



Février
2015
N°11

Au Sommaire

- Actualité
- Les rendez-vous des producteurs
- Dans nos fermes au fil des saisons
- Idée recette : Pain d'épices au miel

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

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

En ce début d'année, les rendez-vous des producteurs (marchés, ...) se font plus rares. Pour les producteurs, c'est aussi le temps des réunions, assemblées générales...pour préparer l'année.

L'ADMA, des actions collectives pour promouvoir l'agriculture de proximité

L'ADMA (Association pour la Diversification des Métiers de l'Agriculture) fédère une cinquantaine d'agriculteurs, pratiquant la vente directe, la transformation ou l'accueil à la ferme, autour de projets collectifs de développement des filières locales et de promotion des produits fermiers. En 2014, comme chaque année, les producteurs ont participé à de nombreux événements (Marchés dans les Petites Cités de Caractère, Marché d'automne, Made in Viande, Festival de Montier-en-Der, Exposition artisanat et terroir à la Chapelle du Lycée...). D'autres projets ont aussi vu le jour avec le lancement du Drive Terroir 52 et du label Relais Terroir Haute-Marne pour les boutiques et restaurateurs... Les activités de l'association évoluent au fil du temps, en fonction des attentes des adhérents. C'est en ce début d'année, plus calme en événements, que l'ADMA réunit son assemblée générale; L'occasion de faire le bilan de l'année précédente, préparer la suivante et organiser de nouveaux « rendez-vous des producteurs ».



Les produits locaux à la table des cantines

Consommer local à la cantine, c'est possible ! Les établissements se préoccupent aussi des circuits de proximité, à la fois pour des questions de soutien aux filières agricoles locales, mais aussi d'éducation alimentaire par la redécouverte des produits frais, de qualité et de la saisonnalité des fruits et légumes. C'est au début de l'année que l'ADMA et la Chambre d'agriculture organisent des rencontres entre les producteurs et les établissements. L'objectif est que producteurs, cuisiniers et gestionnaires comprennent mieux les contraintes de chacun et planifient l'approvisionnement en produits locaux pour le reste de l'année. Ainsi, après les rencontres de ce début d'année, l'IUFM, le lycée Bouchardon, le collège de Froncles et le collège et maison de retraite de Bourmont débiteront des partenariats avec des producteurs. Pour certains ce sera la viande, pour d'autres les légumes frais et pommes de terre ... cela en fonction des budgets, contraintes de chacun, proximité avec un producteur... L'idée est de débiter l'approvisionnement par de petites quantités, mais de façon régulière pour créer des partenariats durables. Ainsi, depuis janvier 2014, les collèges de Prauthoy, Montigny et Bourbonne se fournissent régulièrement en local, et poursuivront leurs approvisionnements en 2015.

Les nouveautés du Drive Terroir 52

Depuis la reprise en janvier, le Drive Terroir de Chaumont poursuit son développement et la gamme s'étoffe au fil des semaines. De la viande d'agneau, issu de l'élevage du Lycée agricole de Chamarandes-Choignes était proposée à la vente fin janvier, et sera à nouveau en ligne au mois de février. Ces dernières semaines, le boudin blanc de la Ferme de Montlebert, le pâté de pigeon frais et les soupes de légumes au fumet de pigeon du Pigeon Barrois sont aussi venus élargir la gamme des produits proposés. Les producteurs remercient les clients qui leur font confiance chaque semaine et travaillent à développer leurs offres, notamment sur les légumes, pour vous satisfaire au mieux.



Dans nos fermes au fil des saisons

Février, la préparation du poulailler

En ce moment, il n'y a plus d'œufs sur le Drive Terroir, cela s'explique tout naturellement par la saison. L'hiver, avec la baisse de luminosité et après 11 mois de ponte, les poules produisent beaucoup moins d'œufs. Elles sont alors souvent revendues à des particuliers ou bien consommées pour leur chair. Une fois le poulailler vidé, il est nécessaire de le nettoyer de fond en comble et d'assurer son vide sanitaire pendant 4 semaines. Quand les jeunes poulettes arrivent, il y a beaucoup moins de risques pour leur santé ainsi que pour la qualité de leurs œufs. Il faut encore quelques semaines aux nouvelles poules pour se mettre à pondre régulièrement. Tout cela explique l'arrêt de production d'œufs tous les ans chez les éleveurs. Pour pallier à cela et avoir une production continue, certains éleveurs accueillent leurs poules pondeuses en plusieurs lots.

Le mois prochain : Les légumes de printemps

Témoignage d'Adrien Richard, futur éleveur de volailles à Courcelles-sur-Aujon :



« J'ai pris la décision de m'installer en agriculture il y a deux ans environ, après un parcours universitaire et professionnel loin du monde agricole. Issu d'une famille d'agriculteurs, j'ai eu l'occasion de reprendre l'activité de Michel Mongeot qui a élevé des volailles fermières pendant de nombreuses années et qui recherchait à transmettre à un jeune. C'était une vraie opportunité car il y a déjà une clientèle qui vient à la ferme. Ce n'est pas comme si je m'installais en devant tout créer. Je reprends ainsi à partir du 1^{er} mars l'élevage des poulets, pintades et dindes. Michel a déjà un large réseau, que ce soit du côté fournisseurs ou clients. Donc je ne pars pas de rien, cela est vraiment rassurant. Afin de répondre aux dernières normes sanitaires, je dois tout de même construire un nouvel abattoir. Cela représente un investissement important mais j'aurai ainsi un équipement plus pratique et plus moderne pour travailler. J'ai décidé de conserver le mode d'élevage développé par Michel, dans de petits bâtiments mobiles, en petits lots de volailles pour maîtriser leur qualité. En plus des clients actuels de Michel, je m'implique déjà dans des nouveaux modes de commercialisation comme le Drive Terroir de Chaumont. Il me faut aussi développer la clientèle à la ferme et les magasins de producteurs. Je réfléchis à faire les marchés car la demande existe et aujourd'hui il n'y a pas ou peu de volailles fermières sur les marchés de Haute-Marne. »

Adrien Richard - Les œufs d'Adrien
Rue du Pré Gaspard
52210 Courcelles-sur-Aujon
06.21.55.96.21



Idée recette - Pain d'épices au miel

Ingrédients :

- 125g de farine de seigle
- 125g de farine de blé ou d'épeautre
- 250g de miel toutes fleurs
- 25cl d'eau tiède
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- Mélange d'épices :
 - 1 c. à café de 4 épices
 - 1 c. à café de gingembre
 - 1 c. à café de cannelle

- Versez la farine, le miel, l'eau tiède, le bicarbonate et le mélange d'épices dans un saladier.

Si le miel est cristallisé, faites le tiédir pour qu'il redevienne liquide.

- Mélangez le tout avec une spatule en bois.

- Laissez reposer la pâte 2 heures, afin que les épices s'imprègnent au maximum dans la pâte.

- Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

- Versez dans un moule à cake et enfournez pour 3/4 d'heure.

- Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

Vous pouvez aussi ajouter à votre préparation, en fonction de vos envies : écorces d'orange, noix, amandes effilées ...

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