



Fermiers du bord de Sèvre Journal de la ferme décembre 2020

Tous, Nous nous souviendrons longtemps de cette année 2020 !

Cette pandémie a bouleversé nos habitudes, dans nos vies familiales, sociales et de travail. Nous avons dû nous remettre en cause, vaincre nos peurs, changer nos façons de travailler, de communiquer....

Pour assurer une continuité dans la distribution de nos produits fermiers et de nos volailles bio nous avons essayé de nous adapter, de faire un protocole pour garantir un maximum de sécurité lors des livraisons. Nous avons livré vos enfants coincés dans leur appart d'étudiant, vos parents que vous vouliez protéger et chacun de vous avec cette conviction que nous devons faire, notre travail de paysan.

Au cœur de tant d'incertitudes, nous avons eu, de votre part, beaucoup de paroles et de gestes d'encouragement ! Être solidaire dans l'adversité, être proche de chacun d'entre vous, a été vraiment une joie pour toute l'équipe, pour François et moi même.

Que ces quelques nouvelles de la ferme vous rejoignent, et vous apportent un peu de saveur dans votre quotidien.

Bien à vous. Marie-Jo

Les cultures :

Cette année, Nous avons récolté notre sarrasin sans trop de problèmes. Une fenêtre de temps clémente nous a permis de moissonner après notre livraison de septembre. François s'apprête à faire les cultures d'hiver. Labour et semis de blé, pois, et triticales... Céréales qui serviront à l'alimentation de nos volailles.

L'élevage :

Tout va bien pour les poulets, pintades, canettes, canards, chapons, poulardes, oies qui profitent d'une arrière saison bien agréable. Toutes ces volailles gambadent actuellement dans les prés de la ferme. Proposées entière ou en découpe, avec ces bonnes volailles nous élaborons aussi les bons petits plats qui font votre régal.

Nos volailles bénéficient de grands parcours herbeux et ombragés. Avec l'automne et l'arrivée du froid un bon paillage quotidien dans les bâtiments assure un bon confort pour nos volailles quand elles rentrent le soir.

Pour vous proposer des volailles gouteuses, elles grandissent 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 et Philippe fabriquent quotidiennement l'aliment à base de céréales bio, qu'ils distribuent tous les jours à l'ensemble des troupeaux. Le temps d'élevage, la nourriture fait par nos soins et le choix de souches rustiques font la différence au niveau de la saveur de nos volailles.



La transformation :



Nous avons élaboré un nouveau plat cuisiné « saucisses de volailles aux lentilles ». C'est un plat complet, généreux et très gouteux. Pratique pour tous ceux qui sont en télé travail et qui souhaitent avoir un plat vite prêt et savoureux. Avec une petite salade, un bon pain et pourquoi pas un bon verre de vin !

Depuis le printemps, nous avons élaboré des « merguez de poulet ». Peu grasse, avec un assaisonnement équilibré nous pensions les proposer seulement à la saison des barbecues... Mais à votre demande, vous les trouverez sur le bon de commande à l'année (sauf décembre).

Les foires expos :

En raison du Covid, toutes nos foires expos ont été annulées. Vivre autrement en Mars, La foire Eco bio d'Alsace en mai à Colmar, et Marjolaine à Paris en novembre . C'est un manque important pour la ferme. Nous avons dû nous réorganiser et surtout faire sans !

Plusieurs d'entre vous, ne pouvant pas faire le plein de nos spécialités sur ces salons, nous ont passé commande pour une expédition ou pour une livraison.

Les expéditions en direct de la ferme :

Nous expérimentons depuis plusieurs semaines les services de Kronofresf pour l'envoi de produits frais et Kronosec pour les conserves. Avec un départ à midi de la ferme, vous êtes livré le lendemain ou surlendemain selon les régions. C'est un service qui est plus onéreux mais surtout qui est plus sérieux que les envois en colissimo.

Notre site internet : « fermiersduborddesevre.com »

Notre gendre Vianney nous a fait un site pour que vous puissiez trouver des informations. Il donne des renseignements sur nos tarifs, nos livraisons, les foires expos. Le soucis pour nous c'est d'avoir assez de temps pour le faire vivre et d'être à jour ! Surtout que nous ne sommes pas informaticien !

Nous pourrions l'améliorer en le transformant en site de vente en ligne.... C'est en étude pour 2021 ou 2022.

Livraisons en région Parisienne :

Cette année nous avons fait 10 livraisons : 6 entre janvier et juillet et 4 entre septembre et décembre. C'est une grande joie de pouvoir vous livrer au plus proche de chez vous, ou dans vos amaps, nos volailles et nos spécialités fermières.

Nous nous sommes adapté en réalisant même une livraison « à la ficelle » comme en Italie !

L'important pour nous étant de vous respecter et de vous protéger, surtout les plus fragiles.

Quelques points de vigilances pour les livraisons :

- Bien remplir votre bon de commande.
 - Nom et prénom (car nous avons plusieurs clients qui ont le même nom)
 - Vos numéros de téléphone fixe et mobiles (y compris celui de votre conjoint)
 - Adresse très complète avec les codes de porte si vous habitez un immeuble.
 - Votre choix de livraison en groupe (avec le nom du groupe) ou à domicile.
- Envoyé votre commande en respectant la date limite d'envoi indiquée.
- Vérifier que vous avez reçu un accusé de réception de commande.
- Quand nous vous informons du jour et du créneau horaire de livraison, répondre impérativement à ce mail pour nous donner votre accord sur cet avis de livraison.
- Restez joignable le jour de livraison (téléphone allumé) afin que nous puissions vous avertir d'un éventuel retard ou avance sur le créneau avancé.

- Pour ceux qui habitent la capitale, merci de nous signaler si votre rue fait partie des zones « Paris respire » qui empêche toute livraison. Dans ce cas nous vous donnerons rendez-vous sur un point le plus proche de chez vous.

Nous rappelons que nous livrons au pied de votre immeuble ou de votre habitation. Nous livrons dans les appartements seulement les personnes à mobilité réduite.

Depuis le confinement, beaucoup d'entre vous ont adopté le règlement par virement. Merci de bien mettre votre nom ou le numéro de facture pour faciliter le travail de Laurence.



L'équipe de la ferme :



De droite à Gauche sur le rocher

Vincent : (assis tailleur) Supervise la transformation et la cuisine. C'est lui qui vous élabore des petites recettes que nous vous transmettons de temps en temps.

Philippe : vient seconder François sur l'élevage. Il assure un bon suivi des volailles quand nous sommes absents pour les livraisons.

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

De droite à gauche adossés au rocher

Lucie : Seconde Vincent à la cuisine, gère l'étiquetage des conserves, le sous vide lors des livraisons et la page Facebook.

François : (à gauche) gère l'élevage les cultures, la découpe des volailles ainsi que les livraisons.

Et moi-même, Marie Jo : (avec François) 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.

En fin d'année, Myriam est venu renforcer l'équipe de travail. Elle nous aide à la cuisine et à l'étiquetage (c'est elle qui a pris la photo !)

Tous polyvalents et complémentaires, 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 une très bonne année 2021.

Bien cordialement.

Marie-Jo et François