



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 41)

Notre carnet de plaine du 06.10.2016...

Toutes les salades d'hiver sont en terre, il ne leur reste plus qu'à se développer. Espérons que le temps sera clément longtemps. Dans la plaine, ce matin, la température est descendue en dessous de 0°C. Le galinsoga a gelé, nous en voilà débarrassé. Les plants de Cucurbitacées ont également été touchés. Ce n'est pas grave car nous avons récoltés les butternuts, musqués de Provence, potirons et potimarrons. Maigre récolte cette année, après un printemps pluvieux les racines se sont maintenues difficilement en surface puis la sécheresse de fin de saison a rendu l'eau rare. Les plants se sont mal développés, les courges sont peu nombreuses et de petite taille. Nous récoltons les dernières pommes de terre, nous devrions terminer vendredi.

Notre regard sur l'actualité...

Nous pouvons compter sur nos dirigeants européens pour préserver notre santé. La Commission européenne a mis plus de deux ans à publier la méthodologie développée pour définir les perturbateurs endocriniens – produits présents dans certains plastiques, solvants et pesticides, contribuant à de nombreux problèmes de santé en augmentation (infertilité, diabète, troubles du comportement...). Une fois condamnée par la cour de justice de l'UE, la Commission a publié certains documents (mais pas l'intégralité), qui ont été vivement critiqués par les ONG mais aussi par la communauté scientifique. La Commission a gagné du temps puisqu'il lui reste encore deux ans pour publier un rapport proposant de nouvelles pratiques d'évaluation des produits. En attendant, nous continuons à vivre sous l'influence de ces produits nocifs...

Une recette d'Agnès...

Nouilles aux aubergines et à la menthe (pour 4 personnes)

Ingrédients : 400 g de nouilles. 2 belles aubergines. 1 bouquet de menthe. 4 cuillères à soupe d'huile d'olives. 1 pincée de piment d'Espelette. Sel. Poivre.

Laver les aubergines. Les couper en tranches épaisses puis en morceaux. Les faire revenir dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olives. Saler poivrer ajouter le piment.

Cuire les pâtes. Laver et ciseler la menthe.

Écouter les pâtes. Les arroser avec le reste de l'huile. Parsemer de menthe. Ajouter les aubergines. Rectifier l'assaisonnement.

(Recettes végétariennes Larousse)

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 41)

Notre carnet de plaine du 06.10.2016...

Toutes les salades d'hiver sont en terre, il ne leur reste plus qu'à se développer. Espérons que le temps sera clément longtemps. Dans la plaine, ce matin, la température est descendue en dessous de 0°C. Le galinsoga a gelé, nous en voilà débarrassé. Les plants de Cucurbitacées ont également été touchés. Ce n'est pas grave car nous avons récoltés les butternuts, musqués de Provence, potirons et potimarrons. Maigre récolte cette année, après un printemps pluvieux les racines se sont maintenues difficilement en surface puis la sécheresse de fin de saison a rendu l'eau rare. Les plants se sont mal développés, les courges sont peu nombreuses et de petite taille. Nous récoltons les dernières pommes de terre, nous devrions terminer vendredi.

Notre regard sur l'actualité...

Nous pouvons compter sur nos dirigeants européens pour préserver notre santé. La Commission européenne a mis plus de deux ans à publier la méthodologie développée pour définir les perturbateurs endocriniens – produits présents dans certains plastiques, solvants et pesticides, contribuant à de nombreux problèmes de santé en augmentation (infertilité, diabète, troubles du comportement...). Une fois condamnée par la cour de justice de l'UE, la Commission a publié certains documents (mais pas l'intégralité), qui ont été vivement critiqués par les ONG mais aussi par la communauté scientifique. La Commission a gagné du temps puisqu'il lui reste encore deux ans pour publier un rapport proposant de nouvelles pratiques d'évaluation des produits. En attendant, nous continuons à vivre sous l'influence de ces produits nocifs...

Une recette d'Agnès...

Nouilles aux aubergines et à la menthe (pour 4 personnes)

Ingrédients : 400 g de nouilles. 2 belles aubergines. 1 bouquet de menthe. 4 cuillères à soupe d'huile d'olives. 1 pincée de piment d'Espelette. Sel. Poivre.

Laver les aubergines. Les couper en tranches épaisses puis en morceaux. Les faire revenir dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olives. Saler poivrer ajouter le piment.

Cuire les pâtes. Laver et ciseler la menthe.

Écouter les pâtes. Les arroser avec le reste de l'huile. Parsemer de menthe. Ajouter les aubergines. Rectifier l'assaisonnement.

(Recettes végétariennes Larousse)

L'info de la semaine :

Pensez à réutiliser vos emballages...