

Automne 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 <u>www.terroir-hautemarne.com</u>

# **Actualités**

#### **ACTUALITES**

Le mois de septembre a été animé par le Festival Sème la Culture organisé par la Chambre d'Agriculture et trois exploitations agricoles du département : la Ferme d'Orchamps, chez Florie Devilliers qui élève des canards, la Chèvrerie d'Artémis, chez Estelle Foulon qui fabrique du fromage de chèvre, et les Cassis d'Alice, chez Cécile et Philippe Apert qui produisent céréales et fruits rouges qu'ils transforment à la ferme.

Chacun des sites a accueilli un large public venu découvrir leurs métiers et profiter de concerts organisés dans les fermes et des autres animations proposées par les exploitants.



Mamzelle Suzi à la ferme d'Orchamps



Affluence à la Chèvrerie d'Artémis



Les Cassis d'Alice fêtaient leurs 10 ans

SÈME LA CULTURE

Le festival proposé aux exploitations agricoles du département tous les deux ans par la Chambre d'Agriculture rencontre à chaque édition un vrai succès. Initié par le département des Ardennes, il a désormais trouvé sa place en Haute-Marne également avec cette année sa quatrième édition. A 2018 pour de nouvelles portes ouvertes culturelles dans les fermes haut-marnaises.

Plus d'infos sur la page Facebook : Sème la Culture à la Ferme en Haute-Marne.

# Les rendez-vous des producteurs

- <u>Foire Bio</u>: le dimanche 2 octobre à Chaumont, sous le marché couvert, de 10h à 19h, producteurs bios, écohabitat, associations, santé et bien-être, commerce équitable....
- <u>Marché d'Automne</u>: le dimanche 16 octobre à Chaumont, sous le marché couvert, de 10h à 18h. Producteurs et artisans locaux, animation musicale, société avicole, restauration possible sur place.
- Festival de la Gastronomie, du 11 au 14 novembre, à Troyes.
- Festival Photo de Montier-en-Der, du 17 au 20 novembre, à Montier-en-Der.

### Dans nos fermes au fil des saisons

Avec la belle arrière saison actuelle, les maraîchers nous proposent toujours de délicieux légumes aux saveurs bien prononcés. Grâce au soleil et aux journées assez chaudes, les tomates et autres légumes d'été continuent de mûrir.

A côté, les courges, choux et poireaux semés cet été commencent également à sortir de terre et cela annonce la saison d'hiver.

Le travail d'un maraîcher diversifié et vendant uniquement en circuits courts : vente directe ou bien avec un intermédiaire local, est une vraie logistique. Il faut prévoir les emplacements de chaque culture sur la parcelle ou dans les serres, en fonction de leur date d'implantation et de récolte. Travailler le sol entre les cultures pour qu'il garde une bonne structure et permette aux divers légumes de pousser, mais aussi maintenir les mauvaises herbes, le tout en assurant le soin aux cultures, la vente et les livraisons!

#### Témoignage de France Briot, maraichère bio, installée à Nijon :

Je me suis installée il y a 5 ans sur cette parcelle suite à une reconversion professionnelle, je cultive à peu près 1ha de légumes divers et je vends sans problème ma production! Aujourd'hui, j'approvisionne le restaurant d'entreprise de l'usine Bongrain, mais je vends surtout en direct à la ferme, au magasin de producteurs de Chaumont Brin de Campagne ainsi qu'au marché mensuel de Bourmont qui a lieu entre mai et octobre.



Ici, mes légumes poussent sans aucun produit ni apport. J'amène un peu de matière organique en début de saison et après la nature fait le reste. J'ai deux serres mais je n'en arrose qu'une seule, à cause du sol qui retient assez bien l'eau, l'autre n'a pas besoin d'arrosage. Pour toutes les cultures de plein champ, c'est pareil, pas d'arrosage. C'est un choix! Effectivement, l'arrosage pourrait me permettre d'augmenter les rendements mais je préfère faire avec ce que nous donne





Je prévois d'augmenter un peu la surface de plein champ prochainement car ma parcelle n'est pas complètement utilisée et comme j'ai de la demande de la part des clients, je peux maintenant me permettre de développer un peu et d'augmenter la production.

### Idée recette d'automne - Entrée chèvre et pommes

Ingrédients pour 4:

- 2 crottins de chèvre demi-secs
- 3 pommes golden
- une salade (frisée ou scarole)
- moutarde
- vinaigre
- huile d'olive
- noix

Prévoir un grand plat qui n'attache pas ou une tourtière.

Graisser un plat ou une tourtière.

la nature.

Eplucher les pommes et les couper en tranches fines sur tout le plat ou la tourtière. Couper les crottins de chèvre en tranches, les disposer sur les pommes et passer le plat au grill 10 mm ou plus selon votre four ; il faut que les fromages soient bien dorés.

Vous servirez cette entrée délicieuse avec une salade frisée ou scarole avec quelques noix.

Bon appétit.

### **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:

asence@haute-marne.chambagri.fr 03.25.35.00.60