



Ferme des Luys

SEMAINE
51
2025

LE CHAMP DES LUYs



NOUVELLES DE LA FERME

PAUSE DES HEBDOMADAIRES

Comme déjà signalé, les deux prochaines semaines l'activité de la ferme sera réduite. Je ne suis pas disponible pour faire vivre la commercialisation ou les cultures, j'ai donc choisi de mettre tout en pause jusqu'à la première semaine de janvier. Pas de Champ des Luys également pendant 2 semaines.

Si jamais vous avez un besoin urgent de fruits ou d'oeufs, n'hésitez pas à le dire, je pourrais vous en faire mettre de côté pour que vous puissiez venir les récupérer à la ferme. N'hésitez surtout pas, il y a du stock de certaines choses, autant vous en faire profiter.

LES OEUFs, LA SUITE



L'augmentation de la production des oeufs se confirme.

Nous sommes

passés la semaine passée à 39 oeufs par jour en moyenne.

J'ai d'ailleurs pu fournir quasiment tout le monde la semaine dernière. Il ne m'a manqué que 6 oeufs pour répondre aux besoins des paniers. Sauf accident, tout le monde aura ses oeufs la semaine à venir dans les paniers.

Vu que les 2 semaines suivantes, il

chiffre de la semaine

1200

c'est le nombre
plants de fraisiers
repiqués pour le
printemps

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

WYANDOTTE



Les oeufs
repartent,
je profite
de

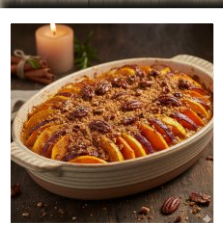
l'occasion
pour vous

présenter une des races que
j'élève depuis cette année.

La poule Wyandotte est une race américaine, développée à la fin du XIXème siècle (vers 1870) dans l'État de New York. Elle est le fruit de croisements complexes entre plusieurs races, dont la Brahma et la Cochin, dans le but de créer une poule polyvalente capable de résister aux hivers rigoureux de l'Amérique du Nord. Elle doit son nom à la tribu amérindienne des Hurons-Wyandot. Elle est reconnaissable à son plumage joliment liseré et à sa crête rosée. L'intérêt culinaire de la Wyandotte est double : c'est une excellente pondeuse et une bonne poule de chair.

GRATIN DE PATATES DOUCES ET COURGES AUX NOIX DE PÉCANS CARAMELISÉES

- 500 g de Patates douces
- 500 g de Courge
- 30 cl de crème liquide entière (minimum 30% MG)



- 10 cl de lait entier
- 1 gousse d'Ail
- 1/2 CàC de Muscade fraîchement râpée
- 50 g de cerneaux de Noix de pécan
- 1 CàS de sirop d'Érable
- 30 g de beurre froid
- 30 g de farine
- 1 CàC de mélange d'épices pour pain d'épices
- Sel, poivre

Épluchez et coupez les Patates douces et la Courge en fines rondelles de même épaisseur.

Dans un saladier, mélangez la crème liquide, le lait, l'Ail haché, la muscade râpée, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6).

Beurrez un plat à gratin.

Disposez les rondelles de légumes en alternant la Patate douce et la Courge, ou en les superposant en couches successives.

Versez délicatement la crème assaisonnée sur les légumes, en veillant à ce qu'elle pénètre bien.

Mélangez du bout des doigts le beurre froid coupé en dés, la farine et les épices de pain d'épices jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Parsemez le gratin.

Enfournez pour 45 à 55 minutes. Les légumes doivent être tendres et la crème bien épaissie.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson du gratin, faites griller les Noix de pécan à sec dans une poêle.

Ajoutez le sirop d'Érable et la pincée de sel. Mélangez jusqu'à ce que les noix soient enrobées et légèrement caramélisées.

Sortez le gratin du four. Parsemez généreusement de Noix de pécan caramélisées juste avant de servir.



CETTE SEMAINE

Pâtes sèches
Spaghettis

Pâtes fraîches
Tagliatelles nature

n'y aura ni boutique, ni panier, le stock d'oeufs va se reconstituer ce qui permettra à coup sûr d'honorer toutes les commandes pour le mois de janvier. Il y aura comme cela aussi des oeufs de la ferme à la boutique et probablement sur le marché de Serres-Castet.

Si vous voulez profiter, dès janvier, d'oeufs en plus, faites vous connaitre. Cela permettra de compenser les oeufs qui n'ont pas été mis dans les paniers ses dernières semaines.

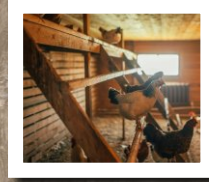
NOUVELLE ANNÉE À VENIR

Je vais profiter des congés de fin d'année pour concocter un sondage de satisfaction et pour recueillir auprès de personnes qui bénéficient des produits de la ferme de suggérer d'éventuelles autres produits que je pourrais essayer de me procurer pour vous. Vous pourrez aussi profiter de ce formulaire pour suggérer des modifications de fonctionnement. L'idée étant de toujours améliorer le service que la ferme vous fournit afin, je l'espère de vous satisfaire au mieux et peut-être d'attirer de nouvelles familles.

L'ÉCLAIRE ET LES POULES

L'éclairage est un facteur environnemental essentiel dans la gestion des élevages de poules, car il influence directement leur cycle biologique et leur comportement.

Pour les poules pondeuses, la lumière est vitale : une photopériode (durée du jour) d'environ 14 à 16 heures est nécessaire pour stimuler la production hormonale et maintenir un rythme de ponte optimal. Si la durée d'éclairement diminue naturellement en hiver, la ponte chute significativement. Un éclairage artificiel stable permet donc d'assurer une production régulière tout au



long de l'année.

De plus, une lumière bien gérée favorise l'activité générale des oiseaux, l'accès à l'eau et à la nourriture, et peut même contribuer à réduire l'agressivité ou le picage. L'intensité et le spectre de la lumière doivent être soigneusement contrôlés pour maximiser le bien-être et la productivité du troupeau.



NOUVELLES DES CULTURES

NOUVELLES POMMES DE TERRE



Je vous avais annoncé que j'allais faire rentrer d'autres patates car la récolte faite sur la ferme n'allait pas suffire. La semaine dernière, j'ai pu acheter quelques centaines de kilos de patates à mes amis d'Ogeu-les-Bains : la ferme Pietometi.

Vous avez pu déguster ces patates la semaine dernière. Il s'agit de la variété Allians qui est une Pomme de terre à chair ferme, idéale pour être cuisée à la poêle ou la vapeur car elle a la particularité de bien se tenir à la cuisson. Contrairement aux variétés mixtes, elle a un aspect bien moins farineux.

J'ai assez de Pommes de terre maintenant pour tenir tranquillement jusqu'au printemps.

Je vais pouvoir en mettre plus souvent dans les paniers.



FRAISES EN TERRE

Ce fut laborieux, mais ça y est, c'est fait, les fraisiers sont en terre. Il a fallu retailler tous les trous de la bache en toile tissée pour qu'ils puissent accueillir les plants récupérés.

Cette année, pas d'essais variétaux, je suis resté sur 2 valeurs sûres : la Guariguette et la Ciflorette. Deux variétés de Fraises excellentes à production printanière. Elles devraient arriver courant du mois d'avril et produire leurs merveilleux fruits pendant 4 à 5 semaines. Comme l'année dernière, je vous encourage très vivement à les intégrer à votre prochain contrat pour être certain d'en bénéficier. En effet, chaque année, il faut se battre à la boutique pour avoir les barquettes désirées.



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Shiitakés. Je m'étais lancé l'an dernier dans la production de champignons pour compléter des paniers un peu court. Finalement, je n'en ai pas eu besoin l'année dernière, mais je profite d'une belle production cette semaine pour les faire découvrir à tous.

Paniers à 11€

- des Chayottes
- une part de Courge
- des Patates douces
- quelques Shiitakés

Paniers à 16€

Le même contenu que le panier à 11€ avec plus de tout sauf des Shiitakés et une botte de Radis.

Panier à 22€

Le même contenu que le panier à 16€ avec plus de tout sauf des Shiitakés et des Blettes en plus.

Panier à 28€

Panier "gonflés" cette semaine mais personne n'a de panier à 28€.

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