



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 32)

Notre carnet de plaine du 04.08.2016...

L'orge est récoltée. Plutôt la partie que les cochons ont bien voulu nous laisser. Nous avons estimé le rendement à 30 quintaux/ha. Ils en ont laissé 5. C'est un vrai problème et il convient d'en parler. Toute l'exploitation est protégée par du grillage Vauban de 2 mètres. Il ne résiste pas bien sur à ces boulets de canons que sont les sangliers. Bien que vraiment pas attirés par la chasse, nous entretenons des relations très urbaines avec les chasseurs qui nous donnent un coup de main pour l'entretien de ces clôtures, nous avons autorisé leur présence chez nous à l'affût et à la traque. Nous avons passé notre permis de chasser et sommes présents à l'affût souvent le soir, nous adhérons à la Saint-Hubert et payons deux bagues par an. Au niveau local, tout va bien, nous admettons le fait que les chasseurs veulent voir du gibier. Malgré tout, le système ne fonctionne pas. Les populations sont trop importantes. Et, il est impossible actuellement de faire prendre en charge les dégâts, les surfaces sont trop petites, nous dit on. Bien sur, notre but n'est pas de faire des céréales, mais de pratiquer des rotations destinées à pérenniser notre activité maraîchère. Pour s'en sortir, une solution, dépénaliser le délit de braconnage !?!

Notre regard sur l'actualité...

Adapter ses modes de culture aux conditions locales et au changement climatique : voilà ce qu'ont fait de courageux paysans éthiopiens dans un petit village perché à 2000 mètres d'altitude. Le manque d'eau devenait critique avec la sécheresse qui sévit fort là-bas. Le village aurait pu disparaître, la nourriture manquant. Au lieu de partir, ils ont inventé un mode d'agriculture performant, en construisant des puits et systèmes de retenue d'eau, en diversifiant les cultures et en plantant des arbres qui leur fournissent à la fois nourriture, nectar pour les abeilles, et qui fixent l'azote dans le sol... bref, en pratiquant une agriculture intelligente qui permettra aux générations suivantes de se nourrir là où elles sont ! Seule condition pour réussir : travailler sans relâche.

Une recette d'Agnès...

Soupe froide au concombre (pour 4 personnes)

Ingrédients : 2 beaux concombres / 1 yaourt / 2 gousses d'ail / 8 feuilles de menthe / 8 feuilles de basilic / 2 cuillères d'huile d'olives / sel et poivre.

Si les concombres sont assez gros, retirer les pépins. Mixer le tout dans un blinder en 1 ou 2 fois. Servir bien froid par une belle et chaude soirée d'été.

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 32)

Notre carnet de plaine du 04.08.2016...

L'orge est récoltée. Plutôt la partie que les cochons ont bien voulu nous laisser. Nous avons estimé le rendement à 30 quintaux/ha. Ils en ont laissé 5. C'est un vrai problème et il convient d'en parler. Toute l'exploitation est protégée par du grillage Vauban de 2 mètres. Il ne résiste pas bien sur à ces boulets de canons que sont les sangliers. Bien que vraiment pas attirés par la chasse, nous entretenons des relations très urbaines avec les chasseurs qui nous donnent un coup de main pour l'entretien de ces clôtures, nous avons autorisé leur présence chez nous à l'affût et à la traque. Nous avons passé notre permis de chasser et sommes présents à l'affût souvent le soir, nous adhérons à la Saint-Hubert et payons deux bagues par an. Au niveau local, tout va bien, nous admettons le fait que les chasseurs veulent voir du gibier. Malgré tout, le système ne fonctionne pas. Les populations sont trop importantes. Et, il est impossible actuellement de faire prendre en charge les dégâts, les surfaces sont trop petites, nous dit on. Bien sur, notre but n'est pas de faire des céréales, mais de pratiquer des rotations destinées à pérenniser notre activité maraîchère. Pour s'en sortir, une solution, dépenaliser le délit de braconnage !?!

Notre regard sur l'actualité...

Adapter ses modes de culture aux conditions locales et au changement climatique : voilà ce qu'ont fait de courageux paysans éthiopiens dans un petit village perché à 2000 mètres d'altitude. Le manque d'eau devenait critique avec la sécheresse qui sévit fort là-bas. Le village aurait pu disparaître, la nourriture manquant. Au lieu de partir, ils ont inventé un mode d'agriculture performant, en construisant des puits et systèmes de retenue d'eau, en diversifiant les cultures et en plantant des arbres qui leur fournissent à la fois nourriture, nectar pour les abeilles, et qui fixent l'azote dans le sol... bref, en pratiquant une agriculture intelligente qui permettra aux générations suivantes de se nourrir là où elles sont ! Seule condition pour réussir : travailler sans relâche.

Une recette d'Agnès...

Soupe froide au concombre (pour 4 personnes)

Ingrédients : 2 beaux concombres / 1 yaourt / 2 gousses d'ail / 8 feuilles de menthe / 8 feuilles de basilic / 2 cuillères d'huile d'olives / sel et poivre.

Si les concombres sont assez gros, retirer les pépins. Mixer le tout dans un blinder en 1 ou 2 fois. Servir bien froid par une belle et chaude soirée d'été.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...