



Mars
2015
N°12

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

Au Sommaire

- Actualité
- Les rendez-vous des producteurs
- Dans nos fermes au fil des saisons
- Idée recette : Œufs en cocotte au chèvre et jambon

Retrouvez la gazette en ligne chaque mois et faites-nous part de vos suggestions et de vos envies de publication sur www.appro52.fr

Actualité

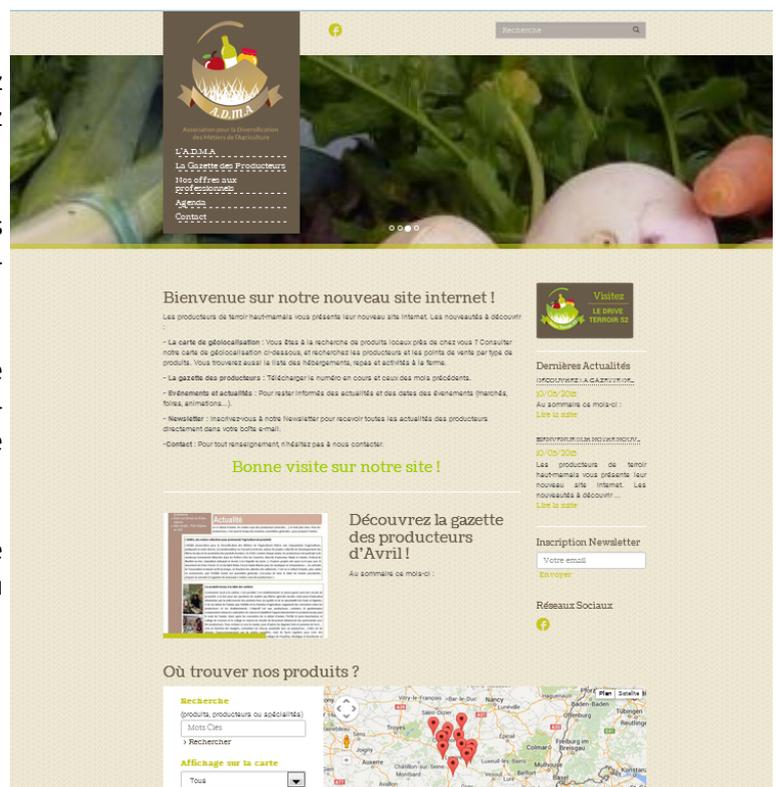
Bientôt un nouveau site internet pour l'ADMA sur www.terroir-hautemarne.com

A partir du mois d'avril, les producteurs de l'ADMA vous invite à découvrir leur nouveau site internet ! Moderne et pratique, il vous permettra d'avoir toutes les informations sur les producteurs et suivre leurs évènements. Vous trouverez sur le site :

- **Une carte de géolocalisation** : Elle vous permettra de localiser les producteurs près de chez vous grâce à une recherche par produits et types de points de vente. Vous trouverez aussi la liste des hébergements, repas et activités à la ferme. Chaque exploitation aura une page de présentation pour en savoir plus sur ses produits, lieux de vente, activités ...
- **La gazette des producteurs** : Vous pourrez télécharger le numéro en cours et retrouvez les numéros précédents
- **Agenda** : Un calendrier vous indiquera les rendez-vous des producteurs (foires, marchés, animations...)
- **Newsletter** : Inscrivez-vous à notre Newsletter pour recevoir toutes les actualités des producteurs directement dans votre boîte e-mail.

L'équipe ADMA et les producteurs travaillent activement pour finaliser le site pour la fin du mois.

Rendez-vous au mois d'Avril sur
www.terroir-hautemarne.com



Produits de printemps sur le Drive Terroir 52

A Courcelles-sur-Aujon, les poulettes sont arrivées depuis quelques semaines et commencent à pondre. Les œufs sont donc à nouveau disponibles chaque semaine sur le Drive. Comme leurs calibres sont encore petits, leur prix est divisé par deux ! A la Chèvrerie d'Artémis, les mises bas arrivent à leur fin, et la production de fromage de chèvre redémarre cette semaine. Retrouvez les crottins, fromages à tartiner, faisselles de la nouvelle saison !! Rendez-vous sur www.terroir52.fr !!



Dans nos fermes au fil des saisons

Mars, temps fort pour la pisciculture

Mars est le mois d'ouverture de la pêche, il est temps pour les pisciculteurs de libérer les salmonidés qui doivent repeupler les rivières.

En Haute-Marne, comme ailleurs, chaque année, les sociétés de pêche estiment les besoins de repeuplement et adressent leur commande, le plus souvent à des pisciculteurs locaux.

La pisciculture de la Belle Fontaine, localisée à Châteauvillain, était à l'origine la propriété de la Fédération de Pêche de Haute-Marne.

En 2000, lorsque Cyrille et Catherine Jeanson l'achètent pour s'installer, ils s'engagent à poursuivre l'élevage pour le repeuplement de nos rivières haut-marnaises en truites Fario, Arc en ciel, dorées et en saumons de fontaine.

Ainsi, depuis 15 ans, début mars Cyrille sillonne le département libérant des truites âgées de 1,5 à 3 ans, dans nos cours d'eau.

Les alevins sont nés en hiver après 4 à 6 semaines d'incubation, ils sont le fruit d'une fécondation artificielle.

En octobre à décembre, Cyrille prélève la laitance des mâles ainsi que les œufs sur les femelles ensuite il mélange les deux délicatement avant de tout placer en incubateur alimenté en eau de source à 10 °C

Les alevins grossiront petit à petit tout d'abord en écloserie jusqu'au printemps et iront rejoindre les bassins extérieurs afin de disposer de plus d'espace.

Témoignage de Catherine et Cyrille Jeanson de la pisciculture Belle-Fontaine :



La vente de poissons de repeuplement constitue l'essentiel de notre activité ce qui fait de mars un mois très chargé pour nous.

Aujourd'hui nous en vendons aussi à l'extérieur du département. En effet notre élevage est très fécond car nous sommes bien équipés et l'eau de l'Aujon est de grande qualité.

Ainsi les conditions d'incubation et d'éclosion sont excellentes.

Dès le printemps nous sommes heureux d'accueillir le public à la pisciculture pour faire partager notre passion du métier. Vous pouvez pêcher votre poisson dans nos bassins, vous serez alors assuré de sa fraîcheur. Nous vous proposons aussi des visites pédagogiques pour en savoir plus sur notre activité.



Nous vendons aussi des poissons frais : les poissons sont pêchés devant vous et vidés sur place. On ne peut pas faire plus frais !

Pisciculture de la Belle Fontaine
Catherine et Cyril Jeanson
Route de Marmesse
52120 Châteauvillain
www.labellefontaine.fr



Idée recette - Œufs en cocotte au chèvre et jambon

Ingrédients :

- 4 œufs
- 4 rondelles de buche de chèvre
- 4 cuillères à café de crème fraîche
- 1 tranche de jambon
- Ciboulette
- Poivre



- Répartir la crème fraîche et le fromage de chèvre dans 4 ramequins et les faire fondre pendant le préchauffage du four (à 180°C).

- Couper le jambon en petits dés.

- Sortir les ramequins du four et bien mélanger pour obtenir une texture onctueuse.

- Rajouter les dés de jambon et la ciboulette ciselée. Poivrer. Puis casser un œuf dans chaque ramequin.

- Faire cuire 8 minutes à 180°C, puis 5 minutes à 200°C.

BON APPÉTIT !

Gazette rédigée par l'ADMA (Association pour la Diversification des Métiers de l'Agriculture) et la Chambre d'agriculture dans le cadre de la mission « Appro52 »; Mangeons bien, Mangeons local !

Avec le soutien financier de :



Pour plus d'infos :

www.terroir-hautemarne.com
www.appro52.fr

Contact :

adma@haute-marne.chambagri.fr
03.25.35.00.60