

DES NOUVELLES DE NOS PRODUCTEURS

La brasserie La Tumulte

Bières diverses et variées, et mise en place d'une houblonnière, d'une malterie et d'un petit laboratoire de culture de levures.

La brasserie se porte bien, 2021 a été l'occasion de mettre en route la nouvelle installation de brassage après la longue année de travaux de 2020. Et il faut admettre que le nouveau matériel est très efficace et que le ré-agencement du local a permis de gagner en ergonomie et donc en confort de travail. D'où les quelques nouveautés dans la gamme des bières. Cela va continuer et peut être s'amplifier.

En 2021 nous avons continué à travailler ensemble avec Yet. Suite au départ de Gautier il a énormément travaillé sur la conception et les travaux de l'année précédente. Il devrait s'associer et devenir également gérant courant 2022.

Et la grande nouveauté du moment est l'utilisation de barriques. Pour la première c'est une bière de type "Rouge des Flandres" qui va passer 18 à 24 mois dans ces tonneaux, dégustation prévue pour 2024. En brasserie, la patience est de mise.

Emilien Kuhn

Le jardin d'Eden

Activités de maraîchage et production d'œufs

Suite à l'incendie de leur demeure, et à la pandémie de covid 19 (moins de ressources liées aux foires et marchés), Daniel a repris une activité salariée



(SICOVAD) en avril 2021, pour une durée de 10 mois, tout en continuant le maraîchage et l'élevage de ses 200 poules.

Actuellement, dans le projet de démolition et reconstruction, il est submergé par un tas de choses auxquelles penser, dont les futurs semis.

A la recherche d'un emploi à temps plein, il envisage de réduire son activité de maraîchage. De ce fait, son adhésion (4000€ par an) à la MSA (mutualité sociale

agricole) a été modifiée : il est désormais cotisant solidaire (couverture moindre), en lien, avec sa réduction d'activité. Par ailleurs, il est affilié à la Sécurité sociale des salariés.

Frédérique Frings pour Daniel Mangin

La ferme des grands champs

Viande de bœuf et haché fermier

En double activité depuis 3 générations, la ferme est passée officiellement en bio en 2018.

La double activité, qui nécessite 12 heures de travail par jour, a été choisie par Cyril pour plusieurs raisons :

- garder et pérenniser la ferme
- s'assurer un revenu régulier
- permettre son rachat et la moderniser
- avoir une porte de sortie si perte d'emploi
- rester de petite taille
- pouvoir essayer sans risques

Au bout de 15 ans, la ferme va seulement commencer à rapporter.

Vingt cinq vaches de race limousine, 50 ha d'herbe et de cultures fourragères (destinées à l'alimentation des bêtes). La ferme produit des génisses et des boeufs destinés à fournir de la viande. Ces bêtes sont intégralement élevées sur la ferme, dont 9 mois sous la mère. La gestion de leur alimentation est atypique pour une telle structure. Du fourrage est vendu à l'extérieur.

Depuis plusieurs années, plus aucun traitement préventif n'est appliqué sur les bêtes, ce qui évite les frais et démontre une bonne santé générale, liée aux conditions de vie des vaches.

Le projet en cours est la construction d'un bâtiment d'élevage et de stockage, avec implantation de 1000m² de panneaux solaires. L'idée est de revendre le courant produit ce qui permettra d'autofinancer les travaux de construction sur 15 ans, mais aussi de permettre de les financer, même si la ferme s'arrête.

Ce nouveau bâtiment permettra de s'occuper des bêtes en utilisant beaucoup moins le tracteur en manutention.

Frédérique Frings pour Cyril Claude.



Porc, poulet, produits laitiers

Nous sommes actuellement confrontés à une véritable crise du lait bio, le marché est saturé. Biolait, notre laiterie, a demandé à ses producteurs adhérents de faire un effort de réduction des quantités produites, et incitait à cette réduction en proposant une subvention si nous arrivions à réduire de 25 % notre production annuelle.

Le fait de transformer une partie du lait nous permet de sortir notre épingle du jeu par rapport à cette crise nationale.

D'autres contraintes nous touchaient également : le temps de travail et la pénibilité : la traite nécessite beaucoup de main d'œuvre (et à des horaires

particuliers ; 5 h le matin et 17h le soir), mais également beaucoup de charges (électricité, eau, produits de nettoyage, etc.).



Après une bonne séance de Brainstorming et de calculs en tous genres, une solution nous est alors apparue pour tenter de répondre à ces différentes problématiques : la monotraite

Depuis février 2021, nous avons donc pris la décision de ne traire que le matin, ce qui nous a permis de réduire notre production et ainsi prétendre à l'aide financière de Biolait, de réduire le temps d'astreinte (le travail du soir est largement allégé et peut être fait par une seule personne en été) et ainsi d'améliorer notre qualité de vie, et nous avons réduit les charges liées à l'atelier lait.

Mais **la meilleure surprise** a été de voir l'incidence sur la qualité du lait ! Les taux de matière grasse et de protéines ont fortement augmenté, nous avons vu l'incidence immédiate sur nos rendements fromagers et sur la texture des yaourts. Cette qualité est également mieux rémunérée par Biolait.

Malgré tout, la crise du lait bio est loin d'être résolue et l'aide financière de Biolait n'était valable qu'en 2021, il nous reste à trouver comment la compenser pour 2022, en subissant, en plus, une hausse inédite des prix des différentes charges (électricité, carburants, semences, emballages, etc.). De grandes questions d'avenir se posent lorsque les charges augmentent ainsi et que les prix de vente de nos produits diminuent. Mais nous gardons le cap et tenterons de nous adapter au mieux face aux défis qui nous attendent. Le développement de la vente directe nous permettant déjà de subir moins fortement ces aléas.

Les vaches quant à elles se portent bien, elles se sont même adaptées plus rapidement que l'éleveur !

Pour info, notre site internet est à présent terminé, vous pouvez le visiter : www.label-terre.fr

Adeline Pierrot

Chez Lolotte

Activités de maraîchage

Pour **Jérôme Balland**, maraîcher à Frémifontaine, tout va bien : même nombre d'adhérents, mêmes cultures et même surface de terre depuis 2016.



La Ferme des Co'Pains

Graines, farine, pain, pâtes

La Ferme, située dans l'Ouest Vosgien, a été créée en agriculture biologique en avril 2008 suite à l'installation de Sarah. Elle compte trois associés : Sarah, Fabrice, et Pierre-Olivier et une salariée,

En 2018, nous avons entrepris notre passage en **biodynamie**. Commenant par les cultures, puis la panification.

LES LEVAINS NATURELS, base de notre pain.

La fermentation étant le noyau central de la panification. Rappelons avant toutes choses, que la qualité du blé (triage, conservation, brossage) et de la farine (serrage de la meule) joue un rôle important dans la qualité de toute la transformation et l'alchimie qui permettra d'obtenir du pain.

Chaque levain à une composition différente tant par sa diversité de levure que par cette diversité de bactéries.

Lorsqu'on mélange de la farine et de l'eau tiède à part égale et qu'on laisse le mélange à l'air libre, il s'ensemence naturellement en levures et en bactéries. Les champignons microscopiques sont des levures qui se nourrissent des glucides pour produire du CO₂, qui permettra au pain de lever. Les bactéries produisent surtout des acides qui donneront aux pains leur arôme et leur goût particulier (notamment l'acide acétique et l'acide lactique).

Pour notre part, notre levain originel est un mélange de plusieurs levains provenant de plusieurs fermes sur lesquelles Sarah a travaillé. C'était sa manière à elle de garder un lien moral et physique avec ses expériences passées et ces rencontres qui l'ont transformée.



Ce levain chef que nous rafraîchissons régulièrement nous permet chaque veille de pain, en le nourrissant davantage de préparer notre levain pour la nuit. Nous gardons toujours une part de ce levain qui n'aura jamais de contact avec le sel.

D'autres boulangers prélèvent un morceau de pâte pour en faire leur prochain levain. C'est un choix différent.

Nous avons en fait deux levains naturels : l'un à base de farine de blé tendre, l'autre à base de farine de petit épeautre. Le levain

Un levain composé d'eau et de farine seulement se nomme un **levain naturel**.

Un levain réalisé à partir de levure, d'eau et de farine, pour une fabrication plus facile, est appelée **levain**.

Ainsi pas facile pour vous consommateurs de faire cette différence subtile entre **levain** et **levain naturel**!

de blé est utilisé pour l'ensemble des pains sauf bien sûr pour le pain de petit épeautre pour lequel nous lui réservons son levain attribué.



Ces levains naturels sont conservés dans un pot en terre couvert d'un linge.

Le pain de sarrasin est le seul à ne pas être réalisé à base de levain

naturel car celui-ci ne comporte pas de

gluten. Nous réalisons donc un levain de sarrasin à base d'un peu de levure chimique, d'eau, et de farine de sarrasin que nous laissons lever. Ceci nous permet d'avoir un pain plus aéré malgré l'absence de gluten.

Nous maintenons le levain naturel en vie et en basse acidité, en le rafraîchissant, c'est-à-dire en y incorporant de la farine et de l'eau et en le conservant à une température stable entre 20 et 25°. Ceci permet de maintenir sa capacité de fermentation. Il est important qu'il garde cette basse acidité pour que le pain qui en sera issu garde une saveur douce et agréable même après quelques jours de conservation.

Il existe des outils permettant de conserver le levain en environnement contrôlé cependant, pour notre part, nous avons fait le choix de conserver nos levains simplement dans notre fournil en leur réservant une place isolée des courants d'air et des températures trop élevées. Lorsque les températures estivales sont chaudes, nous rafraîchissons notre levain de blé une fois de plus dans la semaine pour ralentir sa fermentation.