



Août
2015
N°17

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

Au Sommaire

- Actualités
- Les rendez-vous des producteurs
- Dans nos fermes au fil des saisons
- Idée recette : Poivrons farcis au chèvre et au jambon

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

Actualités

Une 2ème édition des marchés des Petites Cités de Caractère réussie !

La deuxième édition des marchés des Petites Cités de Caractère s'est achevée avec succès à Chateauvillain le samedi 18 Juillet. Environ 300 personnes se sont déplacés à chaque rendez-vous pour découvrir les produits et les savoir-faire locaux et partager un moment de convivialité autour d'un repas et d'un spectacle !
A l'année prochaine !



Les fermes ouvrent leurs portes cet été ...

Le week-end du 25 et 26 Juillet, les viticulteurs étaient à l'honneur à Coiffy-le-Haut ! Pendant 2 jours, les nombreux visiteurs ont pu découvrir le vignoble, visiter les caves et bien sûr déguster le vin du domaine Florence Pelletier et de la SCEA des Côteaux de Coiffy, les 2 exploitations viticoles de l'appellation « Côteaux de Coiffy ». Les portes ouvertes se poursuivent au mois d'août, prochain rendez-vous le 09 Août à Millières pour découvrir les secrets de la Distillation !



Les rendez-vous des producteurs

Portes ouvertes :

- **Dimanche 9 août : Portes Ouvertes à la Distillerie Decorse** (Millières), visitez la distillerie et découvrez les secrets de l'Alambic de la famille Decorse. Vous apprendrez comment se fabriquent les eaux de vie et liqueurs souvent récompensées de la maison.

Fête des Jeunes Agriculteurs :

Dimanche 23 août à Andelot : Retrouvez les producteurs sur le pôle Terroir de la Fête de l'Agriculture organisée par les Jeunes Agriculteurs à Andelot. L'occasion de découvrir ou redécouvrir le monde agricole : démonstrations, animations diverses, élection de miss des champs....

Rando'Bistrot - 7 rendez-vous entre Juin et Septembre pour partager le terroir en plein air et à table

Une rando accompagnée / Une rencontre autour d'un produit de terroir / Un repas dans un Bistrot de Pays

Programme détaillée, tarifs et réservations : <http://www.pays-chaumont.com> - 03.25.31.67.37

29/08	Plaisirs des papilles et patrimoine : Visite de Vignory et repas au Bistrot de Pays de Vignory : l'Étoile.
12/09	Renouveau de l'élevage de canards en bord de Brauzé : Promenade entre Bricon et Richebourg. Visite de l'élevage de canards de la ferme d'Orchamps et repas au Bistrot de Pays de Bricon : l'Europe

Dans nos fermes au fil des saisons

Apiculture : La levée

La levée consiste à prélever les hausses des ruches chargées en miel. Pour un « miel dit d'acacia, de tilleul ou d'une autre variété » l'apiculteur doit être vigilant à ne pas laisser aux abeilles, le temps et le besoin de butiner d'autres fleurs.

Il faut toutefois leur donner le temps de travailler le nectar pour en faire du miel. Pour cela elles malaxent le nectar puis le déposent dans les alvéoles de cires ... Les abeilles ventileuses assèchent ensuite l'ambiance de la ruche et donc le miel pour le concentrer.

L'apiculteur peut ensuite procéder à la levée, un travail très physique car une hausse contenant 9 cadres chargés de miel peut peser jusque 20 kg. Il faut installer une nouvelle hausse garnie de cadres vides et de cire pour assurer la prochaine récolte puis charger les hausses pleines pour les ramener à la miellerie et procéder à l'extraction du miel ...

Le Mois prochain : Cueillette et cuisine ...

Témoignage de Mauricette Anesa à Signéville :



Fin juillet et début août c'est le temps de récolter les miels de tilleul, les miels toutes fleurs ou de forêt.

Comme tous les apiculteurs de Haute-Marne, au Rucher du Grand Jardin, Mauricette s'active à la levée de ses 300 ruches réparties sur 12 ruchers pour ramener les hausses remplies de miel à la miellerie où le miel sera extrait, filtré et mis en pot.

Pour cela, Mauricette retire les cadres un à un et les glisse dans une désorperculeuse-extracteur-centrifugeuse qui sépare la cire et le miel.

« La machine fait tout jusque la mise en pot et je la surveille » explique Mauricette qui précise « J'ai commencé ce métier il y a 20 ans quand un problème de santé m'a obligé à une reconversion professionnelle alors j'ai pu avoir des aides pour acheter une chaîne d'extraction. J'aime vraiment l'apiculture car c'est un métier passionnant et proche de la nature. Cette année la récolte s'annonce plutôt bonne malgré la chaleur et la sécheresse. Dans certains ruchers, les hausses sont bien remplies, dans d'autres il semble que les abeilles aient eu du mal à trouver des fleurs à leur goût. Globalement je devrais avoir assez de miel pour satisfaire mes clients et assurer mon revenu de l'année. »

Toute l'année Mauricette fait visiter sa miellerie dès qu'elle en a le temps et sur réservation. Chaque mi-août elle ouvre ses portes gratuitement lors du vide grenier de Signéville. Rendez-vous, cette année, le dimanche 16 août. En vous y rendant entre 9 h30 et 12h ou entre 13h30 et 17h, vous découvrirez tout sur les abeilles et la production de miel.

Mauricette Anesa

Le rucher du Grand Jardin

Rue du Lavoir

52700 Signéville

06.21.37.88.73



Idée recette - Poivrons farcis au Chèvre et jambon

Ingrédients :

- 2 poivrons
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de fromage de chèvre
- Quelques feuilles de menthe ou de basilic
- Une gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de crème liquide

- Couper les poivrons en deux et les évider.
- Les mettre au four environ une demi-heure pour qu'ils commencent à cuire.
- Mixer ensemble les 4 tranches de jambon blanc, la gousse d'ail et les feuilles de menthe ou de basilic.
- Mélanger avec le fromage de chèvre, la crème fraîche et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Sortir les poivrons du four quand ils sont bien ramollis et les remplir avec ce mélange.
- Vous pouvez parsemer d'un peu de chapelure, et mettre le plat au four, à 140°C, environ une demi-heure.



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

Contact :

adma@haute-marne.chambagri.fr

03.25.35.00.60