# Journal de la ferme décembre 2017.

Avec les premiers froids, nous avons pensé que les nouvelles de la ferme seraient les bienvenues ! Juste quelques mots pour que vous puissiez plonger au cœur de notre travail de paysans bio, avec nos joies, nos soucis, nos projets, nos interrogations...

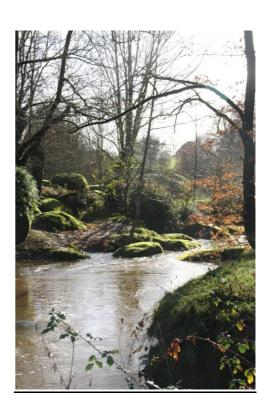
Partager avec vous sur les cultures, l'élevage, la transformation, les livraisons, l'équipe etc....

Ainsi, en nous connaissant un peu mieux, vous pourrez répondre à la question de vos amis, de votre famille, de vos voisins : « c'est qui les fermiers du bord de Sèvre ? »

### Les cultures :

Cette année le temps ensoleillé de juillet à été favorable à une moisson sans stress météo.... Nous avons récolté blé, triticale et féverole qui serviront totalement à l'alimentation de nos volailles. Nous avons récolté en octobre le sarrasin, cette culture permet un bon nettoyage des sols, c'est pour nous une culture de rotation qui finira dans de bonnes galettes ou autres craquottes sans gluten .... En novembre, François a semé du blé et du pois pour nos récoltes d'été 2018.

Le manque d'eau au printemps à eu un impact sur les rendements et cette pénurie d'eau dans les nappes nous inquiète. Notre choix d'exclure de la ferme les cultures irriguées, va dans le sens d'une préservation et d'un vrai partage de ce bien commun qu'est « l'eau »!



### L'élevage :

Poulets, pintades, canettes, canards, chapons, poulardes, oies gambadent actuellement dans les prés de la ferme. Proposées entière ou en découpe, avec ces bonnes volailles nous élaborons les bons p'tits plats qui votre régal. A l'opposé des industriels, nous savons exactement comment et où ont grandi nos volailles, ce qu'elles ont mangé. L'abattage chez nous pour les palmipèdes et chez Jean Paul Gobin (petit abattoir bio à 7 kms de la ferme) pour les poulets et les pintades, vous garanti un respect des mesures de bien être animales. Pas besoin de rehausseurs de gout, de couleur ou d'odeur dans nos verrines! La qualité et la saveur de nos volailles que nous élevons au minimum pendant 15 semaines soit 105 jours et le choix d'une souche de volailles rustiques, suffisent à faire la différence.



Les services vétos, suite à l'épisode grippe aviaire de l'hiver dernier dans le sud ouest, ont élaborés des exigences nationales, souvent non adaptées aux petite structures et qui ont alourdi le travail de François: Aménagement de sas de désinfection par bâtiment, séparation des espèces avec des sites différents de production, plans des trajets tracteurs pour chaque tache sur l'élevage, et de la « paperasserie ».... En veux-tu... En voilà! Un casse tête qui est à la limite du supportable! Nous avons envi de dire comme le titre du livre de .....que nous lisons actuellement: « Foutez nous la paix! »... Tout cela s'ajoute au travail habituel, des soins de chaque jour : l'alimentions des volailles, le paillage des bâtiments, et l'entretien qui parfois se transforme en gros chantier comme la reconstruction d'un bâtiment d'élevage au printemps dernier:



## La transformation:

Nous avions annoncé un nouveau plat cuisiné l'an passé, mais avec l'arrêt de travail de 14 mois d'Olivier, ce projet a pris du retard. Mais patience, les essais sont en cours, encore quelques semaines!

Nous avons aussi les produits sans sel ajouté : la rillotine de poulet et des rillettes de canard pour répondre à la demande de certains d'entre vous qui sont au régime, et qui souhaitent des spécialités fermières non industrielles. Conditionnées en verrines de 180g, ce grammage correspond bien à une consommation individuelle. Nous vous rappelons que toute

notre gamme est sans gluten et sans porc (sauf quelques lardons dans le coq au vin).



# Les foires expos :

Nous avons eu la joie de croiser plusieurs d'entre vous au salon Marjolaine du 4 au 12 novembre et Nous serons présents au salon « Vivre autrement » en mars 2018 sur la région Parisienne, ainsi qu'à la foire éco bio d'Alsace à Colmar en mai 2018. Nous sommes toujours heureux de vous rencontrer, de répondre à vos questions de vous montrer des photos de la ferme et de vous faire déguster nos spécialités.



# Les livraisons en région Parisienne :

Nous vous proposons une livraison de volailles bio et de nos spécialités à votre domicile ou proche de chez vous. 5 livraisons entre janvier et juin, pas de livraison en juillet et août et 4 livraisons entre septembre et décembre. C'est une vraie joie pour nous d'effectuer nous même ces livraisons et de vous rencontrer régulièrement sur vos différents points de groupage (Amap, groupe de consommateurs, groupe d'amis) ou à votre domicile.

Nous vous rappelons quelques points très importants par ce petit croquis ci-dessous :



#### L'équipe :

Olivier, boucher charcutier à repris en juillet et son épaule semble tenir le coup.



Vincent, le cuisinier qui à fait remplacé Olivier pendant son arrêt, sera avec nous jusqu'à fin décembre et remplace Sophie qui est parti vers d'autres horizons....



Laurence est fidèle à son poste: facturation compta, préparation des commandes magasins et étiquetage des conserves. C'est souvent elle que vous avez au téléphone.



Isabelle et Lucie seront l'aide ponctuel cette année pour la découpe et l'étiquetage.



François s'occupe toujours de l'élevage, des cultures, des transports. Il essaye de tenir le coup quand son dos ne lui joue pas des tours!



Quand à moi, Marie-Jo je suis polyvalente, à la découpe, au conditionnement, à la cuisine, aux foires expo, à la gestion et à l'écriture....



Tout ce p'tit monde travaille dans une ambiance joyeuse et décontracté. Chacun apporte ses idées, ses compétences et c'est ensemble que s'élabore les spécialités des « Fermiers du bord de Sèvre ».

Avec toute l'équipe nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année et nos meilleurs vœux pour 2018.

Marie-Jo et François