



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 36)

Notre carnet de plaine du 01.09.2016...

Il fait toujours beau et c'est bénéfique pour les cultures encore en place. C'est aussi bénéfique pour les abeilles qui peuvent butiner les dernières fleurs de l'année pour espérer faire quelques réserves substantielles. Néanmoins, la situation des colonies n'est pas brillante. Les stigmates du début de saison sont bien visibles. Les colonies sont souvent petites, les essaims de l'année ont du mal à se développer et surtout... il n'y pas de miel à récolter ou si peu... Maintenant, nous allons devoir compléter l'alimentation de nos colonies en espérant qu'elles subsisteront jusqu'au printemps prochain.

Notre regard sur l'actualité...

Le crédo du « produire toujours plus » en agriculture trouve aujourd'hui ses limites, principalement en ce qui concerne la production laitière. Le prix du lait dégringole, du fait de la surproduction européenne encouragée par la Politique Agricole Commune, et plébiscitée par les principaux syndicats d'agriculteurs... ces agriculteurs qui ont investi des sommes impressionnantes pour réduire les coûts de production et produire plus, ou ont disparu. D'autres ont préféré la conversion en bio, qui leur permet de vendre leur lait 30 à 40 % plus cher. Reste que dans notre système globalisé, le prix du lait est toujours moins cher ailleurs, même en bio. La solution évoquée du « produire moins et mieux » paraît souhaitable, la relocalisation des productions est aussi importante. Mais cela suppose une mutation fondamentale des modes de production et de commercialisation...

Une recette d'Agnès...

Salade niçoise (pour 4 personnes)

Ingrédients : oignons ciboules / tomates / concombres / haricots verts / poivron / olives noires / filets de harengs / œufs / vinaigrette.

Sur un plat, disposer en couches successives : 3 oignons - ciboules coupés fins, des tomates en rondelles, des concombres émincés, une poignée de haricots verts cuits à la vapeur "al dente" 1 petit poivron taillé fin, des olives noires de Grèce, des filets de harengs marinés à la provençale, 1/2 oeuf dur par personne.

Arroser d'une vinaigrette à l'huile d'olives, parfumée à l'origan.

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 36)

Notre carnet de plaine du 01.09.2016...

Il fait toujours beau et c'est bénéfique pour les cultures encore en place. C'est aussi bénéfique pour les abeilles qui peuvent butiner les dernières fleurs de l'année pour espérer faire quelques réserves substantielles. Néanmoins, la situation des colonies n'est pas brillante. Les stigmates du début de saison sont bien visibles. Les colonies sont souvent petites, les essaims de l'année ont du mal à se développer et surtout... il n'y pas de miel à récolter ou si peu... Maintenant, nous allons devoir compléter l'alimentation de nos colonies en espérant qu'elles subsisteront jusqu'au printemps prochain.

Notre regard sur l'actualité...

Le crédo du « produire toujours plus » en agriculture trouve aujourd'hui ses limites, principalement en ce qui concerne la production laitière. Le prix du lait dégringole, du fait de la surproduction européenne encouragée par la Politique Agricole Commune, et plébiscitée par les principaux syndicats d'agriculteurs... ces agriculteurs qui ont investi des sommes impressionnantes pour réduire les coûts de production et produire plus, ou ont disparu. D'autres ont préféré la conversion en bio, qui leur permet de vendre leur lait 30 à 40 % plus cher. Reste que dans notre système globalisé, le prix du lait est toujours moins cher ailleurs, même en bio. La solution évoquée du « produire moins et mieux » paraît souhaitable, la relocalisation des productions est aussi importante. Mais cela suppose une mutation fondamentale des modes de production et de commercialisation...

Une recette d'Agnès...

Salade niçoise (pour 4 personnes)

Ingrédients : oignons ciboules / tomates / concombres / haricots verts / poivron / olives noires / filets de harengs / œufs / vinaigrette.

Sur un plat, disposer en couches successives : 3 oignons - ciboules coupés fins, des tomates en rondelles, des concombres émincés, une poignée de haricots verts cuits à la vapeur "al dente" 1 petit poivron taillé fin, des olives noires de Grèce, des filets de harengs marinés à la provençale, 1/2 oeuf dur par personne.
Arroser d'une vinaigrette à l'huile d'olives, parfumée à l'origan.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...