

Ferme des Luy's

SEMAINE  
**21**  
2025

# LE CHAMP DES LUY'S

## chiffre de la semaine

**12,3** kg

c'est le poids de la  
première vraie  
récolte de  
courgettes faite ce  
lundi soir

## **DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE**

### **AIL FRAIS**



L'ail frais a un  
goût plus  
doux et moins  
piquant que  
l'ail séché.

Il peut être  
utilisé cru, haché, écrasé ou cuit  
dans une variété de plats, y  
compris les sauces, les soupes, les  
ragoûts et les marinades.

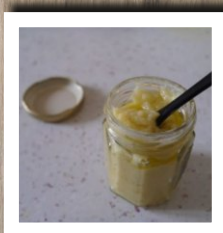
L'ail est connu pour ses  
propriétés médicinales,  
notamment pour renforcer le  
système immunitaire. Il contient  
des vitamines (C, B6), des  
minéraux (manganèse, sélénium)  
et des composés sulfurés  
bénéfiques pour la santé.

Il peut aider à réduire la pression  
artérielle et le cholestérol.

Il se conserve au réfrigérateur et  
peut tenir, dans les meilleures  
conditions, pendant plusieurs  
semaines.

## **CRÈME D'AIL NOUVEAU**

- 1 tête d'ail frais
- du Sel
- de l'Huile



Epluchez la tête d'ail en séparant les  
gousses.

Conservez toutes les épluchures  
(membranes), sauf la partie centrale  
si elle est dure.

Congeler les gousses les plus  
charnues avec ou sans peau selon  
l'usage ultérieur.

Placez les peaux, épluchures et 2 ou  
3 gousses dans une petite casserole,  
couvrez d'eau et cuire à petit  
bouillon pendant 15 à 20 minutes.  
Arrêtez la cuisson quand tous les  
éléments sont tendres. Egouttez.

Dans un blender ou avec un mixeur  
plongeant, mixez votre mélange de  
pelures et gousses cuites, salez et  
versez de l'huile petit à petit jusqu'à  
l'obtention d'une préparation lisse et  
homogène.

Conservez au frais dans un pot.



## **NOUVELLES DE LA FERME**

### **NOUVEAU CLIENT À MORLAÏS**

Cela fait maintenant quelques  
semaines que je fournis des  
paniers à une petite épicerie qui  
vient de se monter au cœur de  
Morlaï. Cela démarre doucement  
mais cela semble répondre à une  
demande locale et cela à parmi à  
plusieurs morlanais et morlanaïses



de profiter de nos légumes. Pour le  
moment, ils ne profitent que des  
légumes, mais peut-être qu'à  
l'avenir ils pourront élargir leurs  
paniers aux autres produits dont  
profitent les paniers de la ferme.



## **NOUVELLES DES CULTURES**

### **AVANCÉ DU CHANTIER PATATES**

Cela fait des semaines que je  
ronge mon frein en espérant  
pouvoir les semer depuis de  
nombreuses semaines. Cette  
semaine, j'ai enfin pu mettre en  
terre une partie d'entre elles.  
Seule les Spunta et une partie des  
Agria sont minantenant sous  
terre, le reste devra attendre une  
nouvelle accalmie pour finir cette  
plantation majeure dans la vie  
d'une ferme maraîchère. En effet,  
il faut assez de Pommes de terre  
pour tenir du moins d'octobre au  
mois d'avril ou de mai. Cela signifie  
d'avoir plusieurs tonnes de  
Pommes de terre en stock pour  
remplir les paniers en quantités  
suffisantes.

### **MELONS ET PASTÈQUES SUR FICELLES**



Les melons et  
pastèques,  
généralement  
cela se plante  
en extérieur. Hélas, mes plants



étaient prêts à mis en terre alors que le temps extérieur ne me permettait pas de préparer le sol de la zone sensée les accueillir. J'ai donc dû me rabattre sur une mise en culture sous serre.

Les avantages sont mutiples : meilleure gestion des conditions climatiques, meilleures chances d'avoir des melons sucrés, meilleure précocité, ...

Hélas, cultiver ceci sous serre est problématique car cela prend beaucoup de place, et sous serre, tous les m<sup>2</sup> sont comptés. Pour palier à ce problème, j'ai opté pour une culture similaire à celle des concombres : faire grimper les plants sur des ficelles.

C'est une première pour moi, je vais donc devoir m'assurer que la culture se passe bien pour vous fournir un classique de l'été. Heureusement je ne pars pas de zéro, c'est une technique régulièrement utilisée en maraîchage.

## APRÈS LES COURGETTES VOICI LES CONCOMBRES



Alors que je vous annonçais la semaine dernière l'arrivée des Courgettes. Ce coup-ci ce sont les premiers

concombres que j'ai pu ramasser. Ils n'étaient que 3 vendredi dernier, et il n'ont pas fait long feu à la boutique vendredi soir. A

## PAEDERUS LITTORALIS

Cette semaine, pas de description de la culture de l'Ail, mais la présentation d'un auxiliaire de culture.

La semaine dernière, j'ai été ravi de voir aux pieds de plusieurs plants de tomates des petites bestioles très mignonnes, rouges et noires. N'étant pas un fin entomologiste, j'ai recherché ce que c'était et j'ai été très content de constater que cette jolie bête était un Staphylin. Je le connaissais de nom et je savais qu'il était très intéressant de l'avoir dans ses culture, mais je ne connaissais pas celui que j'ai pu observer, je connaissais sans grand cousin tout noir (et moins joli).

Cet insecte très courant est grand un



prédateur de larves et autres insectes. il contribue à la mise en place d'un équilibre biologique dans les cultures car il participe à la régulation des insectes trop fréquents.

Ce Coléoptère est très sensible aux différents insecticides souvent utilisé mais vu qu'à la ferme des Luys nous n'utilisons quasiment aucun biocides, il se sent bien et en profiter pour pulluler sous nos baches à la recherche d'invasifs à éliminer.

Bienvenue à lui !

peine récoltée, ils ont été vendu aux 3 premiers clients du magasin.

Pour information, ce sont les concombres greffés qui ont très vite et très bien poussé et qui sont en train de se charger de jolis fruits. Cette année, j'ai 2 types de concombres : les petits épineux et les longs lisses. Selon moi, les petits épineux sont les meilleurs, mais cet avis n'est pas partagé par tous !

Souvent les gens préfèrent les grands car en grande surface les concombres sont vendu à la pièce et les lisses sont bien plus grands que les épineux, mais à la ferme, on vend au poids, alors pas de soucis pour choisir et vous faire votre propre opinion.

L'année dernière, la saison de concombres avait été très courte et de piètre qualité. Cette année, cela semble bien mieux

commencer. Espérons que cela dure !

## PATATES DOUCES SOUS SERRES EN TERRE

Cela faisait un long moment que les plants de Patates douces attendaient leur plantation dans le



sol à l'extérieur des serres. Hélas, le temps humide de ces dernières semaines nous empêchait de les mettre en terre. J'ai donc du libérer une planche de fraisières pour y mettre 300 plants de patates douces. Il en reste encore à mettre en terre, mais je n'ai plus de place pour eux dedans. Espérons qu'ils pourront attendre une nouvelle fenêtre de plantation extérieure dans les prochaines semaines.



## VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

de pouvoir en mettre à tout le monde. Sinon, la traditionnelle Salade, encore des carottes et les maintenant réguliers Choux-rave et Fenouils.

### Paniers à 11€

- deux Sucrines
- quelques Blettes blanches
- 1 Choux-raves
- des Courgettes
- des Carottes
- une tête d'Ail frais

### Paniers à 16€

Le même contenu que le panier à 11€ avec une Sucrine, un Chou-rave, un Fenouil et des Courgettes en plus.

### Panier à 22€

Pas de panier à 22€ cette semaine.