



Octobre
2015
N°19

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 : Chaussons aux pommes et boudin noir

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

Inauguration du Drive Fermier de Saint-Dizier

Le jeudi 08 octobre dernier avait lieu l'inauguration officielle du Drive Fermier de Saint-Dizier. Après un mois de fonctionnement, le site web enregistre environ 450 inscrits et une moyenne de 100 commandes par semaine. A l'origine du projet : 18 producteurs de Meuse et de Haute-Marne, rassemblés pour vous proposer leurs produits en direct de la ferme chaque semaine : Viandes et charcuteries, légumes, pains, produits laitiers, volailles et œufs, confitures, miels, fleurs ... La distribution est réalisée par les producteurs chaque jeudi de 17h à 19h, l'occasion pour vous de les rencontrer et poser vos questions.

Rendez-vous sur www.drivefermiersaintdizier.fr !



Marché d'Automne

Les producteurs de l'ADMA et les artisans d'art vous donnent rendez-vous dimanche 25 octobre, de 10h à 18h, pour le traditionnel Marché d'Automne. La pomme sera à l'honneur cette année : Présentation de recettes, atelier pressage de pommes... A midi, les producteurs vous proposeront de quoi vous restaurer sur place. Venez nombreux !

Les rendez-vous des producteurs



Du vendredi 16 au dimanche 18 octobre : Les Automnales de Chaumont

Retrouvez le stand de l'ADMA au square Boulingrin : Promotion du Drive Fermier et dégustation des produits - Buvette et casse-croûte du Terroir - Jeu concours

- Vendredi 16/10 : de 14h à 19h

- Samedi 17/10 : de 09h à 19h

- Dimanche 18/10 : de 10h à 18h

Dimanche 25 octobre : Marché d'Automne de Chaumont

Retrouvez les producteurs de terroir et artisans d'art sous les Halles de Chaumont de 10h à 18h. Animations autour de la pomme : Broyage et pressage - Partage de recettes - Duo Guinguette - Restauration sur place le midi ...

Du 06 au 09 novembre - Salon de la Gastronomie à Troyes

Retrouvez les producteurs haut-marnais sur le salon de la gastronomie à Troyes : Distillerie Decorse, Les Cassis d'Alice, Le Rucher du Grand Jardin, Les Caves de Coiffy, Le Muid Montsaigeonnais, La Bière du Der.

Dans nos fermes au fil des saisons

L'élevage de porcs en plein-air :

Il existe différents type d'élevage porcins. Dans les élevages de plein-air, les animaux sont élevés à l'extérieur. Ils disposent d'abris couverts et paillés à l'intérieur. En effet, le porc est un animal sensible aux variations de température et doit être protégé du froid et de la chaleur. Ce système d'élevage nécessite de disposer de surface de terres suffisantes pour assurer une rotation des parcelles. En élevage porcine, certains éleveurs choisissent de se spécialiser :

- Eleveur Naisseur : il élève les truies, les verrats, fait naître les porcelets et les élève jusqu'au moment de leur sevrage.
- Eleveur Engraisseur : il se fournit en porcelets sevrés auprès d'un autre éleveur « Naisseur » et élève les porcs charcutiers jusqu'à ce qu'ils soient prêts à partir pour l'abattage.
- Eleveur Naisseur / Engraisseur : il assure toutes les étapes de l'élevage, de la naissance des porcelets à l'engraissement des porcs charcutiers.

Joffrey Saguier a par exemple choisi de se concentrer sur l'engraissement des porcs au démarrage de son activité afin de maîtriser au mieux l'alimentation et la qualité de la viande produite. Les porcelets, en provenance d'un élevage voisin, arrivent par 10 ou 15 après sevrage, et connaissent une période de 15 jours d'acclimatation pour s'adapter à leurs nouvelles conditions d'élevage. Les cochons sont ensuite engraisés, avec un mélange de céréales issues de l'exploitation, jusqu'à ce qu'ils atteignent 100kg, avant de partir à l'abattoir. Commence alors la deuxième facette du métier : la découpe, la transformation des produits et la vente directe !

Témoignage de Joffrey et Marie Saguier, éleveur de porcs à Prez-sous-Lafauche :



Joffrey Saguier s'est installé en 2013 à Prez-sous-Lafauche sur une reprise de terres de 50ha. Si son premier projet était de produire des volailles fermières, il s'est finalement vite tourné vers le porc fermier afin d'avoir une gamme de produits plus diversifiée. Il élève aujourd'hui des porcs en plein-air avec transformation et vente directe, une façon d'apporter de la valeur ajoutée sur une exploitation de taille réduite. Les 50ha de cultures et prairies temporaires, conduites en bio, lui permettent d'être autonome pour l'alimentation des cochons et d'avoir des cultures de vente en complément. Concernant son élevage, il reçoit régulièrement des lots de porcelets d'un élevage voisin puis les engraisse sur l'exploitation. Cela lui permet d'étaler la production sur l'année et de faire abattre 2 à 3 cochons chaque semaine à Chaumont. La découpe et la transformation sont réalisées par Joffrey dans son laboratoire à la ferme et une partie est sous-traitée à Bar-le-Duc pour les conserves et salaisons. Il propose une large gamme de produits (viande, produits transformés, charcuteries, salaisons, conserves ...), commercialisés 100% en vente directe : Au magasin installé sur la ferme, à l'AMAP de Prez-sous-Lafauche, au Drive Terroir de Chaumont. L'activité ne cesse de se développer et la demande est au rendez-vous puisque depuis septembre, Joffrey, aidé de sa femme, Marie, livrent aussi le Drive Fermier de Saint-Dizier et sont présents au marché de Chaumont.

La Ferme de Montlebert

Joffrey et Marie Saguier
RN19

52700 Prez-sous-Lafauche
06.48.74.5.95



Idée recette - Chausson aux pommes et au boudin noir

Ingrédients :

- Environ 150g de pâte feuilletée
- 4 belles pommes
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 boudins noirs de la Ferme de Montlebert
- Sel-Poivre

- Préchauffez le four à 180-200 °C (th 6-7)

- Epluchez et faites revenir les pommes dans le beurre, salez, poivrez . Couvrez-les et laissez les fondre un bon quart d'heure à feu doux

- Etalez la pâte feuilletée et formez 4 rectangles

- Déposez la purée de pommes sur 2 des rectangles

- Ouvrez les boudins dans leur longueur et déposez leur «chair» sur les pommes

- Recouvrez de pâte feuilletée, fermez bien sur les bords et placez les chaussons au four 30 minutes avant de les servir bien chauds et croustillants



Notre conseil

A servir accompagnés d'une crème de potiron et d'un pinot noir fût !

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 :

adma@haute-marne.chambagri.fr
03.25.35.00.60