



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 38)

Notre carnet de plaine du 15.09.2016...

Quelques gouttes d'eau, les températures reviennent dans la norme de saison. Cet été inattendu et super pour les cultures irriguées n'est pas sans conséquences. La pâture commence à faire défaut pour notre troupeau de moutons, il va falloir nourrir. Par contre, c'était génial pour les choux. Jamais nous n'avions réussi aussi bien cette culture. Les choux raves notamment sont comme il faut, les milans, les cabus pomment normalement, les choux fleurs commencent à montrer une fleur. Les pains de sucre sont bien reprises sous tunnel. Il va falloir fermer à cause des chevreuils. Nos prévisions en matière d'eau s'avèrent exactes. Les sources ne suffisent pas, un stockage « oups de sec » est nécessaire. Les vieux framboisiers Zeva remontantes récupérés chez une tante commencent à produire. La vieille méthode de fabrication des plants basée sur la récupération des rejets fonctionne mieux que la nouvelle technique de culture *in vitro*. Ces plants ne perdurent pas plus de deux ans. Nous sommes en pleine récolte des quetsches. Etant donné les conditions de floraison, cette production inattendue tient du miracle. Nous regrettons un peu la décision de supprimer 400 arbres cet hiver mais nous ne pouvons pas laisser prospérer une telle surface.

Notre regard sur l'actualité...

Vandana Shiva est une écologiste indienne qui défend notamment le libre partage des semences et l'agroécologie. Entre autres, elle a fondé dans son pays une banque de semences permettant de conserver les variétés locales et d'assurer l'autonomie des paysans par rapport aux grosses firmes semencières comme Monsanto. Elle nous livre, dans *Le Monde* daté du 13 septembre, une réflexion intéressante : « la vieille économie est fondée sur la destruction ». Selon elle, notre économie, qui repose sur l'exploitation du pétrole, provient du postulat newtonien que tous les éléments qui composent la nature sont inertes et séparés les uns des autres ; si j'épands des pesticides, cela n'impacte que les plantes, les insectes ou les champignons que je souhaite éliminer ; dès lors, il n'y a plus de limites à l'utilisation intensive des ressources et à la pollution de notre environnement. La démocratie est notre modèle, mais elle ne vaut que pour nous et pas pour les autres êtres vivants... Jusqu'à quand ? Il a suffi de seulement 200 ans pour détraquer notre climat...

Une recette d'Agnès...

Quetsches poêlées à la glace de Spéculos (pour 4 personnes)

Préparer ou acheter une glace au Spéculos. Casser grossièrement les spéculos dans un blinder et les mixer avec 30 cl de lait. Préparer une crème chantilly avec 25 cl de crème très froide. Ajouter 2 blancs montés en neige. Mélanger délicatement le tout et mettre en sorbetière. (A préparer au moins 6 h avant) Ouvrir 600 g de quetsches en 2. Réserver. Presser le jus d'un 1/2 citron. Mélanger avec une grosse cuillerée de miel. De la cannelle et 2 cm de gingembre râpé. (ou 2 pincées en poudre). Faire chauffer 25 g de beurre dans une sauteuse ou un wok, y faire revenir les quetsches. Verser la préparation au miel. Laisser cuire à feu doux 3 minutes. Servir tiède avec la glace aux Spéculos.

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 15.09.2016...

Quelques gouttes d'eau, les températures reviennent dans la norme de saison. Cet été inattendu et super pour les cultures irriguées n'est pas sans conséquences. La pâture commence à faire défaut pour notre troupeau de moutons, il va falloir nourrir. Par contre, c'était génial pour les choux. Jamais nous n'avions réussi aussi bien cette culture. Les choux raves notamment sont comme il faut, les milans, les cabus pomment normalement, les choux fleurs commencent à montrer une fleur. Les pains de sucre sont bien reprises sous tunnel. Il va falloir fermer à cause des chevreuils. Nos prévisions en matière d'eau s'avèrent exactes. Les sources ne suffisent pas, un stockage « oups de sec » est nécessaire. Les vieux framboisiers Zeva remontantes récupérés chez une tante commencent à produire. La vieille méthode de fabrication des plants basée sur la récupération des rejets fonctionne mieux que la nouvelle technique de culture *in vitro*. Ces plants ne perdurent pas plus de deux ans. Nous sommes en pleine récolte des quetsches. Etant donné les conditions de floraison, cette production inattendue tient du miracle. Nous regrettons un peu la décision de supprimer 400 arbres cet hiver mais nous ne pouvons pas laisser prospérer une telle surface.

Notre regard sur l'actualité...

Vandana Shiva est une écologiste indienne qui défend notamment le libre partage des semences et l'agroécologie. Entre autres, elle a fondé dans son pays une banque de semences permettant de conserver les variétés locales et d'assurer l'autonomie des paysans par rapport aux grosses firmes semencières comme Monsanto. Elle nous livre, dans *Le Monde* daté du 13 septembre, une réflexion intéressante : « la vieille économie est fondée sur la destruction ». Selon elle, notre économie, qui repose sur l'exploitation du pétrole, provient du postulat newtonien que tous les éléments qui composent la nature sont inertes et séparés les uns des autres ; si j'épands des pesticides, cela n'impacte que les plantes, les insectes ou les champignons que je souhaite éliminer ; dès lors, il n'y a plus de limites à l'utilisation intensive des ressources et à la pollution de notre environnement. La démocratie est notre modèle, mais elle ne vaut que pour nous et pas pour les autres êtres vivants... Jusqu'à quand ? Il a suffi de seulement 200 ans pour détraquer notre climat...

Une recette d'Agnès...

Quetsches poêlées à la glace de Spéculos (pour 4 personnes)

Préparer ou acheter une glace au Spéculos. Casser grossièrement les spéculos dans un blinder et les mixer avec 30 cl de lait. Préparer une crème chantilly avec 25 cl de crème très froide. Ajouter 2 blancs montés en neige. Mélanger délicatement le tout et mettre en sorbetière. (A préparer au moins 6 h avant) Ouvrir 600 g de quetsches en 2. Réserver. Presser le jus d'un 1/2 citron. Mélanger avec une grosse cuillerée de miel. De la cannelle et 2 cm de gingembre râpé. (ou 2 pincées en poudre). Faire chauffer 25 g de beurre dans une sauteuse ou un wok, y faire revenir les quetsches. Verser la préparation au miel. Laisser cuire à feu doux 3 minutes. Servir tiède avec la glace aux Spéculos.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...