

LA BORIE



Année 2004 Eté

Numéro 2

Quoi de neuf à la Borie Maigre !!!

Les Origines des Céréales

Sur notre ferme les céréales que nous utilisons sont des variétés fixées (non hybrides) issues d'anciennes céréales des Monts de Lacaune.

Le Blé : Issu de Murat sur Vebre à 900m d'altitude. Blé à barbes faisant beaucoup de paille. Ne supporte pas les terres trop riches, rendement moyen 1800 à 2000 Kg/ha.

Le Seigle : variété très résistante, ressemée depuis 15 ans sur notre ferme. Hauteur 1.80m, farine douce et typée

Le Sarrasin : Culture, liée aux terrains granitiques, permet de fertiliser les terres. Le sarrasin supporte pas les terres riche en engrais.

Comme d'autres paysans, nous

travaillons depuis plusieurs années à sauvegarder des variétés de céréales de pays.

Aujourd'hui, nos efforts et l'intérêt de ces semences n'est toujours pas reconnu. L'échange et la vente en est totalement interdit. En plus tout ce travail et ce « patrimoine public » est attaqué par les multinationales semencières par des contaminations OGM délibérées.

La spécificité et la qualité des farines dont vous vous nourrissez à la Borie Maigre est en danger et nous avons besoin que vous le sachiez.

Un réseau national de semences paysannes a pris corps l'an passé et nous donne quelques espoirs de voir nos législateurs

entendre raison.



Affaire à suivre suivre...

Dans ce numéro :

L'origine de nos semences	1
Supposons deux vaches	1
Nature et progrès	2
Le sarrasin	2
La tonte	3
Où part notre laine ?	3
Planning des livraisons	4

Supposons 2 vaches et parlons politique...

SOCIALISME : Vous avez 2 vaches. Vos voisins vous aident à vous en occuper et vous partagez le lait.

COMMUNISME : Vous avez 2 vaches. Le gouvernement vous prend les deux et vous fournit en lait.

FASCISME : Vous avez 2 vaches. Le gouvernement vous prend les deux et vous vend le lait.

DÉMOCRATIE : Vous avez 2 vaches. Un vote décide à qui appartient le lait.

ANARCHIE : Vous avez deux vaches. Vous les laissez se traire en autogestion.

ÉCOLOGIE : Vous avez deux vaches. Vous gardez le lait et le gouvernement vous achète la bouse

CAPITALISME : Vous avez 2 vaches. Vous en vendez une, et vous achetez un taureau pour faire des petits.

CAPITALISME EUROPÉEN : On vous subventionne la première année pour acheter une 3e vache. On fixe les quotas la deuxième année et vous payez une amende pour surproduction. On vous donne une prime la troisième année pour abattre la 3ème vache.

MONARCHIE CONSTITUTIONNELLE BRITANNIQUE : Vous tuez une des vaches pour la donner à manger à l'autre. La vache vivante devient folle. L'Europe vous subventionne pour l'abattre. Vous la donnez à manger à vos moutons.

NAZISME : Vous avez deux vaches. Le gouvernement vous prend La vache blonde et abat la brune.

L'Association Nature et Progrès



**NATURE &
PROGRES**

Née en 1964, Nature et Progrès, fédération internationale pour l'agriculture et l'hygiène biologique, regroupe professionnels et consommateurs.

« Pour la santé de la terre et des hommes », Nature et Progrès possède son propre cahier des charges en plus des obliga-

tions de l'agriculture biologique. Les adhérents n'utilisent pas de produits chimiques de synthèse, ont l'obligation de composter leurs effluents, de limiter les apports azotés, **d'utiliser des aliments 100% bio dans les élevages**. En outre, cette association permet la reconversion de domaines en bio.

Les professionnels sous mention Nature et Progrès contribuent ainsi au maintien des équilibres naturels. Étant présents dans des zones sacrifiées par l'exode rural, ils entretiennent les sols et préservent la biodiversité. Ils exer-

cent aussi des actions de régulation des écosystèmes, ce qui permet d'améliorer la qualité des paysages.

Cependant, leur rôle est mal reconnu, car ces producteurs paient un contrôle annuel coûteux alors que des agriculteurs plus pollués sont subventionnés... En réponse aux scandales de l'industrie agroalimentaire, un nombre croissant de consommateurs voient dans le bio une solution pour produire des aliments de bonne qualité.

L'association Nature et progrès cherche ainsi à développer une alternative moderne et durable pour réconcilier l'homme et la nature.

Notre ferme est contrôlée et certifiée par N&P depuis 1997

Étude d'une culture : Le Sarrasin

Le sarrasin appartient à la famille des polygonacées et contrairement à ce qu'induit son surnom de blé noir ce n'est pas une céréale. Le sarrasin est une culture d'été. Il est semé mai-juin et est récolté à la moissonneuse fin novembre. Il aime les sols pauvres et caillouteux. Pour le soin de la culture Daniel va passer le semoir muni d'un rouleau et biner avec une bineuse attelée au tracteur une à deux fois. Courant novembre il faudra faire intervenir l'entreprise pour la moisson.

Pour un stockage optimum, il est important que le moissonneur règle sa machine avec précision... Si trop de tiges (de vert) restent stockées avec le grain cela va entraîner une ventilation longue et coûteuse dans la cellule de stockage, il faut donc trier dès la moisson. Chaque année nous gardons une partie de la récolte pour la ressemer l'année d'après. Malheureusement la récolte de 2003 s'est avérée réduite à néant à cause de la sécheresse. Les fleurs ont grillé sur pied, la formation de la graine a été impossible à faire. Nous avons dû nous approvisionner auprès d'un autre producteur biologique.

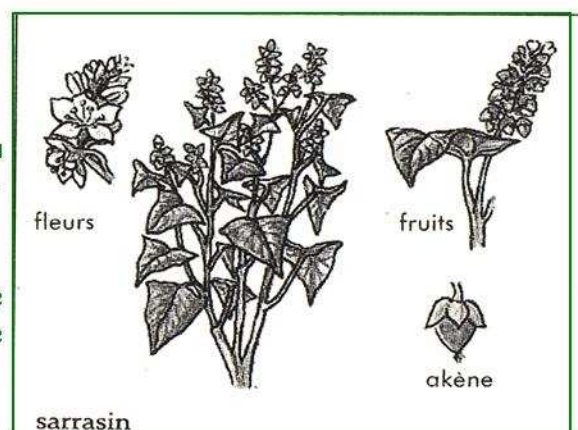
Diététiquement le sarrasin mérite d'être connu. Il est dépourvu de gluten, et ainsi est complètement assimilable par l'organisme.

Le clafoutis aux cerises de Domi

4 cuil à soupe de farine de sarrasin, 4 cuil à soupe de farine de riz, 2 œufs, 2 ou 3 cuil à soupe de sucre roux, du lait de riz, des cerises.

Mettre les cerises au fond du plat. Faire une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes, en ajoutant aux farines et œufs du lait de riz, plus le sucre. Verser le tout sur les cerises. Cuire environ 3/4 h à four th 6.

Avec de la farine de sarrasin et de la farine de riz on peut aussi faire de délicieuses gaufres. Comme pour le clafoutis on fait une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes à laquelle on ajoute un parfum et un peu de levure chimique.



LA TONTE

Les conditions:

Il faut 2 tondeurs professionnels, 4 attrapeurs: une bande de bon copains (toujours prêts pour donner un coup de main et avec une solide «pogne» car attraper 170 brebis c'est physique !!!), 2 plieurs pour récupérer la laine tondue.

Le déroulement :

D'abord, il est impératif que les brebis ne prennent pas l'humidité dans les jours qui précèdent la tonte, pour éviter que la laine ne feutre, et soit donc de mauvaise qualité. Le matin même de la tonte après que les brebis aient été nourries, Daniel va les parquer très près du lieu de la

tonte. Bien serrées l'une contre l'autre elles vont libérer un maximum de suint (matière grasse qui enrobe la laine) Ce suint va faciliter le passage de la tondeuse et le travail du tondeur.

L'attrapeur attrape la brebis avec une houlette (long manche muni d'un crochet en S) puis la met sur le train arrière. Lestement mais fermement le tondeur l'attrape et commence à faire glisser



la tondeuse sur le côté, puis en douceur il va faire le dos et l'autre côté. La toison écartée d'un geste du pied par le tondeur, la brebis se sauve. Il se relève et actionne un compteur pour marquer le nombre de brebis tondues et l'opération recommence. Les plieurs récupèrent alors la laine qui jonche le sol, la mettent dans un « bourras » (grand sac de toile). A ce jour, la laine est mise pêle-mêle, c'est le travail de l'artisan matelassier de trier les différentes qualités ; avec jars, de teinte sombre, pailleuse, etc...

Toute blanche, la brebis rejoint son nouveau parc où elle attendra ses congénères avant de regagner le pré. A l'année prochaine !

Et pour les personnes participant au chantier, la journée se termine à table pour un repas bien mérité.

Le « bourras » fermé avec de gros crochets va attendre dans un coin de la bergerie le passage de Jean

ROUANET,
l'artisan
matelassier



Jean Rouanet
Artisan Matelassier
ZA du Baous St AMANS
VALTHORET 06.84.80.70.65

La Literie au Naturel

Depuis 20 ans qu'il parcourt la montagne pour collecter la laine, Jean Rouanet, l'un des derniers artisans lainiers, connaît chaque berger et chaque troupeau.

Qui mieux que lui, qui fut tour à tour berger, tondeur et matelassier, saura vous faire par-



tager sa passion de la laine, le fil d'Ariane qui a guidé toute sa vie. Qui saura mieux vous expliquer l'importance du choix d'une laine pour la confection d'un matelas ou d'une couverture piquée.

Poussez la porte de son atelier, il vous fera découvrir son repaire, peuplé de machines étranges telles que le loup-carde, dont le simple nom suffirait à faire frémir le plus valeureux des béliers ou encore la sauterelle et surtout le train de carde, sa grande fierté.

La laine, une fibre vivante et écologique par excellence : elle est renouvelable et entièrement biodégradable. La réalisation d'articles de literie en laine de pays s'inscrit dans une démarche de développement durable.

Jean Rouanet met toute sa connaissance de la laine pour vous proposer des « futons » (couchage en japonais) aux lignes très sobres et très contemporaines ainsi que des matelas en laine et autres articles. Vous pouvez le retrouver sur les foires de la région ainsi que dans son atelier à St Amans Valthoret.



Daniel & Blandine
Coutarel & Bouisset
La Borie Maigre
81360 Montredon Labessonnié

Téléphone : 05 63 75 12 78
Télécopie : 05 63 75 12 78
Messagerie :
blandine.coutarel@free.fr



Comme à notre habitude, vous pouvez nous retrouver
sur les marchés Biologiques

° de Castres Halle de l'Albinque
Le Jeudi de 16 h à 19h30

° D'Albi Place Pelloutier

Le Mardi de 16 h à 19h30

° Et le marché Public de Castres :

Place Jean Jaurès et prochainement Place Soult
Le Samedi de 8 h à 12 h

° et auprès de l'AMAP des Broutards

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
Au 05.63.62.00.93

Journées
Ressources Renouvelables
les 11/12 septembre 2004

Planning des livraisons

° Courant septembre, nos livraisons de viande reprendront afin de vous permettre de regarnir vos congélateurs.

Agneau 7 & 9 Septembre

Veau Décembre

° Livraisons Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) des Broutards

Agneau Décembre

° Fin 2004 ou début 2005, nous aurons des livraisons de viande de bœuf. Pensez à vous inscrire assez tôt.

° Les salaisons de brebis (merguez et saucisse) dès le 7 & 9 septembre 2004

Gîte à la ferme biologique Accueil Paysan

Notre gîte est ouvert à la location toute l'année, il offre une capacité d'accueil de 8 personnes. Par ce biais, nous vous accueillerons dans nos champs, parmi nos animaux, ainsi que dans notre paysage que nous essayons de façonner de notre mieux.

Pu rythme des saisons, nous vous invitons au bonheur d'être « nature ».



Tout simplement

Et à très bientôt pour un
nouveau bulletin

Daniel, Blandine,
Aline, Germain et Fanette...