



Journal de la ferme janvier 2020 Les Fermiers du bord de Sèvre.

Ah! Cette année 2019...

J'ai eu du mal à prendre mon crayon pour revenir sur une année si difficile.... Elle commence par une douloureuse épreuve familiale qui nous a anéantie... Il y a la déception d'un projet de reprise de la ferme en vu de notre retraite qui est abandonné ... Des aléas climatiques lourds de conséquences pour nous....

Et pourtant, au cœur de ces souffrances, de ces contre temps, la vie est belle ! Cette nature indomptable et parfois impétueuse, est une source d'émerveillement. La vie est si précieuse, chaque instant qui passe est un cadeau que nous devons savourez.

Que ces quelques mots , ces quelques nouvelles de la ferme vous rejoignent, vous aussi dans votre quotidien.

Bien à vous. Marie-Jo

Les cultures et les aléas climatiques :

Cette année à été marquée par le rien et le tout...par une grande sécheresse qui est suivie de beaucoup de pluie... Nos récoltes de blés cet été ont été médiocres et alors que nous avons 10 hectares de sarrasin magnifique, nous n'avons pas pu le récolter... Les pluies incessantes depuis le 16 septembre ont eu raison de la récolte et le sarrasin a germé ... Nous avons du nous résigner à le broyer en espérant que cet engrais vert sera bénéfique pour nos prochaines cultures.

Fin novembre généralement François fait les semis des cultures d'hiver (blé pois, féverole....) Mais les champs sont tellement détrempés que nous sommes incapables de rentrer dedans avec un tracteur....Il faudra attendre un printemps peut être favorable pour semer les champs....

Paradoxe d'un climat qui passe du trop sec au trop humide... et qui nous oblige à développer des trésors de patience et d'adaptabilité.

Le positif c'est que les nappes phréatiques sont bien rechargées, pour affronter peut être une nouvelle sécheresse !

L'élevage :

Poulets, pintades, canettes, canards, chapons, poulardes, oies gambadent actuellement dans les prés de la ferme. Proposées entière ou en découpe, avec ces bonnes volailles nous élaborons les bons petits plats qui font votre régal.

Les grosses chaleurs de cet été n'ont pas eu d'impact sur nos volailles qui bénéficient de grands parcours herbeux et ombragés. L'automne pluvieux nécessite pour nous plus de travail, particulièrement pour le paillage des bâtiments plus fréquent afin d'assurer une bonne litière donc un meilleur confort pour nos volailles quand elles rentrent le soir.

Nous avons toujours à cœur de vous proposer des volailles qui ont pris le temps de grandir tranquillement pendant au minimum 15 semaines soit 105 jours, pour les poulets, pintades, canettes et canards, 4,5 mois pour les chapons et poulardes et 6 mois pour les oies. François fabrique quotidiennement la nourriture à base de céréales, qu'il distribue à l'ensemble des troupeaux. Le temps d'élevage, la nourriture fait par nos soins, le choix de souches rustiques font la différence au niveau de la saveur de nos volailles. D'ailleurs c'est vous qui en parlez le mieux !



La transformation :

Nous avons élaboré une nouvelle rillettes de canard bio. Issues de canards non gavés, celle ci répond aux exigences de certains magasins bio qui ne souhaitent pas de produits issus du canard gras et de certains d'entre vous désireux d'une rillettes moins grasse tout en restant goûteuse. Accompagnée d'un bon pain de campagne, et d'une bonne bouteille de vin, elle fera le bonheur de bien des papilles !

En février nous allons lancer un nouveau plat cuisiné : les saucisses de volaille aux lentilles.

En 320g et 700g, ce plat viendra compléter notre game comprenant le canard aux mojettes, le canard à l'orange, le poulet à la crème et la pintade à l'ancienne...



Les foires expos :

Nous avons eu la joie de rencontrer plusieurs d'entre vous au salon Marjolaine du 2 au 11 novembre et Nous serons présents au salon « Vivre autrement » en mars 2020 au parc floral de Vincennes du 20 au 23 mars 2020 ainsi qu'à la foire éco bio d'Alsace à Colmar du 21 au 24 mai 2020.

Nous sommes toujours heureux de vous rencontrer, de répondre à vos questions de vous montrer des photos de la ferme et de vous faire déguster nos spécialités.

L'équipe de la ferme :

Olivier nous a quitté en mai pour de nouvelles aventures professionnelles.

Vincent après une année de formation est revenu en cuisine depuis septembre. Il vous donne depuis quelques semaines quelques idées et conseils de cuisine.

Lucie renforce l'équipe cuisine, étiquetage, certains d'entre vous l'ont croisé à Marjolaine. Elle se penche sur la page Facebook des « fermiers du bord de Sèvre ».

Laurence, fidèle à son poste assure l'administratif et les commandes. Elle suit aussi avec François le dossier DSV.

Philippe vient seconder François sur l'élevage. Il assure un bon suivi des volailles quand nous sommes absents pour les livraisons. Il est aussi apiculteur et il a installé sur la ferme un dizaine de ruche. A la pause goûté, nous avons dégusté du bon miel de châtaignier.

François gère l'élevage et les cultures la découpe des volailles ainsi que les livraisons. Et moi-même, Marie Jo je passe un peu à tous les postes, la cuisine, l'emballage, la compta, l'élaboration des itinéraires de livraison et le lien avec les clients.

Nous travaillons dans la complémentarité et chacun apporte ses talents, pour élaborer ensemble le meilleur et vous proposer des volailles et des spécialités fermières que nous avons, nous même, plaisir à mettre à notre table.

**L'équipe des «fermiers du bord de Sèvre» se joint à nous pour vous
souhaiter le meilleur pour 2020**

Bien cordialement.

Marie-Jo et François