



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 37)

Notre carnet de plaine du 08.09.2016...

Tout arrive pour qui sait attendre dit l'adage. En effet le rayonnement permettant la photosynthèse arrive seulement maintenant. Jusque là les mesures donnaient autour de 80 calories par cm² et par jour. La moyenne pluriannuelle tourne autour de 350 avec des pointes à 600 lors de belles journées ensoleillées. Bien entendu c'est désastreux notamment pour les potirons. Absence de rayonnement, racine en anoxie

(car baignées dans l'eau) pendant toute la période estivale, c'est exactement le contraire de l'idéal agronomique pour ces cultures. Mauvaise pioche, cette année, il fallait cultiver ces espèces sous tunnel.

Les pains de sucre sont plantées sous tunnel, les épinards sont semés, les plants de mâche sont en partie fabriqués, les tomates continuent à produire, les pommes de terre et carottes ne sont pas si mal, nous serons obligés de planter à l'extérieur les diverses salades d'hiver. Nous les rentrerons sous tunnel à la Toussaint lorsque les tunnels seront libérés. Nous ne perdons pas la moindre goutte d'eau et arrosons dès que la réserve est pleine. Il était temps de changer les moutons, le grand parc est transformé en paillasse. Les 10 mm du 5/09 feront grand bien. Nous démarrons la récolte des quetsches, elles sont superbes.

Notre regard sur l'actualité...

Les vins bios sont-ils tous d'abominables piquettes ? L'absence de produit chimique dans la production du vin compromet-elle ses qualités organoleptiques ? C'est en tout cas une idée reçue, véhiculée même par certains « savants » de notre société comme Michel Onfray par exemple. Et pourtant : une étude américaine basée sur des dégustations à l'aveugle, classe les vins bios parmi les meilleurs pour leur goût. Au contraire, il est aujourd'hui démontré que les pesticides, en détruisant la vie microbienne des sols, malmènent potentiellement le goût des vins en agriculture conventionnelle... Le secteur est d'ailleurs connu pour être l'un des plus gros consommateurs de pesticides (3 % de la surface pour 20 % des phytos consommés), notre santé et notre environnement en pâtissent... tout cela pour obtenir au final un vin de moins bonne qualité... le jeu en vaut-il la chandelle ?

Une recette d'Agnès...

Galettes de courgettes râpées (pour 4 personnes)

Ingrédients : 1 grosse courgette 1,5 kg / 4 pommes de terre agris moyennes / 2 œufs / Sel / Poivre / Muscade.

Éplucher la courgette, enlever les pépins. Éplucher les pommes de terre. Râper le tout. Dans un récipient mélanger les légumes, l'assaisonnement et les œufs. Faire frire en petites galettes dans suffisamment d'huile. (Presser les légumes entre 2 cuillères pour évacuer le liquide en surplus avant de faire cuire). Dresser dans un plat tapissé d'un papier absorbant, à la verticale.

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 37)

Notre carnet de plaine du 08.09.2016...

Tout arrive pour qui sait attendre dit l'adage. En effet le rayonnement permettant la photosynthèse arrive seulement maintenant. Jusque là les mesures donnaient autour de 80 calories par cm² et par jour. La moyenne pluriannuelle tourne autour de 350 avec des pointes à 600 lors de belles journées ensoleillées. Bien entendu c'est désastreux notamment pour les potirons. Absence de rayonnement, racine en anoxie

(car baignées dans l'eau) pendant toute la période estivale, c'est exactement le contraire de l'idéal agronomique pour ces cultures. Mauvaise pioche, cette année, il fallait cultiver ces espèces sous tunnel.

Les pains de sucre sont plantées sous tunnel, les épinards sont semés, les plants de mâche sont en partie fabriqués, les tomates continuent à produire, les pommes de terre et carottes ne sont pas si mal, nous serons obligés de planter à l'extérieur les diverses salades d'hiver. Nous les rentrerons sous tunnel à la Toussaint lorsque les tunnels seront libérés. Nous ne perdons pas la moindre goutte d'eau et arrosons dès que la réserve est pleine. Il était temps de changer les moutons, le grand parc est transformé en paillasse. Les 10 mm du 5/09 feront grand bien. Nous démarrons la récolte des quetsches, elles sont superbes.

Notre regard sur l'actualité...

Les vins bios sont-ils tous d'abominables piquettes ? L'absence de produit chimique dans la production du vin compromet-elle ses qualités organoleptiques ? C'est en tout cas une idée reçue, véhiculée même par certains « savants » de notre société comme Michel Onfray par exemple. Et pourtant : une étude américaine basée sur des dégustations à l'aveugle, classe les vins bios parmi les meilleurs pour leur goût. Au contraire, il est aujourd'hui démontré que les pesticides, en détruisant la vie microbienne des sols, malmènent potentiellement le goût des vins en agriculture conventionnelle... Le secteur est d'ailleurs connu pour être l'un des plus gros consommateurs de pesticides (3 % de la surface pour 20 % des phytos consommés), notre santé et notre environnement en pâtissent... tout cela pour obtenir au final un vin de moins bonne qualité... le jeu en vaut-il la chandelle ?

Une recette d'Agnès...

Galettes de courgettes râpées (pour 4 personnes)

Ingrédients : 1 grosse courgette 1,5 kg / 4 pommes de terre agris moyennes / 2 œufs / Sel / Poivre / Muscade.

Éplucher la courgette, enlever les pépins. Éplucher les pommes de terre. Râper le tout. Dans un récipient mélanger les légumes, l'assaisonnement et les œufs. Faire frire en petites galettes dans suffisamment d'huile. (Presser les légumes entre 2 cuillères pour évacuer le liquide en surplus avant de faire cuire). Dresser dans un plat tapissé d'un papier absorbant, à la verticale.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...