

LES CANCANS DE LA FERME



EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

Voilà notre 7^{ème} « Cancans de la ferme » ! C'est toujours un réel plaisir de vous donner quelques nouvelles de notre saison estivale...

Des soirées champêtres ont animé nos soirées du jeudi soir tout cet été, avec tapas de notre ferme et grillades au feu de bois...

Présent dans la boutique éphémère des producteurs pendant le festival de Jazz in Marciac, nous avons proposé différentes animations et dégustations pendant ces trois belles semaines.

Un beau projet de territoire est à l'étude sur la ferme que nous avons intitulé « du biogaz aux légumes partagés »

Pas de quoi s'ennuyer à la ferme, mais on garde toujours des moments pour vous accueillir dans nos chambres d'hôtes ou pour nous retrouver sur un de nos déplacements et surtout passer de bon moments autour d'un petit verre.

Adhishatz !

Pierre et Philippe Pères

Sommaire :

- Notre ferme
- du Biogaz aux légumes partagés
- Séjour Foie Gras
- Récompense
- Soirées Champêtres
- Recette
- Agenda - livraisons - invitation

Siège social de la rédaction :

Ferme de la Patte d'Oie
La Bourgade
32300 SAINT-MICHEL

- **Directeur de la publication :**
Pierre, Philippe
et Maxime PÈRES
- **Rédactrice :**
Thérèse BOURGES
- **Photos :** Marie-Laure PERES
Claudie DACLIN
Luc JANNEPIN
- **Imprimeur :** BCR Imprimeur
32200 GIMONT

Site : www.fermedelapattedoie.fr

Email : pattedoie.peres@wanadoo.fr

Téléphone : 05 62 67 01 10

Portable Pierre : 06 08 47 54 23

Portable Philippe : 06 08 09 45 49

Portable Maxime : 06 20 50 16 69

Atelier : 05 62 67 08 16

Fax : 05 62 67 08 95

Marché à la ferme 2018



Notre Ferme

L'élevage agroforestier et l'agroécologie regroupent un ensemble de pratiques agricoles que nous mettons en place sur notre ferme depuis plusieurs années et qui permettent de produire mieux en préservant nos ressources naturelles. Ces pratiques ont un impact sur le sol, sur la ressource en eau, la biodiversité, les paysages, et surtout la qualité des aliments qui en sont issues.

L'agriculture intensive a trouvé ses limites et l'agroécologie est la clef de cette transition agricole, écologique et sociétale.

Nous faisons partie des quelques fermes dans le bassin Sud Ouest de la France qui vont servir de lien de rencontre, d'échange entre producteur, consommateur, élu de façon à faire avancer cette dynamique porteuse de changement indispensable ...

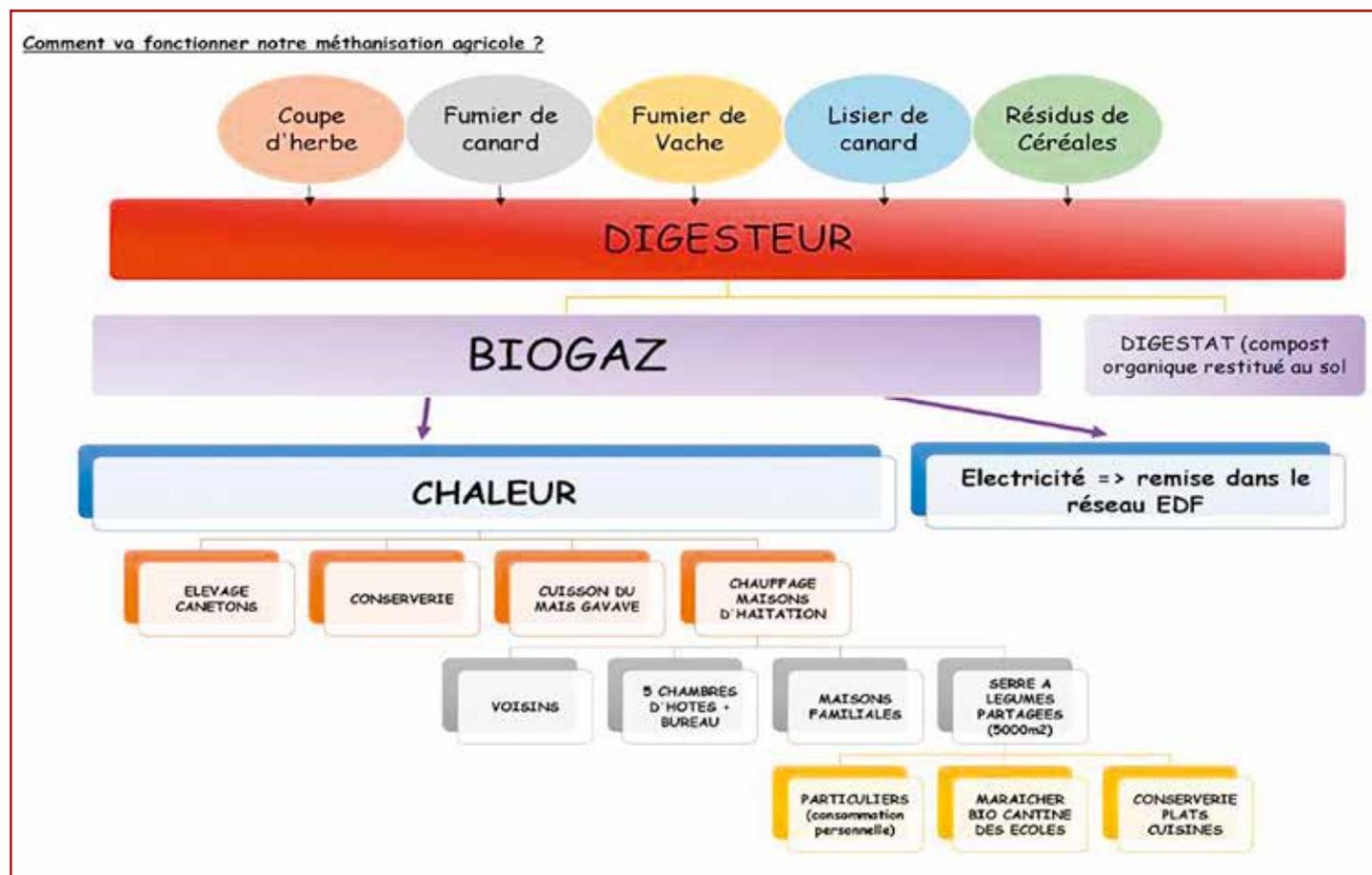
Vous pouvez suivre nos travaux sur « le réseau Agr'eau ».



Préparation du semis de maïs dans un couvert de fèves et de phacélias (régal pour nos abeilles)

Du Biogaz aux légumes partagés

Un projet en réflexion depuis plusieurs années avec 3 copains paysans est en train de voir le jour. Il s'agit **d'une unité de méthanisation agricole...**



Quel est l'intérêt d'un tel projet ?

- Fabriquer une énergie verte à partir de déchets organiques présents dans nos fermes. (consommation de 350 foyers)
- Privilégier l'agro-écologie et l'agronomie en ne restituant que des intrants organiques et non chimiques sur nos sols.
- Atteindre l'objectif « zéro carbone » et partager des expériences éco-responsables.
- Fédérer et créer un vrai projet de territoire entre éleveurs mais également à travers la serre à légumes partagés.
- Créer un emploi supplémentaire.
- Organiser des visites pour expliquer et communiquer les atouts d'une telle réalisation.
- Eliminer les odeurs des lisiers et fumiers.

Séjour Foie Gras

De la découverte du Foie Gras
à la découverte du Gers...

2 séjours

« découverte foie gras »
vous sont proposés
pour 2019 :

↳ semaine 8 :
du 18 au 22 février

↳ semaine 13 :
du 25 au 29 avril



Pour en savoir plus, allez sur notre site :

<http://www.fermedelapattedeioie.fr/sejour-foie-gras>

Soirées champêtres



Tous les jeudis de la saison estivale ont été rythmés par des soirées champêtres. Nous avons accueilli à la ferme : touristes et locaux pour de belles soirées de partages et d'échanges.

Tout commence par la visite de la ferme où nous expliquons nos méthodes ancestrales, mais aussi nos nouvelles techniques agroécologiques de productions. Après la visite, l'apéritif était de rigueur, les côtes de Gascogne accompagneraient quelques tapas « made in ferme ».

Pour clôturer ces belles fin de journée sous un soleil « de plomb », un repas : « grillade de canard » fut servi à tous les convives.

Ces moments privilégiés pour tous les participants, ont permis de partager nos préoccupations sur la nécessité du « bien manger », de manger sain des produits tracés et de proximité.



Notre récompense

Médaille de BRONZE
au concours Agricole de Paris
sur notre Foie Gras
de Canard Entier Mi-Cuit



Philippe lors de la remise du diplôme
par Madame la Préfète du Gers Catherine SEGUIN

Recette

Terrine Foie Gras De Canard Entier Mi-Cuit

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 foie gras de canard extra déveiné,
 - 15 g de sel par kg,
 - 3 g de poivre par kg.

Préparation :

- Laisser le foie gras à température ambiante pendant une à deux heures pour l'assouplir.
- Oter le foie gras de son emballage, le mettre « à plat », l'assaisonner sur toutes les faces en essayant d'en mettre à l'intérieur.
- Préchauffer le four à 150° (thermostat 5).
- Placer le foie gras dans une terrine en le tassant bien, et couvrir.
- Préparer un bain marie à 70° degré, y placer la terrine et enfourner dans le four préchauffé pendant 30 à 40 minutes en surveillant la cuisson.
- Sortir la terrine du four et de son bain marie, puis laisser refroidir 2 à 3 heures à température ambiante en plaçant une plaque lestée de poids sur le dessus de la terrine pour tasser le foie.
- Oter la plaque, remettre le couvercle et mettre au réfrigérateur.

Conseil de dégustation :

Réserver la terrine au frais 3 à 4 jours avant de déguster le foie gras de canard entier.

Vous pouvez ajouter un peu de fleur de sel dessus, servir avec des toasts légèrement grillés.

Pour ceux qui aiment le salé sucré, le foie peut être accompagné de confiture de figes ou d'oignons confits.

Vin blanc doux fruité accompagne très bien cette terrine.



OCTOBRE :

- **TROIS-PUITS (51)**
samedi 13 octobre 10h à 19h
dimanche 14 octobre 11h à 18h
Portes Ouvertes Viticulteur Champenois
LARNAUDIE - HURAUULT
- **HUELGOAT (29)**
samedi 20 et dimanche 21 octobre
de 10h à 19h. Salon de la gastronomie
« Les Fins Gourmets »
- **LANDERNEAU (29)**
vendredi 26 octobre de 16h à 20h
samedi 27 octobre de 10h à 19h
dimanche 28 octobre de 10h à 18h
Salon Saveurs des Terroirs
Espace Saint-Ernel
- **ST-BRIAC-SUR-MER (35)**
samedi 27 et dimanche 28 octobre
de 9h à 18h. Festival de la St-Simon
Salon de l'artisanat
- **ANTIBES (06)**
vendredi 26 octobre de 16h à 21h,
samedi 27 octobre de 10h à 21h,
dimanche 28 octobre de 10h à 18h.
Espace du Fort Carré

NOVEMBRE :

- **MORLAIX (29)**
Jeudi 1^{er}, vendredi 2, samedi 3
et dimanche 4 novembre de 10h à 19h
Salon de Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Langolvas
- **LE RHEU (35)**
samedi 3 novembre de 8h à 13h
Marché traditionnel
- **LORIENT (56)**
samedi 10 et dimanche
11 novembre de 10h à 19h,
lundi 12 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Lanester
- **ÉPINAL (88)**
vendredi 16 novembre de 15h à 19h
samedi 17 novembre de 10h à 20h
dimanche 18 novembre de 10h à 18h
Salon de la Gourmandise et des Arts
de la table. Salle des congrès

**POSSIBILITE
DE PHOTOCOPIER
L'INVITATION**

INVITATION

**Valable pour
1 personne**

*Pour les salons
et marchés payants.*

**Famille PERES
LIEU DIT LA BOURGADE
32300 SAINT-MICHEL**

Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Portable Maxime : 06 20 50 16 69

**Cette invitation donne droit à retirer
une entrée gratuite à la billetterie**

- **QUIMPER (29)**
samedi 17 et dimanche
18 novembre de 10h à 19h
lundi 19 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Penvillers
- **MARTIGNÉ-BRIAND (49)**
samedi 17 et dimanche 18 novembre
Journée Découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs Vignoble GAZEAU
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
jeudi 22 novembre de 15h à 19h,
du vendredi 23 novembre au
dimanche 25 novembre de 10h à 19h
Portes Ouvertes chez OLIVIER Katia
15 Grande Rue
- **BRINDAS (69)**
samedi 24 novembre de 10h à 19h
dimanche 25 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et des Saveurs. Salle des Fêtes
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
samedi 24 et dimanche 25 novembre
de 10h à 19h. Marché de Noël
au Complexe Sportif de la Vigne
- **CHORGES (05)**
samedi 25 novembre de 10h à 21h
dimanche 26 novembre de 10h à 19h
Salon des Vins, des Saveurs
et de l'Artisanat de France
Salle des fêtes et Boulodrome
- **VILLEJUIF (94)**
vendredi 30 novembre de 14h à 19h
samedi 1^{er} décembre de 10h à 19h
dimanche 2 décembre de 10h à 15h
Hotel Restaurant CAMPANILE
20 rue du Docteur Pinel

DECEMBRE :

- **PLOEMEUR (56)**
samedi 1^{er} décembre de 12h à 21h
dimanche 2 décembre de 10h à 19h
Marché de Noël au château du TER
« les communs d'abord »
- **PERROS-GUIREC - LA CLARTÉ (22)**
vendredi 7 décembre de 16h à 20h
samedi 8 et dimanche 9 décembre
de 10h à 19h.
Marché de Noël - Place de l'Eglise
- **VALLABREGUES (30)**
samedi 8 décembre de 9h à 12h
Marché de Noël aux halles de Vallabrègues
- **SERNHAC (30)**
samedi 8 décembre de 17h à 21h.
Portes ouvertes au Domaine de Poulvarel
chez M. Mme GLAS
110 ch. de la Soubeyranne
- **COURTHEZOU (84)**
dimanche 9 décembre de 10h à 17h30
Portes ouvertes
au Domaine de Courtedune
chez M. et Mme CHARRIER
1198 quartier font de Joubert
- **PLEYBEN (29)**
vendredi 14 décembre de 16h30 à 19h30
samedi 15 décembre de 10h à 19h
dimanche 16 décembre de 10h à 18h
Marché de Noël Trésors et Gourmandises
Salle Culturelle de Pleyben « L'Arvest »
- **CHARTRES-DE-BRETAGNE (35)**
samedi 15 décembre de 10h à 19h
dimanche 16 décembre de 10h à 18h
Village de Noël - Halle de la Conterie
- **STE-PAZANNE (44)**
samedi 15 et dimanche 16 décembre
Portes Ouvertes de Noël au Domaine
de la Coche. M. GUITTENY Laurent

LIVRAISONS : (Sortie autoroute ou à l'adresse indiquée)

VENDREDI 26 OCTOBRE :

- 09h00 : **LES ARCS (83)**
- 09h30 : **PUGET-SUR-ARGENS (83)**
- 10h00 : **MANDELIEU-LA-NAPOULE (06)**
- 10h30 : **LE CANNET (06)**
- 11h00 : **ST-LAURENT-DU-VAR (06)**
- 12h00 : **NICE (06)**

VENDREDI 23 NOVEMBRE :

- 08h00 : **SALON-DE-PROVENCE (13)**
- 08h30 : **AIX-EN-PROVENCE (13)**
- 09h30 : **AUBAGNE (13)**
- 10h00 : **LA CIOTAT (13)**
- 10h30 : **TOULON (83)**
- 11h30 : **LE LUC (83)**
- 12h00 : **BRIGNOLES (83)**
- 15h00 : **MANOSQUE (04)**
- 15h30 : **SISTERON (04)**

JEUDI 29 NOVEMBRE :

2 lieux de livraison à TROUY (dépt 18)

14h00 BOURGES (TROUY-NORD) :

Passer commande à nos cousins
avant le mercredi 15 novembre :
M. Mme ESPERON François
2 clos des vents - 18570 TROUY-NORD
Tél. : 02 48 64 72 12
Email : francois.esperon@orange.fr
ou maryseesperon@orange.fr

de 15h00 à 16h00 (TROUY) :

Ne pouvant pas venir cette année au
marché de Noël à Trouy nous vous
proposons de récupérer vos commandes
à la **Salle des Fêtes de Trouy -
Place de l'Espace Jean Marie Truchot.**

Nous vous demandons de passer
commande directement à nous :

- soit par le bon de commande
papier et nous l'envoyer.
- soit par le bon de commande
sur le site.

VENDREDI 7 DECEMBRE :

- 15h00 : **TOULOUSE (31)**
- 16h00 : **CARCASSONNE (11)**
- 16h30 : **NARBONNE (11)**
- 17h00 : **BEZIERS / AGDE (34)**
- 18h00 : **MONTPELLIER (34)**
- 19h00 : **NIMES (30)**

VENDREDI 14 DECEMBRE :

- 12h00 : **POITIERS (86)**
- 14h00 : **CHATELLERAULT (86)**
- 15h30 : **TOURS (37)**
- 16h30 : **LE MANS (72)**
- 17h00 : **LAVAL (53)**

MARDI 18 DECEMBRE :

- **de 16h à 19h : LEVALLOIS-PERRET (92)**
Fleuriste : « Au Bonheur des Dames »
84 rue Louis Rouquier

MERCREDI 19 DECEMBRE :

- **de 16h à 19h : EAUBONNE (95)**
Chez THIERY D. 11 rue Serpente

JEUDI 20 DECEMBRE :

- **de 11h30 à 14h00 : CHELLES (77)**
Chez MARCHAIS P. 18 rue Poncelet
- **de 18h à 20h : GIF-SUR-YVETTE (91)**
Chez NAVARRO E. 2 avenue Paul BERT

**Attention changement
de date pour les livraisons**

- Pour une meilleure gestion : Merci de passer
vos commandes **15 jours avant la date
des salons, marchés ou livraisons...**
- Pour éviter les erreurs, nous préférons
**les commandes envoyées par internet
ou par la poste.**
- Pour les livraisons sur l'autoroute, nous préciser
le numéro de sortie au plus près de chez vous
avec votre numéro de téléphone, et nous vous
appellerons la veille pour fixer le rendez-vous.