



Mai
2015
N°14

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 : Petits flans aux asperges

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

Balade « Elevage et Paysage » - Samedi 16 mai au lycée agricole

Samedi 16 mai, le lycée agricole de Chamarandes -Choignes accueillera la cinquième édition du festival de l'élevage. Plus de 200 éleveurs de Haute-Marne et des départements voisins seront présents au rendez-vous pour faire concourir leurs plus belles génisses, vaches laitières et reproducteurs. A cette occasion, nous vous invitons à participer à **une balade sur le thème « Elevage et Paysage »**. Depuis les prairies du lycée agricole, Béatrice Julien-Labruyère, paysagiste, vous initiera à la lecture des paysages pour mieux comprendre les interactions entre activités humaines (urbanisation, élevage ...) et paysage. Nous vous donnons rendez-vous à l'un des 4 départs : 10h, 11h30, 14h et 15h30.



Les produits laitiers de vache arrivent sur le Drive Terroir 52

Après l'arrivée des légumes de printemps le mois dernier, la gamme du Drive Terroir s'étoffe à nouveau avec l'arrivée des produits au lait de vache de la Ferme des Rieux : Fromages frais nature et aromatisés, fromages affinés (Camembert, Rieux, Matolien...), faisselle, crème et lait. Tous les produits sont fabriqués sur la ferme à Villiers-sur-Marne à partir du lait du troupeau, nourri exclusivement au foin, herbe et céréales de l'exploitation. Rendez-vous sur www.terroir52.fr dès le 13 mai pour découvrir toutes ces nouveautés.

Les rendez-vous des producteurs

Samedi 16 mai - Festival de l'élevage au lycée agricole de Chamarandes - Choignes :

- Concours de races bovines
- Exposition de produits de terroir
- Balade « Elevage et Paysage » - 10h - 11h30 - 14h - 15h30
- Expos photos : Femmes de Ferme - La prairie dans votre assiette

Renseignements : 03.25.35.00.60

Dans nos fermes au fil des saisons

Mai, les asperges sont sur les étals

L'asperge est une plante vivace de la famille des Asparagaceae, nous en consommons les jeunes tiges avant leur sortie de terre. C'est une plante de fort développement, qui, chaque année après la récolte est livrée à elle-même. Il faut lui laisser libre cours à son développement végétatif pour reconstituer ses réserves racinaires. Ainsi de juin à octobre, l'aspergiculteur la laisse pousser, elle forme alors des buissons pouvant atteindre 2 mètres de haut et son très fin et abondant feuillage lui permet de reconstituer des réserves. A l'automne, elle est taillée puis buttée. Cette plante se plaît dans les sols légers et pas trop humides, elle aime les sols se réchauffant assez vite...

La culture est mise en place pour une quinzaine d'années. C'est un investissement car il faut acheter les griffes (racines d'un an), les implanter à raison de 15 000 griffes par hectare à 15 cm de profondeur puis attendre 3 ans avant la première récolte ...

La récolte démarre début mai, parfois fin avril selon les années. Elle dure jusque mi juin ... Pendant cette période, tous les jours, il faut passer dans le champ au petit matin pour prélever les jeunes pousses avant qu'elles ne voient la lumière, il faut ensuite, les trier, les calibrer, les mettre très vite dans de bonnes conditions de conservation, c'est à dire en chambre froide à 2 ou 3 degrés et 95 % d'hydrométrie.

C'est un gros travail très saisonnier qui explique le prix de ce produit qui reste assez luxueux mais dont la qualité ne déçoit jamais ceux qui l'achètent en direct au producteur et savent la cuisiner .

Le mois prochain : la transformation laitière

Témoignage de Jean-Michel Guerber à Aizanville



« Je me suis lancé pour 2 raisons, tout d'abord j'avais les sols adéquats et je savais que c'était rémunérateur mais surtout parce que je souhaitais trouver un revenu complémentaire suffisant sur ma ferme pour pérenniser l'emploi de mon salarié, alors à temps partiel, et pour lui offrir un temps plein.

J'ai commencé par planter 0.35 ha en 2006 puis la même surface l'année suivante. Dès 2009, j'ai pu commercialiser les premières asperges, les clients viennent à la ferme et je me déplace sur le marché de Chaumont en pleine saison, je livre aussi quelques comités d'entreprise. Je n'ai jamais assez de marchandises, et, au fil des années, j'ai replanté quelques ares, cela permet aussi de préparer le renouvellement des plantations. C'est une production très technique qui, pour réussir, exige des sols appropriés ... Il faut aussi un capital initial et un peu de trésorerie. Enfin, il faut s'adapter aux caprices de la météo et s'équiper pour stocker de bonnes conditions car on peut se trouver en pleine production en début de semaine tandis qu'en vente directe mes clients attendent mes asperges plutôt en fin de semaine. Les asperges ne doivent pas rester trop longtemps en pleine lumière pour ne pas durcir et ne pas se colorer.... J'ai donc investi dans une botteleuse et une chambre froide. En ce moment nous sommes en pleine cueillette, je recrute pour m'aider quelques saisonniers, nous récoltons à la main , 6 à 8 kg par heure et par personne ... En fin de récolte, nous allons « débiter » les pieds de nos asperges et les laisser pousser jusque l'automne. Après les premières gelées, nous coupons et reformons la butte puis nous posons un paillage plastique qui permettra d'avancer la récolte de quelques jours, les clients sont toujours impatients de voir arriver nos premières asperges. »

Jean-Michel Guerber
Rue de Maranville
52120 Aizanville
03.25.32.05.78
guerber.jean-michel@wanadoo.fr



Idée recette - Petits flans d'asperges

Ingrédients :

- 1 kg d'asperges blanches
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe d'herbes fraîches (ciboulette et persil)
- Sel et poivre

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et préparez un bain-marie dans un plat assez grand pour contenir 6 ramequins.

- Eplucher et nettoyer les asperges. Coupez-les en tronçons, réservez les pointes pour la suite de la recette. Faire cuire les tronçons d'asperges environ 8 min à la vapeur.

- Les égoutter soigneusement et les mixer avec la crème et les œufs battus en omelette. Ajouter les herbes, saler et poivrer.

- Faire cuire les pointes d'asperge 3 min à la vapeur et les ajouter au mélange. Beurrer les ramequins et verser le mélange, les déposer dans le plat à four, puis enfourner pour 45 min.



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