



LE CHAMP DES LUYs



chiffre de la
semaine
4400

c'est le nombre de
plants qui sont
arrivés pour
repiquage rapide

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

POULE AMROCK



Lors d'un précédent "Champ des Luys", je vous parlais de la poule Ameraucana. La jolie petite poule aux oeufs bleus. Cette semaine, c'est au tour de la magnifique Amrock, une variété, américaine encore un fois, qui remonte à une sélection datant du milieu du 19ème siècle. En plus d'être une excellente pondeuse d'oeufs à la couleur beige ordinaire, elle donne aussi, une belle et grosse poule à la très bonne chair. Une belle poule qui permettra de nourrir largement une famille pendant plusieurs jours.

NOUVELLES DE LA FERME

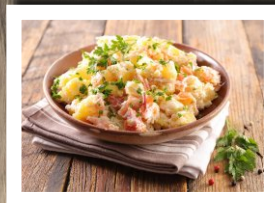
HUILES À VENIR

Comme dit la semaine dernière, cette année, j'ai prévu de cultiver deux plantes qui pourront donner

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LÉGUMES ET AUX HERBES

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de pommes de terre
- de la Clayton de Cuba
- 1 salade
- 1 oignon
- 1 botte de radis
- 2 cuillères à soupe
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de persil (pour la garniture)



Lave les pommes de terre et coupe-les en morceaux de taille égale.
Fais-les cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée pendant environ 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutte-les et laisse-les refroidir.
Lave la salade et le Clayton de Cuba, puis égoutte-les bien. Coupe-les grossièrement.
Épluche et émince finement l'oignon.
Lave les radis, coupe les fanes (que tu peux garder pour une autre recette) et tranche les radis en fines rondelles.
Dans un bol, mélange l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une émulsion homogène.
Dans un grand saladier, mélange les pommes de terre refroidies, la salade, le Clayton de Cuba, l'oignon émincé et les radis tranchés.
Verse la vinaigrette sur les légumes et mélange bien pour que tous les ingrédients soient bien enrobés.

de l'huile. D'abord, connu de tous : le tournesol. Cette plante qu'on ne présente plus donne une très bonne huile, très polyvalente ayant le très grand avantage d'être produite dans notre région. L'autre plante qui devrait nous donner de l'huile cette année,

c'est la Cameline. Il faut savoir que la Cameline est une plante existant à l'état sauvage sur notre continent et qui a le grand avantage de contenir plus de 30% d'huile. Cette huile, à la saveur très particulière de Chou / Betterave / Herbe fraîchement coupée a des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Je vous donnerai plus de détails sur elle lorsque l'huile sera en vente à la ferme.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS LAITIERS



Lorsque je récupère les produits laitiers, les mercredis et les vendredis, ils sont mis dans la vitrine réfrigérée de la boutique pour des raisons évidentes de maintien de la chaîne du froid. Peu avant l'ouverture du magasin, je mets les bocaux dans les paniers préparés, mais il peut arriver que le temps soit trop court. Du coup, je ne peux pas les dispatcher dans les cartons.

Pourquoi je vous raconte cela ? Car il faut que toutes les familles qui ont un panier à la ferme vérifient que les pots de yaourts sont bien dans les cartons. Dans le cas contraire, sollicitez-moi pour que je vous les donne !

NOUVELLES DES CULTURES
PETITS POIS MAINTENANT ET BIENTÔT

Double information pour les petits pois. La semaine passée, les premiers petits pois ont été récoltés. Pour le moment, ils se comptent sur les doigts des 4 mains, mais très rapidement, il devrait y en avoir plus. J'espère que les récoltes seront suffisantes pour en mettre dans tous les paniers. En effet, s'il y a bien un légume qui inaugure le printemps c'est bien le Petit Pois. Il serait bien que je puisse vous profiter de cet emblème.

La deuxième information concernant les Petits Pois, c'est la mise en terre d'une seconde série de ce merveilleux légumes. Ainsi, avec un peu de chance, vous aurez droit à 2 tournées de Petits Pois au cours de ce printemps !

PREMIÈRE FRAISE RÉCOLTÉE

Avec les premières récoltes de Petits Pois, ce sont les Fraises qui montrent aussi le bout des akènes. Ce soir, j'ai eu la chance de déguster la première de la saison. Elle manquait encore d'un peu de sucre à mon goût, mais la saveur était bien là !



D'ici deux semaines, les fraises devraient être assez nombreuses pour en mettre dans les paniers de

GALLUS GALLUS DOMESTICUS var Amrock

Comme toutes les poules domestiques, l'Amrock se nourrit de tout ce qui lui passe sous les pattes. Bien-sûr, si on veut les avoir en bonne santé, il faut leur donner un savant mélange de graines de blé, de maïs, de soja et des tourteaux de tournesol. Afin de compléter tout cela, nous leur mettons un complément de calcium et pour agglomérer tout cela, nous utilisons un peu d'huile de Cameline afin d'améliorer leur nourriture. En plus de toute cela, elles trouvent à l'extérieur toutes sortes de choses à grignoter (insectes, graines diverses, graviers, ...) et bien entendu tous nos déchets de légumes. Bref, des poules en bonne santé



avec ce qu'il y a de mieux. Et l'amrock dans tout cela ? Rien de bien particulier si ce n'est que c'est une poule qui a été sélectionnée par les anciens pour sa rusticité, sa résistance au divers pathogènes et surtout pour sa capacité à nous fournir une alimentation de bonne qualité, sans produits phytosanitaires, sans OGM mais avec beaucoup de temps et de patience pour leur donner le temps de grandir dans les meilleures conditions possibles.

ceux qui ont passé commande.

REPIQUAGES ET SEMIS DANS TOUS LES SENS

Les repiquages de printemps vont bon train. Après une première série de tomates et de poivrons, ce sont, maintenant, les aubergines et autres patates douces qui ont fait l'objet d'un repiquage en godet plus grand en attendant la mise en terre définitive.

Après ces divers repiquages, ce sont aussi différents semis qui ont été faits : Gombos, Shizo, Ciboule de Chine, Tomates de saison ainsi que les premières Courgettes, les premières Pastèques ainsi que les premiers Concombres.

ARRIVAGE DE PLANTS

Il n'y pas que la serre à plants qui se remplit, il y a aussi la zone de

stockage des plants arrivés de chez notre fournisseur de plants qui est de plus en plus occupée.

Seront à repiquer dans les prochains jours : 4 séries de Salades, des Fenouils, des Betteraves, des Choux-Raves ainsi que trois séries de Choux ronds/Asiatiques/Coniques.



Avec tout ce petit monde, nous avons aussi reçu plus de 2000 plants d'oignons divers. Des oignons primeurs, des oignons d'été ainsi que des oignons dit "de conserve", qui sont les oignons qu'on récolte en été et qui se conservent tout l'automne et tout l'hiver.


VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Nous voila reparti pour un tour de Pommes de terre. Normalement, ce seront les dernières (ou presque) Charlottes. Un belle salade, des Oignons secs et encore une elle botte de radis. Pour les paniers plus gros, vous aurez droit à un beau bouquet de persil venu tout droit de nos serres. Enfin, pour tous, un peu de Clayton de Cuba, cette belle salade Américaine sera probablement la dernière tournée pour le printemps.

Paniers à 11€

- des Pommes de terre
- de la Clayton de Cuba
- une Salade
- des Oignons
- une botte de Radis

Paniers à 16€

Même panier qu'à 11€ avec des quantités plus importantes de Pommes de terre, de Clayton et d'Oignons ainsi que l'ajout d'une botte de persil frais.

Panier à 22€

pas de panier à 22€ cette période