



Printemps
2016

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

Au Sommaire

- Actualités
- Nouvelles des drives
- Les médailles du concours agricole
- Idée recette spécial pâques

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

Avec le printemps et l'approche de Pâques, La Gazette des producteurs est de retour après plus de 3 mois de silence car il nous faut vous donner quelques nouvelles.

Lors des fêtes de fin d'année, les producteurs se sont très mobilisés pour assurer une permanence à la Chapelle du Lycée où l'offre s'élargit avec de plus en plus de produits proposés à la vente et où les clients sont au rendez vousAinsi le chiffre d'affaire réalisé a encore progressé. C'est une preuve de confiance des consommateurs et le signe que de plus en plus de monde profite de la qualité des produits haut-marnais soit sur table, soit sous le sapin, soit en guise d'étrennes. Un grand merci à vous, consommateurs, pour votre confiance !

Depuis le début de cette année 2016, il y a eu du changement dans l'équipe d'animatrices « Territoires&Filières » de la Chambre d'Agriculture ainsi, Mathilde Couturier est devenue l'animatrice de la Mission Agriculture Biologique et du Groupement des Agrobiologistes ce qui laisse un peu moins de temps à l'équipe pour promouvoir les circuits courts et donc pour vous écrire de la part des producteurs.

De plus, en ce début d'année, nos élus professionnels ont voulu mettre l'accent sur la diversification des activités agricoles « **dans toutes les bouches** » lors de l'assemblée générale de la FDSEA qui proposait un buffet du terroir puis lors de la session de Chambre d'agriculture de février qui a mis à l'honneur les productions légumières.

Nouvelles des drives

A Chaumont, malgré l'absence de légumes pendant les mois d'hiver, le drive a continué de distribuer du porc, des volailles et pigeons, des charcuteries, œufs, des soupes, des fromages et produits de la ruche tout l'hiver ainsi que des pommes et des lentilles à une vingtaine de fidèles clients.



Depuis plusieurs semaines Le Jardin du Poirier de Prez sous Lafauche propose du mesclun, du pourpier et de la mâche sur le drive, des produits de qualité et biologique qui se conservent facilement plusieurs jours au réfrigérateur. Et pour accompagner les salades, les saveurs d'Annalice vous proposent de tester son huile de colza et de noix.

Désormais, Anthony Masselot propose aussi des lentilles vertes biologiques, à découvrir en soupes, salades, légumes...

Ce drive a suscité des vocations car de plus en plus d'éleveurs nous contactent pour développer la vente directe et approvisionner le drive. Ainsi, cette semaine le drive propose de l'agneau, il affiche aussi de plus en plus souvent une offre de viande de veau.....

A Saint-Dizier aussi, depuis le début de l'hiver, l'offre en légumes est plus réduite. Néanmoins, grâce à sa solide offre de produits carnés et de produits laitiers, il continue de distribuer 60 à 70 paniers par semaine contre en moyenne 100 jusque Noël.

A Chaumont, comme à Saint-Dizier, nous espérons tous le retour très prochain des légumes.



Nouvelles des haut-marnais au Concours Général Agricole

Comme chaque année plusieurs producteurs ont soumis leurs produits aux notations des juges du concours général agricole et comme chaque année plusieurs d'entre eux ont reçu des médailles :

- **Le safran de la vallée de l'Aujon** de Brigitte et Guy Camus remporte une médaille d'Or à l'occasion de sa première participation au salon de l'agriculture.
- **Le Muid Montsaigeonnais** remporte également une médaille d'or pour son Pinot Noir
- **La fromagerie Germain** remporte une médaille d'Argent pour son époisses et une médaille d'Or pour son Langres

Félicitations à eux



- **Pour le vacherin** (à préparer la veille) : 6 œufs – 550 g de sucre – 75 cl de lait – 1 cuillère à soupe de maïzena – 90 cl de crème fraîche – 2 sachets de sucre vanillé

Séparez les blancs des jaunes

Préparez des meringues en montant les blancs en neige puis en ajoutant 375 g de sucre. Faites cuire à 120 °C pendant 1 heure pour obtenir des meringues craquantes

Préparez une crème anglaise en faisant chauffer le lait et en battant les jaunes avec 75 g de sucre dans une casserole puis en versant petit à petit le lait chaud sur les œufs tout en remuant constamment sur feu doux. Ajoutez ensuite la maïzena et laissez épaissir à feu doux tout en continuant de remuer- Placez la crème au frais.

Préparez le vacherin en fouettant au mixeur les 90 cl de crème fraîche avec 100 g de sucre et le sucre vanillé puis en brisant les meringues une fois bien refroidies. Ajoutez les meringues brisées et placez le tout dans un moule et au congélateur.

Servez le lendemain glacé et accompagné de la crème anglaise.



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 :



Idée recette - Spécial pâques

Pour votre menu de Pâques : Brouillade d'escargots sur lit de mâche - Navarin d'agneau aux pommes - Vacherin glacé

- **Pour la brouillade d'escargots sur lit de mâche :**

30 escargots – 9 œufs frais de la ferme – 1 cuillère à soupe de crème fraîche – sel poivre - 500 g de mâche -ail – persil – crème de vinaigre balsamique

Préparez la mâche - Egouttez les escargots puis faites-les rissoler ajoutez l'ail et le persil et gardez les au chaud -En parallèle cassez les œufs, salez et poivrez ajoutez la crème battez le tout grossièrement puis versez dans une poêle pour une cuisson à feu doux en remuant constamment sans laisser sécher la préparation. Dressez les assiettes en y posant une poignée de mâche, arrosez d'un filet de vinaigre la brouillade d'œufs surmontée de 5 escargots par assiette. Servez aussitôt accompagné d'une belle tranche de pain de campagne beurrée.

- **Pour le navarin :**

1.4 kg d'épaule d'agneau en morceaux - 300 g de petits oignons - 6 pommes acidulées - 1 carotte – 3 gousses d'ail – 15 cl de vin blanc –sel – poivre - muscade-thym - huile- sucre

Caramélisez les petits oignons dans un peu de sucre et réservez-les - Dorez les morceaux de viandes dans une cocotte, assaisonnez-les et saupoudrez d'une cuillère de farine, mélangez pour faire roussir la farine puis versez le vin blanc. Ajoutez la carotte coupée en fines rondelles, l'ail écrasé puis laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez les petits oignons poursuivez la cuisson 1 heure. Rissolez les quartiers de pommes épluchées et ajoutez-les au plat 10 minutes avant de servir ce navarin accompagné d'une purée de céleri.

Pour plus d'infos :

www.terroir-hautemarne.com

Contact :

adma@haute-marne.chambagri.fr

03.25.35.00.60