



LE CHAMP DES LUYs



chiffre de la semaine

4

nouvelles familles ont rejoint notre communauté ces derniers jours. Merci à tous pour la publicité que vous me faites !

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

COURGE ROUGE D'ÉTAMPES



La Courge Rouge Vif d'Étampes est une variété ancienne et très connue de Potiron français.

Elle doit son nom à la ville d'Étampes (en Île-de-France), où elle était largement cultivée dès le XIX^e siècle.

C'est une variété traditionnelle, souvent citée comme le "vrai potiron des contes", notamment celui de Cendrillon, car sa forme évoque la calèche.

Assez imposante et peut dépasser les 10 à 20kg (certains fruits peuvent dépasser 25 kg). Sa peau est rouge-orange vif, d'où son nom.

Bonne pour les soupes, les gratins et les purées sa chair aqueuse est parfois jugée moins savoureuse que d'autres courges (comme la butternut).

GRATIN DE COURGE

- 800g de chair de courge Rouge Vif d'Étampes
- 200g pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- 1 CàS d'huile
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 180 °C.

Épluchez la courge et les pommes de terre, coupez-les en dés.

Faites-les cuire à la vapeur ou dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon émincé avec l'ail dans l'huile.

Écrasez la courge et la pomme de terre en purée, ajoutez l'oignon, la crème, la muscade, sel et poivre. Mélangez bien.

Versez dans un plat à gratin, parsemez de fromage râpé.

Enfournez 25 à 30 min, jusqu'à ce que la surface soit dorée.



- l'été est souvent le saison où les poules mues (perte d'une partie de leur plumes pour en faire pousser de nouvelles) et lorsqu'elles muent, elles arrêtent de pondre.

- L'été est aussi la période où les poules se mettent à couvrir (des glousses comme on dit) et là aussi lorsqu'elles se mettent à couvrir, elles arrêtent de pondre.

Bref, tout ceci à fait en sorte que depuis 3/4 mois, nous avons trop peu d'oeufs pour répondre à tous les besoins de la ferme.

Jusqu'à maintenant, les paniers n'ont pas trop pâti de la situation, mais il n'est pas garantie que dans les prochaines semaines, il ne faille pas, à nouveau, partager les pontes un peu trop justes.

Enfin, pour être positif, il faut préciser qu'au printemps dernier, j'ai mis à couvrir une bonne quantité d'oeufs qui ont donné un bon paquet de poussins. Petit poussin devenant grand, on peut espérer que les poulettes nées sur la ferme pourront bientôt venir en aide aux anciennes afin d'avoir plus d'oeufs que ces derniers temps. D'ailleurs, hier, j'ai ramassé le premier oeuf issu de ces jeunes poulettes. Cela devrait, petit à petit permettre d'augmenter les quantités d'oeufs et j'espère d'ici quelques semaines en avoir à nouveau à proposer à la boutique.

NOUVELLES DE LA FERME

LA GALÈRE DES OEUFS



Je vous l'ai déjà dit plusieurs fois, et les derniers mois n'ont fait que le confirmer. L'élevage c'est galère. Cela fait plusieurs mois que les poules pondent moins que prévu. Plusieurs facteurs ont été identifiés et je vous les répète :

- les canicules à répétition suivies de baisses importantes des températures perturbent les poulettes dans leur cycle de ponte.



CETTE SEMAINE

Pâtes sèches
Fusilli
semi-complètes

Pâtes fraîches
Tagliatelles

ERRATUM DANS LE DERNIER CALCUL DES MONTANTS DES CONTRATS

J'ai constaté la semaine dernière avec le retour des pains qu'une erreur s'était glissée dans les calculs des montants des contrats réglé au début de la nouvelle période (début août). L'erreur étant au niveau des tarifs des pains, ce n'est que pour cela que je n'ai constaté l'erreur que récemment.

Autre erreur constatée : la semaine 44 avait bien été enregistrée pour tout le monde, mais elle n'a pas été prise en compte pour le calcul du montant total. Décidemment, j'avais pas envie de vous faire payer le juste prix !

Comme d'habitude, je régulariserai cela lors du prochain contrat (qui débutera début novembre). Inutile d'essayer de régler la différence, cela me complexifierait plus la tâche que cela ne m'aiderait.

Plusieurs personnes avaient été étonnées d'un montant plus faible que d'habitude, voilà pourquoi !

CUCURBITA MAXIMA var rouge vif d'Étampes

La courge Rouge Vif d'Étampes se sème en avril sous abri ou mi-mai en pleine terre, après les gelées. Trempez les graines quelques heures, puis déposez-les par poquets de deux ou trois, à 2 cm de profondeur et espacés de 1,5 m. Gardez le plant le plus vigoureux. Offrez-lui un sol riche, meuble et bien drainé, enrichi de compost, et un emplacement en plein soleil. Paillez pour conserver l'humidité et arrosez régulièrement au pied, sans



mouille
r les
feuilles.
Pincez les tiges
à trois ou quatre
feuilles pour

favoriser la ramification. La récolte a lieu de septembre à octobre, lorsque la peau est rouge vif et le pédoncule sec. Coupez en laissant 5 cm de queue. Stockez dans un local sec et ventilé à 10-15 °C : les fruits, de 10 à 20 kg, se conservent jusqu'à cinq mois.



NOUVELLES DES CULTURES

CANICULES ESTIVALES

L'été a été chaud, très chaud. J'ai pas mal souffert et les cultures aussi. Les répercussions les plus importantes se sont fait ressentir sous les serres. Les tomates ont vu plusieurs bouquets de fleurs griller. L'épisode caniculaire du mois a grillé les bouquets 3 et 4 de quasiment tous les plants de tomates tandis que la canicule d'août a grillé partiellement les bouquets 6 et 7. La saison de tomates risque d'être plus courte que d'habitude.

Les fortes chaleurs ont aussi eu des impacts importants sur les Aubergines et les Haricots violets. Ces derniers ont commencé leur production en fin juillet avec 1 gros mois de retard et ont été coupé dans leur élan avec la seconde canicule.

Dehors aussi, cela n'a pas été folichon, beaucoup de pertes (salades, choux, oignons,

fenouils, ...), seules les cultures qui ont pu être arrosées régulièrement ont pu survivre aux excès de la nature mais produisent bien moins que prévu.

RÉCOLTE DES TOMATES ROMA



Cela fait 2 bonnes semaines que la planche de tomates extérieures est

entrée en production (comme on dit dans le milieu). Je récolte beaucoup de cette merveilleuse tomate en ce moment. Cette vieille variété italienne est une super tomate pour faire de la cuisine. En effet, en plus de sa couleur bien rouge, elle est moins aqueuse que certaines de ces cousines anciennes ce qui permet, lorsqu'on les cuisine, d'avoir beaucoup moins d'eau à éliminer par la cuisson. Dernier point favorable, elle est bien gouteuse ce qui donne un bon goût à vos préparations.



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Des tomates, encore et toujours des tomates. Quand je vois que plusieurs clients paniers me prennent en plus des tomates sur l'étal, cela me conforte dans l'idée d'en proposer encore et toujours dans les paniers. L'automne pointe le bout du nez avec la première courge : la Rouge vif d'Étampe.. une valeur sûre de la culture culinaire française.

Paniers à 11€

- des Tomates anciennes
- un Concombre
- de la Courge Rouge vif d'Étampes
- de la Ciboulette

Paniers à 16€

Le même contenu que le panier à 11€ avec plus de Courges, des Poivrons et un mesclun de Salade.

Panier à 22€

Le même contenu que le panier à 16€ avec plus de Tomates, plus de Courges et des Tomates cerises.

Panier à 28€

Pas de panier supérieur cette semaine.

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