

Sinon, j'espère que vous avez été satisfaits de votre saison, en tout cas je veux vous dire que nous avons vraiment fait de notre mieux, dans un quotidien qui n'est pas toujours très facile.

La ferme est en transition et c'est un trésor que transmet Jean à la future relève, à PROTEC-TERRE, et puis à vous aussi les partenaires.

C'est aussi un défi, les temps ont bien changé et rares sont les candidats à la relève. Sans doute, la ferme s'achemine vers une gestion plus collective que familiale ou chacun devra trouver sa place. La ferme doit aussi trouver son nouveau fonctionnement pour que tous les acteurs de cet ambitieux projet puissent s'épanouir tranquillement devant le beau mont St Grégoire!!!

En tout cas, j'espère vous retrouver nombreux pour que la saison 2009 soit une réussite et nous permette de tisser des liens toujours plus solides entre les villes et les campagnes, entre paysans et consommateurs (comme on dit chez nous en France...).

Pour finir, un gros merci à toutes les belles personnes qui sont passées à la ferme cette saison, tous les employés, stagiaires et autres bénévoles et gros merci aussi à vous autres les partenaires pour votre indulgence, quand les paniers ne sont pas exactement ce à quoi vous vous attendez... mais c'est ça une « part de récolte »!!!!

À très bientôt,
Gontran, paysan voyageur...



Récolte des poireaux

Samedi 8 novembre 2008
Beau temps, mauvais temps
9 h à 15 h

Récolte des racines d'endives

9 – 10 et 11 novembre 2008
Beau temps, mauvais temps



Feuille de chou, 20e livraison Du 4 au 7 novembre 2008

L'hiver s'en vient et nous voici rendus aux derniers paniers de la saison d'été.

Dans ces boîtes, ce sont bien plus que de simples légumes. C'est un bout de ferme que l'on vous amène. C'est toute l'énergie d'une équipe qui travaille ensemble, tout l'amour et l'attention que nous portons à ces champs, à ces vaches qui les fertilisent et à ces légumes que nous faisons pousser pour vous, presque exclusivement...

Je suis français et je suis dans les mouvements types ASC depuis plusieurs années et ce système a pour moi plein de bon sens. Il permet de créer un partenariat presque intime entre consommateurs urbains et paysans. C'est le seul système viable qui nous permet de sortir de l'économie de marché et de son cortège d'effets négatifs à tous niveaux, tant sociaux qu'environnementaux. C'est aussi le seul qui permet aux jeunes paysans de croire qu'une autre agriculture est possible plus écologique et plus durable.

Ainsi, nous vous amenons des « parts de récolte » plus que des quantités de légumes précisément chiffrées en fonction du marché; de même que vous êtes des partenaires et non des clients anonymes, et cela, à mon sens, fait toute la différence. Cette ferme c'est d'ailleurs un peu la vôtre. C'est grâce à vous que nous la faisons vivre, et c'est grâce à nous que vous mangez sainement au moins de temps en temps!!!

Cette ferme c'est aussi un trésor si l'on regarde un peu plus loin que le fouillis accumulé par des années de labeur, faute de temps. J'ai travaillé sur une dizaine de fermes, c'est la première qui présente une telle diversité. Des vaches, des poules, des cochons, des lapins, des canards, un cheval et un âne pour les animaux, et une trentaine de légumes, du blé; du soya, du tournesol du fourrage... etc. pour les plantes... le tout en biodynamie!!!

C'est fou et pourtant c'est là, à une heure de Montréal : c'est notre ferme, c'est votre ferme, c'est la ferme Cadet-Roussel...

Si vous voulez découvrir ou connaître un peu mieux l'agriculture, c'est la meilleure place que je puisse vous conseiller. Après l'hiver, tout redémarre et nous serons heureux de vous accueillir, en espérant vous voir plus nombreux et pouvoir partager avec vous notre amour de la terre.

Commandité par :



Commandité par :



Recettes de la semaine

Dans le cadre de l'année internationale de la pomme de terre voici quelques recettes intéressantes et exotiques...



Pastel de Papas d'Argentine (Plat principal)

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 840 g de purée
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de persil haché
- 2 cuillères à soupe de fromage râpé
- 1 oignon coupé en dés
- 2 tomates coupées en dés
- 1 cuillère à soupe de sauce de tomates
- 1 gousse d'ail hachée
- ½ tasse d'huile
- 450 g de boeuf haché
- épices

Préparation

Faites cuire les pommes de terre, réduisez-les en purée, ajoutez du beurre et salez. Faites frire l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils brunissent légèrement, incorporez les tomates et la sauce de tomates. Quand les tomates sont cuites, incorporez le boeuf haché et mélangez bien. Ajoutez le fromage et le persil et faites cuire. Quand le boeuf prend une couleur brune, retirez du feu et ajoutez les épices. Étalez la purée dans un plat huilé allant au four, mettez le boeuf par-dessus et ajoutez une autre couche de purée. Faites cuire jusqu'à ce que la partie supérieure devienne dorée.



IMPRIMÉ PAR : Duplica

Potage Anraith prátaí d'Irlande

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 900 g de pommes de terre
- 1 gros oignon émincé
- 60 g de beurre
- 600 ml de bouillon de légumes
- 300 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ou de persil haché
- noix muscade
- sel et poivre
- 1 cuillère à café de farine de maïs

Préparation

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en quartiers et l'oignon. Couvrez et faites cuire à feu doux 10 minutes. Incorporez le bouillon de légumes, le sel, le poivre et la noix muscade, couvrez et portez à ébullition sans cesser de remuer. Réduisez la température et laissez cuire à feu doux 30 minutes en remuant de temps en temps. Retirez du feu, filtrez avec un tamis et reversez dans la casserole. Incorporez le lait et la farine de maïs, portez à ébullition sans cesser de remuer. Servez chaud après avoir saupoudré de ciboulette ou de persil.

Pudding de pomme de terre de l'Afrique du Sud

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 900 g de pommes de terre
- 6 oeufs bien battus
- sucre
- sel
- essence de vanille ou de citron, ou amandes hachées
- beurre
- noix muscade râpée

Préparation

Faites cuire les pommes de terre et réduisez-les en purée. Ajoutez les oeufs, le sucre et une pincée de sel. Parfumez à la vanille, au citron ou aux amandes. Parsemez de noix de beurre puis de noix muscade râpée. Faites cuire au four jusqu'à ce que la pâte brunisse légèrement.

<http://www.potato2008.org/fr/index.html>

IMPRIMÉ PAR : Duplica