



[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 35)

## Notre carnet de plaine du 25.08.2016...

Eh bien voilà l'été, il suffisait d'être patient. Ça promet dans l'avenir, s'il faut faire avec de pareilles sautes d'humeur météo. Un gros travail d'arrosage tous les jours dans les tunnels, les pépinières et en plein champs. Enfin, l'eau est chez nous gratuite. Les sources sont captées, pré-stockées dans une réserve et reprises à la pompe thermique. Les cultures de plein champs sont irriguées avec des sprinklers, les tunnels sont irrigués à l'africaine. C'est à dire que nous utilisons la pente naturelle pour faire descendre l'eau par ruissellement. Les fenouils sortiront bientôt. Les melons ne sont pas bons, pas assez sucrés. Là aussi, le déficit en rayonnement pourrait bien être l'origine du problème. Les mirabelles de Madine sont terminées. Il n'en reste pas une poignée dans les vergers, nous avons récolté méthodiquement jusqu'au dernier fruit. Petite récolte de très bons fruits d'une couleur violette jamais rencontrée. Beaucoup de vergers ne seront pas récoltés dans les côtes de Meuse. Les gens n'en veulent plus, des fruits verts récoltés à la machine. Notre méthode de cueillette manuelle au fur et à mesure de la maturité est la seule bonne méthode. Nous sommes les seuls à travailler de cette manière. Les quetsches mûrissent, nous commencerons la récolte d'ici une semaine.

## Notre regard sur l'actualité...

Après moult modifications et retours en arrière, les députés ont enfin voté la loi pour la biodiversité. Elle prévoit entre autres l'interdiction dans tous les domaines d'activité des insecticides néonicotinoïdes, ces substances connues pour être particulièrement nocives pour les abeilles et les insectes pollinisateurs, mais également pour notre santé... et cela à compter du début d'année 2018. Pour autant, la loi prévoit des dérogations lorsqu'il « n'existe pas d'alternative » jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2020, ces exceptions étant fixées par arrêté ministériel sur la base d'un rapport de l'Agence de sécurité sanitaire. Il va de soit que dans ces conditions, l'ensemble des décideurs politiques et des vendeurs de pesticides va s'empresser de rechercher ces fameuses alternatives...

## Une recette d'Agnès...

### **Tomates à la Provençale au chèvre frais (pour 4 personnes)**

*Ingrédients : 2 belles tomates marmande par personne / ail / persil / échalotes / marjolaine / chapelure / huile d'olive / 1 fromage de chèvre frais / sel et poivre.*

Couper les tomates en deux dans le sens de l'épaisseur. Dresser sur un plat à four les ½ tomates, tranche vers le haut. Garnir de persillade, sel, poivre et chapelure. Arroser d'huile d'olives. Déposer sur chaque ½ tomate un morceau de fromage.

Cuire 25 minutes à four chaud.

**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 35)

## Notre carnet de plaine du 25.08.2016...

Eh bien voilà l'été, il suffisait d'être patient. Ça promet dans l'avenir, s'il faut faire avec de pareilles sautes d'humeur météo. Un gros travail d'arrosage tous les jours dans les tunnels, les pépinières et en plein champs. Enfin, l'eau est chez nous gratuite. Les sources sont captées, pré-stockées dans une réserve et reprises à la pompe thermique. Les cultures de plein champs sont irriguées avec des sprinklers, les tunnels sont irrigués à l'africaine. C'est à dire que nous utilisons la pente naturelle pour faire descendre l'eau par ruissellement. Les fenouils sortiront bientôt. Les melons ne sont pas bons, pas assez sucrés. Là aussi, le déficit en rayonnement pourrait bien être l'origine du problème. Les mirabelles de Madine sont terminées. Il n'en reste pas une poignée dans les vergers, nous avons récolté méthodiquement jusqu'au dernier fruit. Petite récolte de très bons fruits d'une couleur violette jamais rencontrée. Beaucoup de vergers ne seront pas récoltés dans les côtes de Meuse. Les gens n'en veulent plus, des fruits verts récoltés à la machine. Notre méthode de cueillette manuelle au fur et à mesure de la maturité est la seule bonne méthode. Nous sommes les seuls à travailler de cette manière. Les quetsches mûrissent, nous commencerons la récolte d'ici une semaine.

## Notre regard sur l'actualité...

Après moult modifications et retours en arrière, les députés ont enfin voté la loi pour la biodiversité. Elle prévoit entre autres l'interdiction dans tous les domaines d'activité des insecticides néonicotinoïdes, ces substances connues pour être particulièrement nocives pour les abeilles et les insectes pollinisateurs, mais également pour notre santé... et cela à compter du début d'année 2018. Pour autant, la loi prévoit des dérogations lorsqu'il « n'existe pas d'alternative » jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2020, ces exceptions étant fixées par arrêté ministériel sur la base d'un rapport de l'Agence de sécurité sanitaire. Il va de soit que dans ces conditions, l'ensemble des décideurs politiques et des vendeurs de pesticides va s'empresse de rechercher ces fameuses alternatives...

## Une recette d'Agnès...

### **Tomates à la Provençale au chèvre frais (pour 4 personnes)**

*Ingrédients : 2 belles tomates marmande par personne / ail / persil / échalotes / marjolaine / chapelure / huile d'olive / 1 fromage de chèvre frais / sel et poivre.*

Couper les tomates en deux dans le sens de l'épaisseur. Dresser sur un plat à four les ½ tomates, tranche vers le haut. Garnir de persillade, sel, poivre et chapelure. Arroser d'huile d'olives. Déposer sur chaque ½ tomate un morceau de fromage.  
Cuire 25 minutes à four chaud.

**L'info de la semaine :**

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