

# La voi(e)(x) des producteurs

## Bertrand et ses pommes

Cette année est... perturbée, sinon très spéciale : pour preuve les poires Williams ne sont pas encore mûres au 20 août... Soit au moins 20 jours de retard sur la récolte.

En conséquence, et pour les sucrées, seules les Akanes honoreront vos paniers en septembre, les acidulées n'arriveront qu'au début d'octobre (Reine des Reinettes, Elstar).

Et pour observer les pommes dans leur milieu naturel, Bertrand propose **une porte ouverte dimanche 8 septembre de 14 h à 18 h.**

## Fromage de brebis

Après des récoltes en foin convenables davantage en quantité qu'en qualité, les moissons se sont révélées correctes, la cellule à grains est presque pleine, comme l'an dernier. On devrait donc avoir assez pour tenir jusqu'à la récolte 2014, on en reparlera après l'hiver suivant la conservation. L'actualité qui se rapproche, c'est le début de la reproduction pour les mises bas de février, les béliers doivent rentrer dans le harem vers le 8 /10 septembre. Juste après, les premiers départs de cochons vont suivre, enfin le lot de Longué Bayeux pour l'amaap fin de septembre, du cochon à manger début octobre. Et pour novembre....hou là là...on verra ça.....

Bergerie la Violaie Cécile & Yohann BURET

## Ferme Cesbron : Retour des poulets et des pintades

L'été à la ferme s'est bien passé. Les récoltes de céréales n'ont pas été bonnes mais c'était prévisible avec l'automne et le printemps humides.

Malgré cela les silos sont pleins car nous avons du stock d'avance.

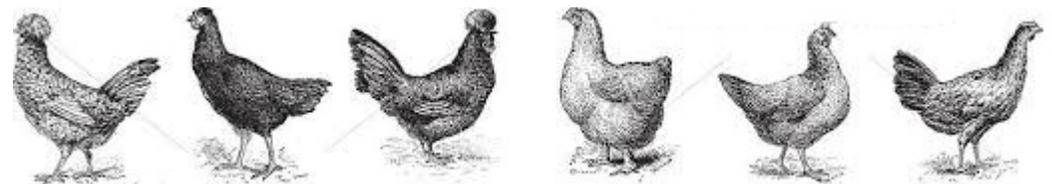
Nous redémarrons la saison avec des volailles de taille moyenne due à une croissance des poussins difficile à l'âge de 3-4 semaines.

Nous avons aussi fait le choix d'une alimentation la moins dépendante possible d'achats extérieurs à la ferme (en raison du coût mais aussi de la traçabilité du tourteau de soja).

Ce choix économique et éthique nous oblige à plus de technique et un suivi plus pointu, mais plus de risques au niveau performance croissance.

Aujourd'hui pour un élevage de volailles de qualité à 110-120 jours, il n'existe pas de référence technique. C'est pourquoi je participe avec la Coordination Biologique des Pays de la Loire à un programme de recherche à la réalisation d'un outil de formulation d'alimentation.

En attendant les résultats, je vous souhaite un bon mois de septembre



# Les recettes du mois...

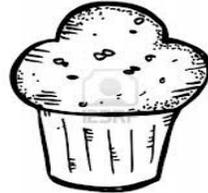
## Le goûter des boubous

Prendre une base de gâteau au yaourt (1 pot de yaourt, 3 pots de farine, 1.5 de sucre, 1/2 d'huile -on peut remplacer par du beurre ou de la margarine- 3 oeufs, 1 sachet de poudre à lever)

Des plaques à muffins.

Garnir de fruits (selon la saison : morceaux de pommes, fruits rouges (qu'on peut congeler et utiliser toute l'année), fruits secs, morceaux de chocolat... vous faites comme vous voulez!

Et voilà, un quart d'heure chrono de préparation et une demi-heure au four plus tard, on obtient une douzaine de gâteaux (qui chez nous ne font pas la semaine!)



.....  
Si les tomates n'en finissent plus de mûrir...

...et pour changer de la confiture:

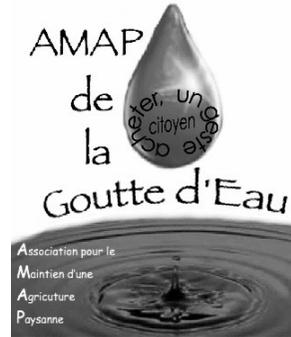
## Chutney tomates vertes pommes -sauce aigre douce-\*

- 500 g de tomates vertes, 1 pomme, 50 g de gingembre frais, 3 piments d'Espagne rouges, 70 g de sucre cassonade, 50 ml de vinaigre balsamique, 5 g de sel fin, 50 g de raisins de Corinthe

Couper les tomates et pomme, gingembre en petits dés. Epépiner les piments et les hacher menu. Verser le vinaigre balsamique et le sucre dans une casserole en acier inox et amener à ébullition tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Verser les tomates et la pomme dans la casserole, ajouter le sel, bien mélanger et laisser cuire pendant 10 mn tout en brassant. Ajouter le gingembre et les piments, mélanger et laisser cuire 5 mn. Ajouter les raisins de Corinthe et laisser cuire encore 10 mn. Verser la préparation encore très chaude dans des pots de verre avec couvercles hermétiques et fermer immédiatement.

\* Les conserves naturelles des 4 saisons ed Terre vivante

Une info, un article, une astuce, une recette à partager, le bureau des suggestions c'est ici : [eric.boito@wanadoo.fr](mailto:eric.boito@wanadoo.fr)



# La Goutte d'Eau

Gazette nouvelle formule  
septembre 2013 - n°16

## Un été mitigé ...

### Nicolas, les tomates, l'eau ferrugineuse, et le mildiou

- Une saison en demi teinte – euphémisme – pour les tomates de Nicolas...
- Une eau trop riche en fer a rabougri et jauni les pieds de tomates, pour un début de récolte de tout petit calibre (l'eau ferrugineuse qu'il disait...).
- Qu'à cela ne tienne, on remplace le goutte à goutte par un arrosage en aspersion, ce qui permet à l'eau, au contact de l'air, de modifier sa teneur en fer, et à nos tomates de retrouver un calibre correct (une histoire de « ionisation » : les détenteurs d'un CAP de chimiste sont priés de se faire connaître, on aimerait comprendre).
- A peine le temps de dire OUF, que l'humidité générée par l'aspersion dans la serre, provoque une attaque massive de mildiou (l'affreux champignon trouve là une ambiance idéale pour faire la fête et proliférer). Résultat : plus de la moitié de la récolte perdue. Dans cette première serre en tout cas, puisque les plantations ayant été programmées plus tard dans la saison, le problème a pu être anticipé : les tomates de fin saison devraient être plus nombreuses et présenter une meilleure mine.
- Voici donc en substance les raisons d'une saison de tomates tristounette.
- Pour le reste, les cultures d'hiver s'annoncent plutôt bonnes (mais comme dirait l'autre : « on n'est pas rendu »!).

### Agenda :

- Les contrats à renouveler :
  - Fruits secs - Clémentines de Noël
  - Légumes de garde - Porc
  - Pommes et jus
  - ... Contrats en ligne ...

**Du premier au  
huit septembre,  
l'hirondelle fuit.**