



LE CHAMP DES LUYS



chiffre de la semaine

32

c'est le nombre de familles qui ont repris un contrat pour le prochain trimestre

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

PATATES PRIMEURS



Les pommes de terre primeurs, chaque année, sont un des marqueurs

incontournables de la culture légumière de début de saison.

Leur peau est très fine et souvent pas complètement formée, ce qui les rend plus fragiles.

Elles ont une texture plus tendre et une saveur plus douce et légèrement sucrée par rapport aux pommes de terre de conservation.

Elles contiennent plus d'eau, ce qui les rend plus juteuses mais aussi plus périssables.

Elles sont idéales pour les plats où leur texture délicate peut être appréciée, comme les salades, les accompagnements vapeur ou les plats sautés. Elles cuisent plus rapidement que les pommes de terre de conservation en raison de leur teneur en eau plus élevée.

POMMES DE TERRE PRIMEURS SAUTÉES À L'AIL

- 1 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- Persil frais
- Huile



Rincer les pommes de terre
Inutile de retirer la peau.

Coupez-les en morceaux

Hacher les gousses d'ail et ciseler le persil

Dans une sauteuse, faites chauffer de huile d'olive

Ajoutez-y les pommes de terre, l'ail et le persil

Faire revenir à feu vif tout en mélangeant régulièrement

Laisser cuire 40 à 45 minutes à feu moyen (arroser d'un verre d'eau si nécessaire)

Autres idées recettes :

Pommes au four, crème, herbes et piment

Salade de pommes de terre aux coquillages

Elles se conservent moins longtemps que les pommes de terre de conservation, généralement quelques semaines dans un endroit frais et sec.



NOUVELLES DE LA FERME

RENOUVELLEMENT DES CONTRATS

Un très grand merci aux familles fidèles à nos paniers depuis

plusieurs années. Le renouvellement des contrats par les anciens a été encore excellent. C'est rassurant et réconfortant de voir que les paniers plaisent au plus grand nombre.

Hélas, parmi les personnes qui avaient souscrit un contrat plus récemment, le renouvellement n'est pas fameux, je suis à moins de 50% de reconduction des contrats, ce qui fait que pour la nouvelle saison, nous avons perdu 4/5 contrats. Avec les 2 nouvelles personnes qui sont arrivées dans notre communauté, cela fait une perte de 2/3 paniers par semaine. Comme je vous l'ai déjà dit, c'est très bien de garder un nombre de paniers d'une trentaine par semaine, mais je serais bien plus serein si on était aux alentours de 35 voire proche de 40 paniers semaine. Pour essayer de compenser cette perte, j'essaie de développer d'autres débouchés, mais vu mon manque de disponibilité, je ne peux pas proposer mes légumes et autres produits à n'importe quel acheteur.

NAISSANCES À LA FERME

Après de nombreuses naissances à plumes, ces derniers jours ce sont des naissances à poils que nous avons eu. Notre gentille et efficace chatte Suki à mis bas il y a peu.

J'ai pu trouver sa "cachette" et comptabiliser 2 jeunes chatons aussi beaux que leur mère. Pour une fois, inutile d'en parler autour de vous, j'ai déjà plus de demandes que de chatons à donner!

NOUVELLES DES CULTURES

LES SERRES SONT PLEINES

Ça y est, les 4 serres de 500m² sont pleines. Les 24 planches de cultures ont toutes été remplies, la dernière zone libre a accueilli les melons et les pastèques dont il sera question dans le prochain "Champ des Luyls".

Mais bon, ce n'est que passager, d'ici quelques semaines des planches où nous récoltons encore quelques bricoles seront prêtes à être vidées pour laisser la place à un engrais vert ou à de nouvelles cultures !

POIS MANGETOUT



Cette année, à la demande de la cheffe Yuri, cliente fidèle et la ferme, j'ai semé

un légume que je connaissais de nom, mais que je n'avais jamais cultivé : le Pois Mangetout.

Vendredi dernier, j'ai pu récolter les premiers Pois. Ces derniers ont vite trouvé preneur à la boutique vendredi soir.

Ce légume, petit frère du Petit Pois se cultive de la même façon, par

BRASSICA OLERACEA VAR. GONGYLODES

Egalement appelées pommes de terre nouvelles, les pommes de terre primeurs sont des pommes de terre récoltées avant leur pleine maturité. Elles sont généralement récoltées au printemps ou au début de l'été. En France, la saison des pommes de terre primeurs commence souvent en avril et peut s'étendre jusqu'en juillet.

A la ferme, nous avons mis en terre les



plants de pomme de terre en serres. En effet, la

partie végétative craignant les basses températures, il est indispensable de les protéger des fraîcheurs hivernales.

Le principal avantage de commencer à cultiver les pommes de terre à cette période c'est que leur principal ennemi des patates, le doryphore est encore en dormance.

contre, la récolte se fait un peu avant son grand frangin car chez lui, ce n'est pas les Petits Pois que l'on mange mais bien la cosse en entier. On y retrouve le goût des Petits Pois mais avec un légume plus proche de l'aspect des haricots plats.

Les connaisseurs se damneraient pour en manger, alors pourquoi pas nous !

PREMIÈRES COURGETTES

Ce dimanche matin, j'ai enfin pu récolter les premières courgettes.



Comme chaque année, les premières ne sont pas les plus belles. En effet, elles sont souvent victimes de températures un peu basses ou d'une mauvaise fécondation ce qui donne des fruits souvent déformés qui se conservent moins bien.

Mais bon, généralement les

premières courgettes sont tellement attendues qu'on accepte sans problème leur mauvaise tête et qu'en plus, on les laisse rarement traîner longtemps au frigo.

DES NOUVELLES DES LENTILLES

Comme expliqué la semaine dernière, les lentilles ont été semées il y a 10 jours. Pour le moment, tout se passe bien. Le temps humide de ces derniers jours m'ennuie profondément pour les cultures de légumes, mais il faut avouer que pour ma culture de Lentilles/Cameline, c'est très bien ! La germination a été très bonne. Espérons maintenant que les Lentilles et les Camelines poussent vite et bien, pour concurrencer rapidement les adventices qui ne vont pas tarder à montrer le bout de leur nez elles aussi !



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Petit creux de production cette semaine, tout le monde aura un panier à 11€ même ceux qui avaient souscrit à un panier à 16€. J'en suis désolé, mais ce sont les aléas de la production ! Bien entendu, cela sera noté sur le compte de chacun et sera répercuté en fin de contrat.

Paniers à 11€

- des Navets
- une Salade
- un botte d'Oignons frais
- des Pommes de terre primeurs
- une botte de Carottes

Paniers à 16€

Pas de panier à 16€ cette semaine.

Panier à 22€

Pas de panier à 22€ cette semaine.