

La feuille de chou

Numéro 11 du 23 juin 2009

Nouvelles de la ferme de Jean-Jacques BOUDIN

Crise laitière inéluctable, prévue il y a quelques années ; jusqu'à ce jour, les producteurs ont fait l'autruche, mais la méthode Coué ne marche pas.

Phase de restructuration car les industriels investissent massivement en Europe de l'Est, et pensent vendre des produits finis chez nous.

Un grand chaudronnier inox vosgien, bien implanté pour les usines laitières, a perdu énormément de travail car les industriels ne font plus ni maintenance ni investissements en France. Du coup, leurs commerciaux tentent de démarcher les petits producteurs, comme nous, et d'après les pertes de chiffre d'affaire qu'ils m'annoncent, je ne sais pas si ce chaudronnier tiendra.

Je suis ami avec un producteur laitier en conventionnel, actuellement très embêté pour trouver deux vachers.

Il pense, soit arrêter, soit grossir son troupeau (pour monter à 1.200.000 litres de quota laitier) en investissant massivement, avec mise aux normes des effluents supplémentaires (total coût 600.000 euros...!!!) avec un robot de traite.

Je lui ai suggéré de diminuer son troupeau afin de limiter sa problématique d'embauche et ainsi mieux vivre, alors que ses investissements sont amortis, et profiter de sa marge de manoeuvre ainsi récupérée pour se lancer progressivement dans la transformation, mais il me dit que les simulations effectuées par des techniciens comptables accrédités par la Chambre d'Agriculture n'envisagent pas cette hypothèse. On devrait toujours se méfier des experts accrédités.

Ici je suis un peu victime des fromages qui se vendent bien et partent un peu vite, d'autant que les fromages séchant trop vite, l'affinage se ralentit, (un frigoriste vient demain jeudi).

De plus, je désespère de trouver un menuisier ou un bon bricoleur pour me confectionner des « gardemangers » (pour une cinquantaine de fromages) pour terminer l'affinage en cave.

La première AMAP qui me trouve la perle rare aura la priorité des livraisons de fromages ainsi affinés "naturellement" ! Je m'y engage !

Avec ces jours longs et tempérés (sans canicule), l'herbe est très "sucrée" et, comme tous les ans en mai/juin, au top de sa valeur, je produis environ 450 litres de lait jour avec 24 Vaches laitières, ce qui est un maximum. Mais cela diminuera après le 15 juin.

Le jour des choix fondamentaux approche pour nous deux : avec le surcroît de travail, il faudra rapidement, soit embaucher, soit prendre un, deux ou trois associés pour faire face, les conseils extérieurs voire les candidats potentiels sont les bienvenus.

Positive pensée.

J.J.B.

Anne et Jean Jacques BOUDIN
EARL de la Fontaine Sainte
Colombe

28 rue Sainte-Colombe 77320 St Mars-Vieux-Maisons

Tél/fax : 01 64 01 97 55 e-mail :

boudin.jean-jacques@wanadoo.fr

AB : certification ECOCERTsas 32600 L'Isle-Jourdain

La feuille de chou

Journée porte ouverte à la ferme Sainte Beuve

Ce dimanche 31 mai 2009, nous sommes conviés à une journée porte ouverte à la ferme Sainte Beuve, à Oudeuil dans l'Oise. Depuis quelques mois, cette ferme fournit à notre association viande (boeuf et porc) et farine. Grâce au fléchage disposé en fin de parcours, nous arrivons facilement à destination.

A notre arrivée, Damien, un des fils, nous accueille et nous fournit un plan de l'exploitation. Accompagnés par Jasmin, le fils aîné qui est étudiant à l'Institut Supérieur d'Agriculture (ISA Lille), nous allons nous installer. Sylvie présente ensuite le domaine et son histoire, la petite dizaine d'amap d'Ile de France et de Picardie partenaires de la ferme Sainte Beuve (50 à 60 participants) ainsi que le déroulement de la journée.

Philippe nous emmène à la découverte de son exploitation. Nous commençons par les porcelets de 1 mois ½ arrivés la veille en provenance du naisseur bio. Ils restent 1 mois ½ au milieu du verger, abrités dans des chalets mobiles d'origine anglaise isolés du chaud comme du froid. Leur fragilité nécessite une préparation particulière de nourriture. Puis ils passent 3 mois dans la porcherie où leur nourriture est acheminée automatiquement depuis la chaîne d'aliment (1 tonne par jour).

La transformation du blé en farine s'effectue sur l'exploitation dans un moulin à meules de granit naturel (moulin Astrié, du nom de son inventeur). Contrairement à la moulure aux cylindres, ce moulin préserve le germe et l'assise protéique par une moulure lente, sans échauffement et en un seul passage.

Philippe met en fonctionnement le dynamiseur. Ses explications nous laissent quelque peu perplexes : c'est, en quelque sorte, de l'homéopathie appliquée à la terre, la matière première étant composée de différents végétaux poussant sur l'exploitation (ortie, mais plein d'autres plantes communes...).

Nous sommes impressionnés par l'aire de compostage. Philippe envisage une transformation

du surplus de compost en énergie, pour vendre à l'extérieur et produire l'électricité nécessaire à la ferme. Nous longeons un champ de féveroles, puis un champ de triticales, avant de parvenir à la pâture des vaches Salers. Philippe regrette qu'elles aient dû subir la vaccination obligatoire. Les 170 hectares de l'exploitation produisent 95% de la nourriture des animaux, le reste étant constitué d'apports trop compliqués à produire sur place.

Nous partageons notre repas à l'ombre du verger, constitué essentiellement de pommiers, mais aussi de poiriers et de pruniers. Nous nous régalons si bien avec les préparations que chacun a apportées (salades, desserts), mais surtout avec les grillades et le pain de la ferme Sainte Beuve, que l'après-midi est délicat : Monsieur André Dumelz, agriculteur retraité qui a pratiqué l'agriculture bio-dynamique* dans le Nord pendant 20 ans, nous introduit à l'agriculture bio-dynamique*. Vous avez bien lu : « Monsieur ». Respect.

Il commence son exposé par une question : « Qu'est ce qui vous a le plus marqué lors de la visite de l'exploitation ? ». Les réponses tournent autour de « harmonie », « équilibre », « énergie », « propreté ». Puis, Monsieur Dumelz nous explique qu'en 1924, à la demande de plusieurs agriculteurs allemands inquiets d'observer la croissance de la dégénérescence des semences et de la baisse de la qualité des aliments produits, Rudolf Steiner pose les fondements de l'agriculture bio-dynamique* sous la forme de huit conférences. En réponse à une question sur les maladies végétales, Rudolf Steiner explique qu'en réalité ce n'est pas en premier lieu la plante qui est malade, mais l'environnement et particulièrement le sol, qui peut tomber malade. Il faut donc chercher les causes des prétendues maladies des plantes dans l'état du sol et de l'environnement.

Si la conversion d'une agriculture conventionnelle vers une agriculture biologique est longue et fastidieuse, la conversion d'une agriculture biologique vers une agriculture bio-dynamique*

La feuille de chou

est infiniment plus complexe. De plus, ce type d'agriculture se heurte à toute explication scientifique et s'attire donc le scepticisme des « experts en agriculture » et de notre société en général.

Après une digression sur la lemniscate* dessinée sur les dents des vaches, Philippe nous soumet un projet de plantation de haie pour octobre/novembre 2009. Je lui signale que nous venons de planter une haie chez notre maraîcher, à l'initiative d'une amap qui n'est pas partenaire de la ferme Sainte Beuve. A suivre...

Sylvie nous guide jusqu'au village pour visiter le fournil et le laboratoire. Dans la chambre froide du laboratoire (le thermomètre affiche 4 degrés), nous découvrons un boeuf énorme de 4 ans ½ dont les côtes vont être un régal. En pénétrant dans le fournil, Sylvie nous explique que nous sommes chez des "paysans-boulangers". Du blé, cultivé par Philippe, en passant par la transformation du blé en farine, qui s'effectue à la ferme dans le moulin Astrié, jusqu'à la cuisson du pain dans le four à bois, tout passe entre leurs mains. A travers leur "pain fermier", ils nous racontent une histoire, un savoir-faire. Les fournées ont lieu chaque mercredi.

Tout au long de la journée, Philippe et Sylvie ont insisté sur la nécessité de tisser des liens avec la terre et les paysans.

Merci à Damien, Jasmin, Sylvie, Philippe, ... pour l'organisation sans faille de cette journée.

Jacques
Entre Dhuis et Marne

* Si vous souhaitez en savoir plus, rendez-vous à la prochaine journée porte ouverte organisée par la ferme Sainte Beuve. En attendant, voici quelques définitions :

L'agriculture bio-dynamique est une agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du « vivant » acquise par une vision qualitative/globale de la nature. Elle considère que la nature est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire

de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des hommes, grâce à des procédés « thérapeutiques ». L'idéal de l'agriculture bio-dynamique est l'organisme agricole avec la plus grande autonomie de production adaptée aux conditions locales et aux possibilités de travail locales.

Il faut savoir également que l'agriculture bio-dynamique et l'agriculture biologique, bien que de conception différente, poursuivent les mêmes buts et collaborent volontiers ensemble dans des projets communs.

Demeter est un cahier des charges exigeant contrôlé par l'association du même nom. Un produit Demeter est labellisé Agriculture Biologique (label AB) et respecte de plus les critères de l'Agriculture Bio-Dynamique définis dans le cahier des charges public de l'association.

Déméter, épouse de Zeus, son frère, et mère de Perséphone, est la divinité grecque fécondante de la terre (déesse du blé, des moissons, de l'agriculture, de la nature...). Perséphone, fille de Zeus et de Déméter, est enlevée par Hadès pour être son épouse et la reine des enfers. Déméter en conçoit une effroyable douleur. A la recherche de sa fille et de l'auteur du rapt, Déméter quitte l'Olympe, et décide que la terre ne portera plus de fruits, plus de fleurs, plus de graines ! La misère dévaste alors le monde... si bien que Zeus ordonne à Hadès de rendre Perséphone. Hadès comprend qu'il doit céder et donne à son épouse un grain de grenade : ayant goûté à la nourriture des morts, Perséphone ne peut plus appartenir au monde des vivants. Ainsi, il la lie à lui éternellement. Finalement, un compromis est trouvé : Déméter reprend sa place sur l'Olympe, et Perséphone partage l'année entre les enfers et sa mère. C'est ainsi que chaque printemps, Perséphone s'échappe du séjour souterrain, et monte vers le ciel, avec les premières pousses qui sortent des sillons, pour s'enfouir à nouveau parmi les ombres au moment des semailles. Mais, aussi longtemps qu'elle reste séparée de Déméter, le sol demeure stérile, et c'est la saison triste de l'hiver.

Déméter est le symbole de la civilisation antique dont elle assure, par l'abondance des récoltes, le perpétuel épanouissement économique et social.

Une lemniscate est une courbe plane ayant la forme d'un 8.



La feuille de chou

Planning des récoltes 2009 (Xavier Valet)

Données actualisées avec xavier le 24 mai

Périodes de récoltes possibles

Observations		janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
	Semaine												
non prévu	Artichaut												
Au fond grande serre, en fleur	Aubergine abris												
Seront semées en juin	Betterave rouges												
Pas assez d'abris dispo	Blette serre												
prévu	Blette												
Pas assez d'abris dispo	Carotte primeur abris												
Version botte pour juillet août, en désherbage actuellement	Carotte												
oubli	Celeri branche												
pour l'instant bien parti, pas haut, an dernier tué par le gel	Céleri rave												
	Chicorées scaroles												
difficile en essai + gros, sur plastique	Brocoli												
court en quantité, test+ grand	Chou de Bruxelles												
démarrage, en test+ grand	Chou fleur												
+tard	Chou pommé												
Plan bientôt repiqué	Concombre												
Pas assez d'abris dispo	Courgette abris												
ok plan bien parti, vient de repiquer sur plastique	Courgette												
ok plan bien parti, vient de repiquer sur plastique	Echalote												
Oui, tout en une fois	Endive												
Dans la serre 1	Epinard abris												
déjà à l'extérieur, un peu hachés par la grêle	Epinard												
non prévu/incompatible	Fenouil												
pieds superbe, bien partis	Fraise saison												
	Fraise remontante												
peu, chacun son tour	Framboise												
manque un abris	Haricot abris												
difficile à ramasser tous les jours, pas souvent dans les paniers, fera à rames si 3ieme serre couverte	Haricot												
ok mais un peu en retard/ an dernier	Salade abris												
	Sadades												
semé août sept, + grâce aux serres	Mâche												
parti ainsi que pastèque (variété moins exigeante) dehors, espère août beau	Melon												
pas prévu, amapiens trop râleurs ?	Navet printemps												
Pas trop longtemps, conserve pas bien	Navet Automne												
envahi d'herbe, semé 2 fois l'an dernier....	Oignon blanc												
hivers oct-fev se garde	Oignon jaune												
merdé l'an dernier avec radis noir	Panais												
vient doucement	Persil												
pas prévu	Pissenlit												
petits en juillet, gros en oct....en désherbage actuellement	Poireau												
limité en quantité/pigeons gourmands/pas sur	Petits pois												
ok bien partis serre 2	Poivron abris												
Pas assez d'abris dispo	Pdt primeur abris												
Plantée début avril, récolte mois d'août	Pdt												
+spaguetti et butternut	Potimarron, Courges												
début mai	Radis abris												
	Radis												
comme panais	Radis noir												
saint pierre, noire de crimée, cinelle et brenda, l'essai de l'an dernier pas bon, plans bien partis, en fleur, serre 2	Tomate												

La feuille de chou

A table !

Rappel : Pique-Nique

Recette de la quiche saumon - épinards (ou blettes)

Ingrédients :

- un plat à tarte d'environ 28 cm.
- une pâte Brisée pur beurre achetée ou faite maison.
- un pavé de saumon (ou de truite) ou un filet d'environ 200 g.
- environ 150-200g de crevettes décortiquées ou non.
- l'équivalent d'un bol une fois cuit et mixé, d'épinards ou de verts de blettes.
- pour le fond de pâte : 4 oeufs, 25 cl de crème fraîche épaisse ou allégée (selon les calories souhaitées) et 5 cl de lait.

On découpe le poisson et les crevettes en petits bouts crus. On tapisse le fond de tarte qui doit-être quasi recouvert.

On mélange le fond de pâte avec le vert et on verse sur les morceaux de poissons.

On peut ajouter de la ciboulette si on en a, mais sans obligation.

Saler en fonction de vos goûts.

Cuisson 35-40 minutes th 6 à surveiller en fonction du four.

Déguster chaud ou froid.

Bon appétit...

(Pour les puristes, bonne chance pour trouver des crevettes bio...)

Xavier Valet nous invite tous sur son champ de Chalifert ce dimanche 28 juin à partir de 10 H 00 pour un pique-nique estival.

Ce rendez-vous est un moment privilégié pour discuter avec notre producteur, ainsi qu'avec les autres adhérents de l'AMAP, sans oublier les membres des autres AMAP présentes.

Vous pourrez partager vos spécialités culinaires. Si le temps le permet, un barbecue sera à votre disposition pour faire cuire vos grillades et autres saucisses.

Nous vous invitons bien-sûr à privilégier le covoiturage (vous pouvez solliciter les autres membres de l'AMAP via l'adresse mail de l'association :

entre.dhuis.et.marne@gmail.com).

Un plan vous a déjà été envoyé par mail : vous pouvez nous le redemander à la même adresse mail.

Venez nombreux, vous ne le regretterez pas !

Bonnes vacances

à tous

Isabelle LARCHEZ