne peuvent accéder aux fraises, ils boudent. Nous préparons une parcelle dans la plaine pour le deuxième semis de haricots. Les premiers lèvent, la technique fonctionne. Semis en poquets sur toile avec un plantoir boule de caravane emmanchée et garniture à la tourbe. Les seaux d'eau qu'il tombe tous les jours, en moyenne 20 mm, ne semblent pas trop nuire aux cultures en place. Heureusement, nous n'avons pas manqué la minuscule lucarne permettant le buttage des pommes de terre. Nous ne sommes pas prêts de remettre les tracteurs dans les champs. Les doryphores dans les pommes de terre sont présents et devront être traités à la pompe à dos, de même dans les aubergines qui en sont cousues. Heureusement la thérapeutique bio existe, c'est le spinosad. Les tomates ont été traitées au cuivre.

Notre regard sur l'actualité...

Notre quotidien est peuplé de substances et molécules chimiques utilisées par l'industrie (cosmétiques, pesticides ou plastiques), qui sont potentiellement des perturbateurs endocriniens. On pense notamment au fameux bisphénol A présent dans le plastique des biberons. Ces produits sont soupçonnés d'être à l'origine de maladies graves (cancers, diabète, troubles neurocomportementaux...). Depuis 2013, le vote réglementant l'usage de ces substances est bloqué par la Commission européenne. Les lobbys de la chimie ont en effet demandé à ce qu'une étude d'impact évalue les conséquences de cette nouvelle réglementation sur leur activité. La santé des citoyens européens ne pèse pas lourd face au profit de ces multinationales...cela n'est pas sans rappeler d'autres sujets d'actualité...

Une recette d'Alain Ducasse...

Cocotte de pommes de terre grenailles (Pour 4 personnes)

Ingrédients : 500 g de pommes de terre grenailles / 5 cl de fond blanc de volaille / 2 gousses d'ail / 2 branches de thym / 150 g de beurre / fleur de sel / poivre du moulin.

Dans une cocotte en fonte, commencez la cuisson des pommes de terre avec le fond blanc, l'ail en chemise, le thym et le beurre. Salez, puis couvrez. Portez à ébullition et mélangez régulièrement. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ôtez le couvercle et faites-les dorer. Dressez sur un plat chaud et servez.

Vins : Blanc de Bourgogne, Pernand-Vergelesses...

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 25)

Notre carnet de plaine du 16.06.2016...

Confirmation, pour se protéger des cerfs, il faut une clôture de 2 mètres. La dernière porte de 1,5 m a du être remontée, les messieurs avaient trouvé la faille et reentraient à nouveau. Nous avons réparé les arbres qui ne sont pas détruits. C'est fou, c'est du vandalisme, ils broutent quelques branches et finissent par détruire le plant. Pour l'instant, nous n'observons pas de sangliers dans les orges. Comme ils ne peuvent accéder aux fraises, ils boudent. Nous préparons une parcelle dans la plaine pour le deuxième semis de haricots. Les premiers lèvent, la technique fonctionne. Semis en poquets sur toile avec un plantoir boule de caravane emmanchée et garniture à la tourbe. Les seaux d'eau qu'il tombe tous les jours, en moyenne 20 mm, ne semblent pas trop nuire aux cultures en place. Heureusement, nous n'avons pas manqué la minuscule lucarne permettant le buttage des pommes de terre. Nous ne sommes pas prêts de remettre les tracteurs dans les champs. Les doryphores dans les pommes de terre sont présents et devront être traités à la pompe à dos, de même dans les aubergines qui en sont cousues. Heureusement la thérapeutique bio existe, c'est le spinosad. Les tomates ont été traitées au cuivre.

Notre regard sur l'actualité...

Notre quotidien est peuplé de substances et molécules chimiques utilisées par l'industrie (cosmétiques, pesticides ou plastiques), qui sont potentiellement des perturbateurs endocriniens. On pense notamment au fameux bisphénol A présent dans le plastique des biberons. Ces produits sont soupçonnés d'être à l'origine de maladies graves (cancers, diabète, troubles neurocomportementaux...). Depuis 2013, le vote réglementant l'usage de ces substances est bloqué par la Commission européenne. Les lobbys de la chimie ont en effet demandé à ce qu'une étude d'impact évalue les conséquences de cette nouvelle réglementation sur leur activité. La santé des citoyens européens ne pèse pas lourd face au profit de ces multinationales...cela n'est pas sans rappeler d'autres sujets d'actualité...

Une recette d'Alain Ducasse...

Cocotte de pommes de terre grenailles (Pour 4 personnes)

Ingrédients : 500 g de pommes de terre grenailles / 5 cl de fond blanc de volaille / 2 gousses d'ail / 2 branches de thym / 150 g de beurre / fleur de sel / poivre du moulin.

Dans une cocotte en fonte, commencez la cuisson des pommes de terre avec le fond blanc, l'ail en chemise, le thym et le beurre. Salez, puis couvrez. Portez à ébullition et mélangez régulièrement. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ôtez le couvercle et faites-les dorer. Dressez sur un plat chaud et servez.

Vins : Blanc de Bourgogne, Pernand-Vergelesses...

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...