



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 40)

Notre carnet de plaine du 29.09.2016...

Nous avons entrepris la récolte des pommes de terre. Par malchance et face à une terre très compacte, nous avons endommagé notre matériel. Nous avons acquis une nouvelle arracheuse, mais nous prenons du retard. Le reste des salades d'hiver attend par exemple d'être mis en terre. Du côté des abeilles, beaucoup de colonies et en particulier les essaims de l'année, nécessitent d'être nourries avec du sirop pour que les abeilles puissent constituer des réserves afin de passer l'hiver. En effet, le beau temps général de ces dernières semaines permet aux abeilles de sortir à la recherche de pollens et nectars. Cependant, le temps des grandes miellées est révolu.

Notre regard sur l'actualité...

Sur notre planète, 3 millions de mètres carrés d'espaces sauvages ont disparu en seulement 20 ans. Nous construisons bâtiments, autoroutes, parkings... : nous urbanisons. Tout ceci en imperméabilisant des surfaces, en diffusant divers produits que la nature dégrade et transforme difficilement. Nous détruisons des espaces naturels qui existent et évoluent sur Terre depuis bien plus longtemps que nous. Les terres agricoles ne sont pas non plus épargnées. Nous ne pouvons pas nous contenter de mettre quelques hectares en zone de protection et intensifier à l'extrême les pratiques agricoles. Il y a un équilibre à trouver pour que notre avarice d'urbanisation croissante ne conduise pas à notre chute en s'ayant coupé nous même l'herbe sous le pied.

Une recette d'Agnès...

Bouillon de fenouils et carottes à l'orge perlé (pour 4 personnes)

Ingrédients : 4 carottes / 2 ou 3 fenouils / oignon / huile d'olives / curry / bouillon de légumes / orge.

Laver 4 belles carottes et 2 ou 3 gros fenouils. Couper les carottes en dés et le fenouil en lamelles. Peler et hacher 1 gros oignon. Dans une marmite faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive avec du curry. Ajouter 2 litres d'eau et 1 cube de bouillon de légumes. Pendant la cuisson, rincer 250 g d'orge perlé dans 4 x son volume d'eau faire cuire avec 1 autre cube de bouillon, pendant 30 minutes. Égoutter l'orge et l'ajouter à la soupe de légumes.

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 40)

Notre carnet de plaine du 29.09.2016...

Nous avons entrepris la récolte des pommes de terre. Par malchance et face à une terre très compacte, nous avons endommagé notre matériel. Nous avons acquis une nouvelle arracheuse, mais nous prenons du retard. Le reste des salades d'hiver attend par exemple d'être mis en terre. Du côté des abeilles, beaucoup de colonies et en particulier les essaims de l'année, nécessitent d'être nourries avec du sirop pour que les abeilles puissent constituer des réserves afin de passer l'hiver. En effet, le beau temps général de ces dernières semaines permet aux abeilles de sortir à la recherche de pollens et nectars. Cependant, le temps des grandes miellées est révolu.

Notre regard sur l'actualité...

Sur notre planète, 3 millions de mètres carrés d'espaces sauvages ont disparu en seulement 20 ans. Nous construisons bâtiments, autoroutes, parkings... : nous urbanisons. Tout ceci en imperméabilisant des surfaces, en diffusant divers produits que la nature dégrade et transforme difficilement. Nous détruisons des espaces naturels qui existent et évoluent sur Terre depuis bien plus longtemps que nous. Les terres agricoles ne sont pas non plus épargnées. Nous ne pouvons pas nous contenter de mettre quelques hectares en zone de protection et intensifier à l'extrême les pratiques agricoles. Il y a un équilibre à trouver pour que notre avarice d'urbanisation croissante ne conduise pas à notre chute en s'ayant coupé nous même l'herbe sous le pied.

Une recette d'Agnès...

Bouillon de fenouils et carottes à l'orge perlé (pour 4 personnes)

Ingrédients : 4 carottes / 2 ou 3 fenouils / oignon / huile d'olives / curry / bouillon de légumes / orge.

Laver 4 belles carottes et 2 ou 3 gros fenouils. Couper les carottes en dés et le fenouil en lamelles. Peler et hacher 1 gros oignon. Dans une marmite faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive avec du curry. Ajouter 2 litres d'eau et 1 cube de bouillon de légumes. Pendant la cuisson, rincer 250 g d'orge perlé dans 4 x son volume d'eau faire cuire avec 1 autre cube de bouillon, pendant 30 minutes. Égoutter l'orge et l'ajouter à la soupe de légumes.

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...