



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 31)

Notre carnet de plaine du 28.07.2016...

Les choux sont plantés sur toile en plein champs. Les choux fleurs sont mis en place sous tunnel, car nous ne les réussissons pas en plein champs. Les choux d'hiver ainsi que les blettes sont plantés sous tunnel sinon, les chevreuils n'en laisseront pas. La pépinière est donc libre pour recevoir les plants de salades d'hiver, chicorées, pain de sucre etc. Les semis de navets, radis noirs, carottes et panais sont en ligne mais déjà envahis par les graminées estivales contrôlées entre les rangs à la houe, reste la ligne de semis qui sera traitée à la main. La moissonneuse batteuse est prête, il faut rapidement faucher l'orge de printemps car les sangliers, malgré la clôture de protection et notre présence tous les soirs à l'affût avec notre 300 magnum, font des ravages. La loi nous permet de chasser à l'affût jusqu'à la tombée de la nuit, pas fous les mecs, ils viennent après. Cette disposition du Code de l'environnement est donc sans grand intérêt. Nous entourons, dans le grand parc les nouvelles plantations de pommiers à cidre afin de les protéger des moutons. Nous travaillons le sol dans les pommiers. C'est l'une des précautions permettant de réduire les populations de campagnols.

Notre regard sur l'actualité...

Le monde de l'industrie chimique se forme et se déforme au gré des rachats de parts de marché, filiales et autres groupes à coups de milliards de dollars. Ainsi Bayer, envisage de racheter Monsanto pour la coquette somme de 63,5 milliards de dollars. Ce groupe allemand se donne pour vocation d'« améliorer notre qualité de vie » et souhaite donc développer davantage, outre ses activités pharmaceutiques, le secteur de la production de pesticides et de fongicides. Il se trouve justement que Monsanto est le groupe ayant inventé et commercialisé le glyphosate, déclaré « cancérigène probable » par le Centre International de Recherche sur le Cancer. Quel dévouement, quelle philanthropie !

Une recette d'Agnès...

Fondue de courgettes Mornay

Ingrédients : 4 courgettes moyennes / 3 œufs / 1 poignée de mie de pain / 3 cuillères d'huile d'olives / 75 g de fromage râpé / 1 verre de lait / 1 bol de béchamel / sel, poivre et muscade.

Couper les courgettes en 2, récupérer les pépins avec la chair qui les entoure. Réserver.
Couper les courgettes en tranches de 1,5 cm. Les faire frire dans l'huile d'olives jusqu'à ce qu'elles deviennent moelleuses. Une fois cuites, les déposer dans un plat à gratin, saler, poivrer.
Faire cuire les œufs durs. Dans la poêle avec les courgettes, faire frire les pépins avec la chair (jusqu'à disparition de l'eau), saler un peu. Tremper la mie de pain, l'essorer, l'ajouter aux pépins.
Ajouter le fromage râpé, les œufs durs émiettés et la béchamel à la muscade. Bien travailler le tout.
Verser sur les courgettes et mettre au four 20 minutes.

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 31)

Notre carnet de plaine du 28.07.2016...

Les choux sont plantés sur toile en plein champs. Les choux fleurs sont mis en place sous tunnel, car nous ne les réussissons pas en plein champs. Les choux d'hiver ainsi que les blettes sont plantés sous tunnel sinon, les chevreuils n'en laisseront pas. La pépinière est donc libre pour recevoir les plants de salades d'hiver, chicorées, pain de sucre etc. Les semis de navets, radis noirs, carottes et panais sont en ligne mais déjà envahis par les graminées estivales contrôlées entre les rangs à la houe, reste la ligne de semis qui sera traitée à la main. La moissonneuse batteuse est prête, il faut rapidement faucher l'orge de printemps car les sangliers, malgré la clôture de protection et notre présence tous les soirs à l'affût avec notre 300 magnum, font des ravages. La loi nous permet de chasser à l'affût jusqu'à la tombée de la nuit, pas fous les mecs, ils viennent après. Cette disposition du Code de l'environnement est donc sans grand intérêt. Nous entourons, dans le grand parc les nouvelles plantations de pommiers à cidre afin de les protéger des moutons. Nous travaillons le sol dans les pommiers. C'est l'une des précautions permettant de réduire les populations de campagnols.

Notre regard sur l'actualité...

Le monde de l'industrie chimique se forme et se déforme au gré des rachats de parts de marché, filiales et autres groupes à coups de milliards de dollars. Ainsi Bayer, envisage de racheter Monsanto pour la coquette somme de 63,5 milliards de dollars. Ce groupe allemand se donne pour vocation d' « améliorer notre qualité de vie » et souhaite donc développer davantage, outre ses activités pharmaceutiques, le secteur de la production de pesticides et de fongicides. Il se trouve justement que Monsanto est le groupe ayant inventé et commercialisé le glyphosate, déclaré « cancérigène probable » par le Centre International de Recherche sur le Cancer. Quel dévouement, quelle philanthropie !

Une recette d'Agnès...

Fondue de courgettes Mornay

Ingrédients : 4 courgettes moyennes / 3 œufs / 1 poignée de mie de pain / 3 cuillères d'huile d'olives / 75 g de fromage râpé / 1 verre de lait / 1 bol de béchamel / sel, poivre et muscade.

Couper les courgettes en 2, récupérer les pépins avec la chair qui les entoure. Réserver.
Couper les courgettes en tranches de 1,5 cm. Les faire frire dans l'huile d'olives jusqu'à ce qu'elles deviennent moelleuses. Une fois cuites, les déposer dans un plat à gratin, saler, poivrer.
Faire cuire les œufs durs. Dans la poêle avec les courgettes, faire frire les pépins avec la chair (jusqu'à disparition de l'eau), saler un peu. Tremper la mie de pain, l'essorer, l'ajouter aux pépins. Ajouter le fromage râpé, les œufs durs émiettés et la béchamel à la muscade. Bien travailler le tout. Verser sur les courgettes et mettre au four 20 minutes.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...