



Sept
2015
N°18

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 : Pommes au miel en feuilles de brick

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

Ouverture du Drive Fermier de Saint-Dizier :

Le deuxième drive du département ouvrira à Saint-Dizier le **01 septembre**. Sur www.drivefermiersaintdizier.fr, vous pourrez chaque semaine commander vos produits fermiers en ligne jusqu'au lundi soir minuit et venir récupérer votre commande le jeudi soir, de 17h00 à 19h00 au marché couvert de Saint-Dizier. Une quinzaine de producteurs de Haute-Marne et de Meuse sont à l'origine du projet et vous proposent des produits fermiers, de saison, tous issus de leurs exploitations, parmi plus de 450 références : viandes et charcuteries, volailles et œufs, pains, produits laitiers de vache et de chèvre, légumes, miels et confitures, vins ... Pour les clients, le drive offre la possibilité de se fournir en produits locaux, en direct du producteur et avec un système de commande sans engagement. Dès le 01 septembre, vous pourrez commander vos produits et bénéficier de l'offre de lancement : 5€ offerts pour la prochaine commande dès 50€ de commande. La première distribution aura lieu le jeudi 17 septembre au marché couvert où les producteurs vous accueilleront et feront déguster leurs produits. Bonne visite sur le site et n'hésitez pas à en parler autour de vous !



Les rendez-vous des producteurs

Dimanche 13 septembre : Portes Ouvertes à la Chèvrerie d'Artémis

Venez visiter la Chèvrerie d'Artémis et rencontrer Estelle Foulon : visite de l'exploitation de 14h à 15h30, inauguration de la toute nouvelle fromagerie à 16h. Traite des chèvres en fin d'après-midi.

Dimanche 20 septembre : Balade gourmande à Poulangy

Retrouvez les producteurs de terroir à Poulangy pour la première balade gourmande organisée dans le village.

Rando'Bistrot - Plus d'un rendez-vous en septembre pour partagez 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 détaillé, tarifs et réservations : <http://www.pays-chaumont.com> - 03.25.31.67.37

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

La récolte des fruits

L'été, mais aussi le début de l'automne, marquent la grande saison des fruits. Sous nos latitudes, la majorité des fruits sont récoltés pendant ces mois-ci et maintenant qu'arrive septembre ce sont les pommes, les poires, quelques prunes, mais aussi bien sûr le raisin que vont récolter les producteurs.

Les vendanges sont bien sûr les récoltes les plus médiatisées et les plus connues par les saisonniers, mais de nombreux producteurs d'autres fruits profitent aussi de cette époque de l'année pour embaucher de la main d'œuvre. Sur toute l'année, les producteurs de fruits français embauchent 300 000 saisonniers.

Certains producteurs font par contre le choix de la récolte mécanisée qui va beaucoup plus vite grâce à des outils spécialisés. Cela permet de gagner beaucoup de temps en administratif, en formation et en encadrement.

Nos producteurs eux récoltent à la main eux-mêmes ou bien font récolter leurs fruits directement par les consommateurs comme Pierre Cuvier qui propose de la cueillette à la ferme à Lignol-le-Château.

Témoignage de Cyril Billard, arboriculteur, maraîcher et agriculteur à Lannes :

Je suis installé à Lannes depuis 2013 avec ma belle-mère. Nous produisons des céréales mais aussi des pommes de terre et des fraises et nous avons également des vergers de pommiers, poiriers et cerisiers. Nous pouvons ainsi répondre à une demande locale de produits frais grâce à notre point de vente situé à Lannes. Cette année, la production de fruits est correcte et de bonne qualité surtout pour la teneur en sucre.

Nous avons récolté en premier les fraises qui ont eu beaucoup de succès, c'est beaucoup de travail manuel mais la satisfaction des clients nous fait plaisir et nous pousse à continuer.

Après la moisson des céréales cet été, nous arrivons maintenant à la récolte des pommes qui s'annonce plutôt bonne. Les pommes seront vendues à la fois en prêtes à consommer mais seront aussi transformées en jus. Nous mélangeons plusieurs variétés de pommes pour avoir un jus assez stable en goût et le stock permet d'en fournir pratiquement toute l'année. Les pommes de terre arrivent bientôt également.

Pour retrouver nos produits : en vente directe au magasin à Lannes, nous vendons aussi sur le Drive Terroir à Chaumont ce qui permet d'élargir la clientèle et de découvrir des nouveaux modes de vente.



GAEC du Verger de la Tresse - Cyril Billard - 06.71.58.66.76

7 place de la mairie
à LANNES ou

Les Vergers du Barrois

Pierre Cuvier - 03.25.92.96.64
RD 719 à Lignol-le-Château



Idée recette - Pommes au miel en feuilles de brick

Ingrédients (pour 6) :

- 6 feuilles de brick
- 3 ou 4 pommes sucrées
- 5 cuillères à café de miel
- 1 noix de beurre
- Pour l'accompagnement : glace vanille ou crème vanille

- Peler les pommes et en enlever le milieu. Les couper en morceaux (pas trop petits).

- Faire chauffer le beurre dans une poêle, y mettre les pommes, les faire revenir puis rajouter le miel et laisser réduire et caraméliser.

- Prendre une feuille de brick et mettre des morceaux de pommes au miel à l'intérieur. Plier en triangle ou sous une autre forme choisie et si besoin faire tenir avec un cure-dent. Faire la même chose avec le reste des feuilles de bricks et de pommes. Utiliser la même poêle pour faire revenir les feuilles de bricks remplies de pommes.

- Lorsqu'elles sont grillées, les présenter avec de la glace ou de la crème vanille.



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