



[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 28)

## Notre carnet de plaine du 09.07.2016...

Les foins sont faits. Nous en avons rentré un peu plus que l'an passé pour nourrir les moutons cet hiver, mais sa qualité est moyenne en raison de l'eau tombée et de l'état de sénescence avancé de l'herbe. Nous expliquerons à nos moutons cet hiver qu'il va falloir le manger quand même ! Nous espérons pouvoir faire du regain, meilleur, d'ici quelques semaines. Les quelques cerises rescapées mûrissent, il nous faut les cueillir rapidement. Nous devons aussi faire face à une forte attaque de mildiou, en particulier dans les pommes de terre de la Plaine inondée il y a deux semaines, mais également dans les tomates, nous espérons avoir cantonné le mal. Nous récoltons les premières courgettes et concombres, les premières tomates commencent à rougir. Nous plantons les poireaux pour cet hiver et devons d'urgence désherber les carottes de garde : un travail manuel fastidieux en perspective. Les chevreuils continuent à venir prélever quelques feuilles (betteraves, carottes...) et à se frotter aux jeunes arbres, quant aux sangliers ils commencent à visiter notre dernière parcelle d'orge qui ne sera pas récoltée avant au moins 2 semaines... Les chasseurs nous ont aidé à réparer une partie de nos clôtures pour s'en prémunir. L'activité de ces derniers jours nous montre la difficulté de concilier, au moins ponctuellement, la quantité de travail urgent à accomplir sur la ferme au regard des moyens humains disponibles.

## Notre regard sur l'actualité...

La fin des quotas laitiers, avec la chute vertigineuse des prix du lait, a provoqué une crise agricole en Europe. Beaucoup de producteurs de lait se retrouvent à travailler pour rien et ne parviennent plus à payer leurs dettes. Face à cette situation, la France, la Commission Européenne, les syndicats d'éleveurs, n'évoquent que de maigres « solutions » à très court terme. Vendre du lait aux chinois ou aux russes n'est même plus possible. L'achat de poudre de lait écrémé, pour gérer les stocks, a déjà doublé et ne suffit pas à réduire les quantités de lait présentes sur le marché. L'avenir de ces exploitations spécialisées est compromis. Pourtant, la production augmente toujours de façon démesurée (l'Irlande augmente sa production de 32 %, la Belgique de 21 %, les Pays Bas de 21%...). Si aucune solidarité n'existe entre les pays européens et que l'on ne cherche pas à diversifier et à relocaliser les productions, nous irons dans le mur séparément mais sûrement... Certes diversifier les productions d'une exploitation nécessite une sérieuse remise en question est beaucoup de travail, mais nous sommes convaincus que cela constitue une clef pour la pérennité de l'agriculture.

## Une recette d'Agnès...

*Salade de concombre à la crème et à la menthe*  
(Pour 4 personnes)

**Ingrédients :** 2 concombres / crème liquide / menthe fraîche / vinaigre de cidre / huile de colza / sel et poivre.

Peler et émincer en fines tranches 2 concombres moyens. Au fond d'un saladier préparer une vinaigrette avec 2 cuillères de vinaigre de cidre, 2 cuillères d'huile de colza, 2 cuillères de crème liquide. Ajouter du sel et du poivre. Mettre 4 feuilles de menthe fraîche ciselées. Mêler le tout et servir bien frais.

**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 28)

## Notre carnet de plaine du 09.07.2016...

Les foins sont faits. Nous en avons rentré un peu plus que l'an passé pour nourrir les moutons cet hiver, mais sa qualité est moyenne en raison de l'eau tombée et de l'état de sénescence avancé de l'herbe. Nous expliquerons à nos moutons cet hiver qu'il va falloir le manger quand même ! Nous espérons pouvoir faire du regain, meilleur, d'ici quelques semaines. Les quelques cerises rescapées mûrissent, il nous faut les cueillir rapidement. Nous devons aussi faire face à une forte attaque de mildiou, en particulier dans les pommes de terre de la Plaine inondée il y a deux semaines, mais également dans les tomates, nous espérons avoir cantonné le mal. Nous récoltons les premières courgettes et concombres, les premières tomates commencent à rougir. Nous plantons les poireaux pour cet hiver et devons d'urgence désherber les carottes de garde : un travail manuel fastidieux en perspective. Les chevreuils continuent à venir prélever quelques feuilles (betteraves, carottes...) et à se frotter aux jeunes arbres, quant aux sangliers ils commencent à visiter notre dernière parcelle d'orge qui ne sera pas récoltée avant au moins 2 semaines... Les chasseurs nous ont aidé à réparer une partie de nos clôtures pour s'en prémunir. L'activité de ces derniers jours nous montre la difficulté de concilier, au moins ponctuellement, la quantité de travail urgent à accomplir sur la ferme au regard des moyens humains disponibles.

## Notre regard sur l'actualité...

La fin des quotas laitiers, avec la chute vertigineuse des prix du lait, a provoqué une crise agricole en Europe. Beaucoup de producteurs de lait se retrouvent à travailler pour rien et ne parviennent plus à payer leurs dettes. Face à cette situation, la France, la Commission Européenne, les syndicats d'éleveurs, n'évoquent que de maigres « solutions » à très court terme. Vendre du lait aux chinois ou aux russes n'est même plus possible. L'achat de poudre de lait écrémé, pour gérer les stocks, a déjà doublé et ne suffit pas à réduire les quantités de lait présentes sur le marché. L'avenir de ces exploitations spécialisées est compromis. Pourtant, la production augmente toujours de façon démesurée (l'Irlande augmente sa production de 32 %, la Belgique de 21 %, les Pays Bas de 21%...). Si aucune solidarité n'existe entre les pays européens et que l'on ne cherche pas à diversifier et à relocaliser les productions, nous irons dans le mur séparément mais sûrement... Certes diversifier les productions d'une exploitation nécessite une sérieuse remise en question est beaucoup de travail, mais nous sommes convaincus que cela constitue une clef pour la pérennité de l'agriculture.

## Une recette d'Agnès...

### *Salade de concombre à la crème et à la menthe*

*(Pour 4 personnes)*

**Ingrédients** : 2 concombres / crème liquide / menthe fraîche / vinaigre de cidre / huile de colza / sel et poivre.

Peler et émincer en fines tranches 2 concombres moyens. Au fond d'un saladier préparer une vinaigrette avec 2 cuillères de vinaigre de cidre, 2 cuillères d'huile de colza, 2 cuillères de crème liquide. Ajouter du sel et du poivre. Mettre 4 feuilles de menthe fraîche ciselées. Mêler le tout et servir bien frais.

**L'info de la semaine :**

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