



Janvier
2015
N°10

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

Au Sommaire

- Actualité
- Les rendez-vous des producteurs
- Dans nos fermes au fil des saisons
- Idée recette : Terrine de boudin et potiron

Retrouvez la gazette en ligne chaque mois et faites-nous part de vos suggestions et de vos envies de publication sur www.appro52.fr

Actualité

Les producteurs de l'ADMA vous souhaitent une très bonne année 2015 et vous proposent un retour en photo sur les événements 2014 ... Ils vous remercient de leur confiance puisque cette année encore, pour les fêtes, les produits locaux ont eu leur succès tant à la chapelle du lycée, que dans les magasins d'épicerie fine. Les producteurs ont encore innové cette année avec la sortie du Pastis 52 de la Distillerie Decorse et le renouveau de la bière du Fort-Carré de la Brasserie du Der ... Quelles nouveautés nous préparent-ils pour 2015 ?



Avril à septembre :
Portes ouvertes dans les fermes



Avril : Lancement du label Relais Terroir Haute-Marne pour les restaurateurs et commerçants



Juin : Savourez la Champagne-Ardenne au Leclerc de Chaumont



Juin : Stand du terroir et ateliers pédagogiques sur la Foire de Chaumont



Juillet : Marchés « terroir et artisanat » dans les Petites Cités de Caractère



Septembre : Sème la Culture



Octobre : Made in Viande - Portes ouvertes dans les élevages



Octobre : Marché d'automne



Décembre : Marché de Noël à la Chapelle du Lycée

Les rendez-vous des producteurs

Mercredi 07 janvier - Réouverture du Drive Terroir 52

Les commandes sont à nouveau possibles pour la distribution du **vendredi 16 janvier**.

Dans nos fermes au fil des saisons

Janvier, le temps des formations

En janvier, après les derniers labours et avant les premiers semis, les agriculteurs sont relativement disponibles. C'est alors que leurs structures professionnelles leur proposent de nombreux stages.

Les stages techniques ont toujours du succès car ils sont toujours nécessaires pour permettre aux agriculteurs d'adapter leurs pratiques aux réglementations en perpétuelle évolution, aux variations des marchés, aux techniques innovantes comme l'agro écologie, l'aromathérapie ...

Mais il n'y a pas que les stages techniques car pour bien gérer sa ferme et ses différents ateliers de culture ou d'élevage, il faut des compétences en gestion, en informatique.

De plus, il faut savoir gérer son temps, maîtriser ses émotions, entretenir de bonnes relations avec ses associés, salariés, fournisseurs, clients, voisins et avec les représentants des administrations.

Ainsi, le catalogue des formations proposées par la Chambre d'agriculture aux agriculteurs comporte chaque année plus d'une quarantaine d'offre de formations de 1 à 3 jours.

500 des 1800 agriculteurs haut-marnais participent à l'un ou l'autre stage, lesquels sont essentiellement programmés de mi-novembre à fin mars.

Le mois prochain : La taille des vergers

Témoignage de Vincent Courtier, éleveur de Charolaises à Andelot :



L'hiver dernier, la Chambre d'agriculture nous a proposé 2 formations innovantes pour nous aider à améliorer la qualité de nos viandes fermières. J'ai suivi la première animée par Pierre Cornu, au CFA Interpro de Chaumont. C'était plus qu'intéressant ! Nous avons comparé des viandes de race limousine à des viandes charolaises,

dégusté des viandes de génisses plus ou moins « grasses » et des viandes plus ou moins mûrées. Cela m'a permis de voir que l'essentiel de la qualité de la viande est bien dans la finition des bêtes. Pour obtenir une chair persillée, je dois garder mes génisses assez longtemps et bien les engraisser tout en ne les nourrissant pas trop pour ne pas avoir de gras de couverture, je dois régulièrement vérifier leur état d'engraissement et pour cela il faut le bon coup d'œil, puis si besoin ajuster la ration.

Et surtout, je suis désormais convaincu que la durée de maturation puis le savoir-faire du boucher sont plus qu'essentiels. Je suis content de ma formation car, depuis, je comprends mieux la qualité du produit que je vends, je reconnais mieux les diverses pièces de viandes. Il y a plus de 50 pièces sur une carcasse, et je suis donc plus à l'aise pour donner des conseils de cuisson à mes clients.

Vincent Courtier - Vente directe de bœuf
12, rue de la Rochotte
52700 Andelot
06.88.46.13.86



Idée recette - Terrine de boudin et potiron

Ingrédients :

- 500 g de potiron
- 1 oignon
- Ail
- 1 càs de crème épaisse
- 3 pommes
- 2 càs de farine
- 2 œufs
- Persil
- 2 càs de chapelure
- Huile d'olive, Thym

Pour la farce au boudin :

- 500 g de boudin noir
- 10 càs de lait
- 3 càs de chapelure
- 30 g de maïzena
- 2 gros œufs



Enlever la peau du boudin, l'écraser à la fourchette puis ajouter le lait, la chapelure, la maïzena, les œufs et le persil. Réserver ce mélange.

Eplucher le potiron et le couper en dés; faire de même avec la pomme. Ciseler l'oignon et l'ail.

Cuire l'oignon quelques minutes dans un filet d'huile d'olive, ajouter le potiron, la pomme, l'ail, le thym, sel, poivre et cuire à couvert jusqu'à ce que tout soit bien tendre;

Ecraser grossièrement avec la spatule puis ajouter la crème, la farine, les œufs, la chapelure et le persil.

Remplir un plat à terrine en alternant une couche de légumes avec une couche de farce au boudin.

Cuire 40 minutes à 160°

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
www.appro52.fr

Contact :

adma@haute-marne.chambagri.fr
03.25.35.00.60