



Été  
2016  
N°24

# 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

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](http://www.terroir-hautemarne.com)

## Actualités

### ACTUALITES

- Mangeons Bien, Mangeons Local !

Les 3 ateliers « Mangeons bien, Mangeons local ! » organisés en juin dans la Communauté de Communes du Bassigny ont réuni en tout plus de 100 personnes. Animés en partenariat par l'A.D.M.A, l'ARDEAR et la Chambre d'Agriculture, ils ont vocation à sensibiliser le grand public au « consommer local » et à l'impliquer dans les circuits courts, une demi douzaine de personnes a envie de porter un projet d'AMAP, une douzaine porterait un marché de producteurs, d'autres moins prêtes à s'investir seraient plutôt demandeuses de drive ou point de vente....

Cette action est une première en Haute-Marne, elle est portée par le PETR\* du Pays de Langres avec l'appui financier du Conseil Régional et elle a pu se concrétiser grâce à l'implication d'une quinzaine de bénévoles venus témoigner de leur expérience de producteurs ou de locavores, merci à eux tous.

- Quels débouchés en grandes et moyennes surfaces pour les produits locaux ?

Actuellement, la Chambre d'Agriculture travaille à l'étude du marché en produits locaux chez les revendeurs : grandes et moyennes surfaces, petites épicerie locales ou magasins bios, avec l'aide des fonds Casdar pour le développement rural de l'Etat.

Notre stagiaire, Max Mezza, de l'ESC de Troyes a mené des enquêtes auprès de 24 enseignes différentes sur la Haute-Marne, l'Aube et la Marne. Une synthèse de ces enquêtes sera bientôt réalisée mais on peut d'ores-et-déjà observer qu'il existe une vraie volonté dans bon nombre d'enseignes de développer la part des produits locaux dans leurs magasins.

Il existe un réel manque de certains produits qui sont très demandés par les clients comme les légumes. Les conclusions de cette enquête nous permettront sans doute de rassurer des porteurs de projet souhaitant s'installer mais ayant peur de ne pas trouver de débouchés pour leurs produits.

## Les rendez-vous des producteurs

**2 Juillet** : Fiest'Abeilles à Vaux-sous-Aubigny : festival organisé par Apis Sapiens, association oeuvrant pour le développement de l'apiculture et pour le soutien des abeilles. Nombreux producteurs présents.

**9 Juillet** : Festival des Boissons à Montier-en-Der, organisé à la Brasserie Artisanale du Der.

**10 Juillet** : Portes Ouvertes à la Ferme aux Escargots à Meures et fête du pain.

**23 Juillet** : Marché de Petite Cité de Caractère à Chateaufvillain, de 18h à 22h

**30/31 Juillet** : Portes Ouvertes à Coiffy-le-Haut chez les 2 producteurs de vins de Coiffy.

**30/31 Juillet** : Route du Champagne entre Bar-sur-Aube et Colombey-les-2-églises : [routeduchampagne.com](http://routeduchampagne.com)

**6 Août** : Marché de Petite Cité de Caractère à Vignory, de 18h à 22h

**20 Août** : Marché de Petite Cité de Caractère à Bourmont, de 18h à 22h

# Dans nos fermes au fil des saisons

## L'entretien des vignes

Après l'**ébourgeonnage** du printemps, qui consiste à éliminer les bourgeons non fructifères, les vignerons ont procédé au **relevage**. Ils ont relevé les rameaux qui peuvent pousser jusqu'à 60 cm afin de les maintenir verticaux. Cela donne son architecture à la vigne et permet ainsi le passage des hommes entre les rangs.

En juin, a lieu le **palissage** qui consiste à séparer les rameaux entre eux et à les maintenir par des fils et agrafes. Cela permet d'éviter que les feuilles soient tassées afin qu'elles captent le maximum de lumière et qu'elles ne pourrissent par manque d'aération. Enfin en été, à lieu la taille d'été ou le **rognage** qui permet d'éviter que le feuillage prenne trop de place par rapport aux fruits.

## Témoignage de Florence Pelletier à Coiffy-le-Haut

Cette année est une année climatique particulière. Les anciens laissent entendre que les années de 13 lunes étaient relativement pluvieuses et néfastes aux cultures. C'est le cas pour 2016, avec en sus une gelée noire qui a touché le vignoble de Montsaugéon et de Coiffy. Avec le mauvais temps les travaux de la vigne sont beaucoup plus chronophages, l'herbe pousse à grande allure et envahit les rangs de vigne : le désherbage est mécanique depuis que nous sommes convertis en agriculture biologique depuis 2009. C'est le temps idéal pour le développement du mildiou. Des premiers signes d'attaques apparaissent sur certaines parcelles. Pour éradiquer et stopper l'évolution du champignon, nous préparons des applications à base de différentes plantes (sauge, orties...) que nous épandons sur nos vignes.



La production 2016 de vin s'annonce assez compromise. Nous avons replantés 2 ha de jeunes ceps qui produiront seulement en 2019. En attendant, il faut tenir le cap, car les stocks de vins sont faibles et certaines gammes de nos vins viendront à manquer et ne seront plus disponibles à la vente.

Il reste à espérer que les années à venir seront meilleures....

### Les producteurs de vins de pays en Haute-Marne :

SCEA des Coteaux de Coiffy et

le Domaine Florence Pelletier à Coiffy

Le Muid Montsaugéonnais à Vaux ss Aubigny



## Idée recette - Brochettes de porc mariné

### Ingrédients :

- 4 côtes de porc
- 1 oignon finement hâché
- 2 cs de coriandre fraîche
- persil plat
- 1 cs de paprika
- 2g de purée de piment
- 3 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- Jus d'un demi citron
- jaune

Couper le porc en morceaux dans un saladier et ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, l'oignon, sel et poivre, paprika, la purée de piment et les herbes fraîches.

Laisser mariner au frais au moins 2h puis former les brochettes en ajoutant quelques poivrons selon vos envies. Cuire au barbecue ou au four.

### Variantes de marinade pour du porc :

- 20cl d'huile d'olive, jus de 2 citrons verts, 40g de gingembre frais, thym, sel et poivre
- Dans une poêle : 100g de cassonade, 10cl de jus d'orange, 10cl de sauce anglaise, 5cl de tabasco et 10cl de sauce soja pour une marinade à l'américaine pour vos travers de porc. A cuire pendant 5 à 10 min pour une consistance sirupeuse. Laisser mariner votre viande une 1/2 journée.

## 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](http://www.terroir-hautemarne.com)

### Contact :

[asence@haute-marne.chambagri.fr](mailto:asence@haute-marne.chambagri.fr)  
03.25.35.00.60