

Ferme des Luys

SEMAINE
26
2025

LE CHAMP DES LUYs

chiffre de la semaine

35,3°C

c'est la
température
relevée la semaine
dernière à Uzein.
C'est beaucoup
pour juin.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE TOMATES



Les tomates sont originaires d'Amérique du Sud, plus précisément des Andes. Il existe des milliers de variétés de tomates, allant des petites tomates cerises aux grosses tomates cœur de bœuf. Sur le plan nutritionnel, les tomates sont riches en vitamines C et K, en potassium et en folate. Elles sont également une bonne source d'antioxydants comme le lycopène, qui est bénéfique pour la santé.

En cuisine, les tomates sont extrêmement polyvalentes. Elles sont utilisées dans une grande variété de plats, des salades fraîches aux sauces tomates, en passant par les soupes et les jus.

GASPACHO DE TOMATES

- 1 kg de Tomates
- 1/2 Concombre
- 1 Poivron vert
- 1 gousse d'Ail
- 100g de Pain de campagne
- 50ml d'Huile
- 20ml de Vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre à votre convenance



Lavez et coupez les tomates, le concombre et le poivron en morceaux. Épluchez l'ail.

Trempage du pain : Faites tremper le pain dans un peu d'eau pour le ramollir.

Dans un mixeur, mettez les tomates, le concombre, le poivron, l'ail et le pain égoutté. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.

Ajoutez l'Huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mixez à nouveau pour bien mélanger.

Passez le mélange au tamis ou à la passoire pour enlever les peaux et les graines si vous souhaitez une texture plus lisse.

Mettez le gazpacho au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour qu'il soit bien frais.



petite Suki m'en a fait 2 autres. Heureusement, cette année, j'ai trouvé plus de personnes voulant accueillir des chatons que de jeunes disponibles. Ce qui fait qu'un des jeunes de l'année passé est aller rejoindre une famille qui est cliente depuis peu à la ferme et qui est très heureuse d'avoir pu recueillir un jeune de la ferme. Il faut avouer que ce jeune chat avait plus un comportement de chat d'appartement que de chat fermier, ce qui est bien mieux pour le foyer qui l'a accueilli. Quant aux deux chatons de l'année, ils sont partis chez un ami maraicher qui souhaite lui aussi, lutter de manière la plus écologique possible contre les rongeurs qui font des dégâts sur ses cultures chez lui aussi !



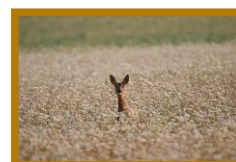
NOUVELLES DE LA FERME

DÉPART DE PLUSIEURS CHATS

Sur une ferme, la présence de chats est indispensable pour lutter contre les rongeurs qui sont toujours présents.

Or, chez les chats, les meilleurs chasseurs, sont les femelles. Et si on veut garder cet instinct de chasseur, il ne faut pas les castrer. Conséquence, je me retrouve régulièrement avec des chatons à donner. Des portées de 2024, il m'en est resté 2. Ce printemps ma

COURGES EN TERRE ET CHEVREUILS



Après les limaces qui ont grignotté une petite moitié des pieds de courges, les chevreuils sont, eux aussi venu profiter de cette nouvelle manne. Bien sur l'effaroucheur lumineux mis en place est trop loin de la zone courges et ne fait donc pas effet ! Voyant tout cela et pour essayer de sauver l'automne de courges,

j'ai semé directement dans un long tas de compost qui se situe au sud de mes champs un lot de graines de courges. Cela tombe bien, les courges adorent les matières organiques de type fumier en décomposition. J'ai mis dans ce tas plusieurs dizaines de graines en espérant qu'elles ne se fassent pas grignoter par la faune sauvage environnante !

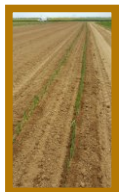
MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE PAYS DE SERRES-CASTET



Réservez votre soirée, samedi prochain, le 28 juin, car la ferme des Luys sera présente au marché fermier qui aura lieu sur la place des 4 saisons à Serres-Castet. Je proposerai à tout ceux que souhaitent une assiette de crudités ainsi qu'une poêlée de légumes qui accompagnera un des plats de viande qui sera proposé par les autres producteurs. Rendez-vous samedi soir à partir de 18h00.

NOUVELLES DES CULTURES

POIREAUX EN TERRE SOUS LA CAGNARD



La première fournée de poireaux a été mise en terre cette semaine. La température n'était pas optimale mais les plants de poireaux ayant été arraché 10 jours auparavant, il ne fallait pas trop attendre si on

SOLANUM LYCOPERSICUM

S'il y a bien une star dans les potagers, c'est bien la tomates. Toute personne qui veut cultiver quelques légumes mettra toujours, à un moment ou à un autre des pieds de tomates.

En maraîchage, c'est la même chose, mais la culture se fait bien différemment. D'abord on les implante bien plus tôt dans nos serres. Dans le sud-ouest, on les mets dès la fin mars si les jours suivants sont annoncés cléments. Au bout de quelques semaines, on commence déjà à retirer tous les gourmands au fur et à mesure qu'il apparaissent au creu des feuilles. Ceci afin de hâter la fructification et améliorer le calibre. Cette taille sévère perdure tant que les plants sont en dessous des barres



de cultures, une fois cette hauteur atteinte (2,50m) la taille peu cesser. Sous

les serres, la culture dure jusqu'au mois de novembre.

Le mildiou, la plaie des jardiniers bearnais ne touche pas ou rarement les plants sous serre, ce qui fait que je n'utilise jamais de bouillie bordelaise sur les cultures sous serre. Cela m'arrange bien car je déteste utiliser des produits phyto-sanitaires, même s'ils sont validés pour l'Agriculture Biologique.

voulait que la reprise soit bonne. Aussitôt mis en terre, l'arrosage a été lancé pour permettre une reprise malgré les fortes chaleurs.

PLACE AUX CORBEAUX



Je crois que cette année, je les ai tous eu. Il ne me manquait plus que la famille des corvidés : le corbeaux. En effet, le plus célèbre de ses représentants adore les vers et autres insectes. Et pour essayer d'en trouver des bien frais par ces temps chaud, il a trouvé que c'était une bonne idée de soulever les plants fraîchement mis en terre. Sous les mottes, la terre est fraîche et accueille souvent tout un tas de bestioles en tout genre.

Le problème c'est qu'une fois que les plants sont sortis de la terre, ils

sechent en quelques heures lorsque le soleil est bien haut. Pour l'instant, ce sont quelques plants de courgettes, tomates, poivrons et artichauts qui en ont fait les frais. grrrrr !!!!!

LE BLÉ BIENTÔT À RÉCOLTER



A l'automne dernier, j'ai semé un champ de 2 hectares de blé tendre panifiable. Après une petite inspection, il s'avère que la récolte approche. Le rendement attendu est loin de ce que peuvent produire des céréaliers confirmés, mais mon objectif est simplement d'en récolter suffisamment pour nourrir mes poules durant une année entière et pas de battre des records de rendement.

Résultats très bientôt !



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

au moins jusqu'au mois d'octobre, en espérant que cela vous plaise. Les oignons frais que je vous propose depuis un bon moment commencent à se faire rares, mais les premiers oignons de conserve arrivent.

Paniers à 11€

- des Tomates anciennes
- un Concombre
- une Zapallitos
- des Courgettes
- des Petits oignons blancs

Paniers à 16€

Le même contenu que le panier à 11€ avec plus de Courgettes, de Tomates et d'Oignons blancs, un peu de Mesclun de Salades et un pied de mini Blettes

Panier à 22€

Pas de panier à 22€ cette semaine.

(ré)abonnez-vous : <http://contrat.fermedesluys.fr>