



# L'ÉCHO

## DE MON MARAÎCHER

Ajouter de la tomate et de l'origan, ça devient italien ;  
du vin et de l'estragon, ça devient français ;  
du citron et de la cannelle, ça devient grec ;  
de la sauce de soja, ça devient chinois ;  
ajouter de l'ail, ça devient bon !"

**SPÉCIAL  
LÉGUMES**

### DANS CE NUMÉRO

#### • ÉDITORIAL

#### • LES MÉCONNUS de l'automne

#### • LA RÉCOLTE

#### • RECETTE : Potage céleri-rave et pommes

#### • AU MENU : pâté et tourtières



Michel  
Deschênes

Septembre et l'automne qui s'annonce. Je le savais, l'été a passé très vite. Un été merveilleux, à bien des points de vue. Bien que parfois déroutante, Dame Nature s'est montrée bien généreuse pour nous. Alors que le climat se déchaîne ailleurs dans le monde, inondations, sécheresses, tornades et ouragans frappent durement et nous sommes épargnés. C'est peut-être de la chance, le hasard météorologique qui nous favorise... ! Un cadeau inestimable. Je m'attarde sur ces circonstances un peu magiques qui auréolent nos vies et qui nous font parfois trouver le temps bien court.

Oui, l'été se termine et la saison se solde une autre fois par un succès, marqué autant par la clémence de la température que par la qualité et la fidélité de notre clientèle. Merci, mille fois merci! Cela se fait grâce au travail dévoué de toute l'équipe de la Ferme des Ormes. Nous avons le privilège d'être entourés par des gens extraordinaires. De manière constante et attentive,

chacune et chacun exécute son travail quotidien dans l'harmonie. J'ai vu beaucoup plus de sourires et des yeux brillants que des mines basses et fourbues. Malgré la chaleur ou l'intensité physique du travail, bien que les journées soient parfois longues et chargées, toutes ces personnes donnent très souvent le meilleur d'eux-mêmes: ils travaillent avec amour. Peu importe la tâche que l'on doit faire, si simple soit-elle, le bonheur de vivre éclot dans l'instant et dans le lieu où l'on est présent à cent pour cent. L'amour de la Nature, l'amour du travail, l'amour des gens, tout cela rayonne et fait en sorte que les difficultés s'aplanissent, nos efforts conjugués donnant des fruits nombreux et la réussite de nos entreprises.

C'est avec beaucoup de gratitude que je souligne ici l'apport essentiel de ces femmes et ces hommes, jeunes et moins jeunes que j'ai la chance de côtoyer chaque jour depuis tant d'années. Vous êtes ma famille, mes amis, mes proches. Je chemine à vos côtés, heureux.

Merci beaucoup

À l'an prochain

## LES MÉCONNUS DE L'AUTOMNE



#### CHOU KALE

Grande feuille de chou servant à faire :

- des jus verts
- salades (hachée)
- cuit au four pour en faire des chips

Légumes très populaire depuis quelques années. (produit de la Ferme)



#### AUBERGINE

Nous produisons 4 variétés d'aubergine :

- sicilienne (ronde)
- allongée
- blanche
- la plus conventionnelle

Chacune à sa particularité



#### CHOU RAVE

Gros bulbe vert pâle, chair juteuse, léger goût de brocoli

- râpé en salade
- dans des sautés de légumes

(produit de la Ferme)

#### CÉLERI-RAVE

Gros bulbe difforme au goût de céleri

- râpé en salade
- en potage
- cuit avec des pommes de terre pour en faire une purée

#### CHOU DE BRUXELLES

Dans la même famille que les choux, des petites têtes pommées se forment sur la tige. On les consomme bouillis, en consommés et cuits au four. Également cultivé à la ferme.

#### BETTERAVE JAUNE

Elle a un goût sucré, une couleur vive et elle ne tache pas les doigts.

**Laissez-vous aller et  
osez goûter l'automne!**

## PROMOTION



**1 CAISSE DE  
TOMATES GRATUITE  
à l'achat de 5 caisses**

# LA RÉCOLTE

## DU MAÏS SANS INSECTICIDE

Depuis huit ans déjà, la Ferme des Ormes cultive son maïs sucré de manière très écologique. En effet, ayant le souci de pratiquer une agriculture harmonieuse et durable, notre équipe a opté pour la lutte biologique contre la pyrale du maïs. La pyrale est cette petite larve de papillon qui crible de trous les épis, se nourrissant des grains. Très indésirable, ce ravageur nécessite jusqu'à quatre interventions afin de contrôler sa présence dans les champs. Les insecticides utilisés en méthode conventionnelle sont puissants et s'attaquent également aux insectes bénéfiques. De plus, le contact direct avec ce poison est très dangereux, particulièrement pour la personne qui fait les applications du produit.

À l'affût de nouvelles solutions pour pratiquer notre agriculture, Jean Bourque, copropriétaire et responsable de la production, n'a pas hésité lorsque la possibilité de faire mieux s'est offerte. Une compagnie québécoise offre aux producteurs un minuscule insecte,

le trichogramme, comme agent de lutte biologique contre la pyrale. Son utilisation ne comporte aucun risque pour les humains et présente plusieurs avantages. Ce petit assistant pond ses œufs dans ceux du papillon, sa larve s'en nourrit et tue la pyrale à naître. Bien que plus coûteuse, cette technique de production s'avère tout aussi efficace que la lutte chimique. Le résultat obtenu: un maïs sain, exempt de résidus de pesticide. L'écosystème s'en trouve bonifié, les abeilles et les oiseaux à l'abri des produits chimiques qui perturbent dangereusement leur cycle de vie.

Réputé pour sa saveur exceptionnelle, le blé d'inde cultivé à la Ferme des Ormes s'inscrit dans cette mouvance où l'être humain doit prendre conscience de l'impact de ses interventions sur la Nature. Une direction que nous sommes fiers de prendre, une ouverture nécessaire pour l'avenir de nos enfants.



## Ail du Québec

Détroné par les importations bas de gamme dans les supermarchés, l'ail du Québec revient dans l'assiette des Québécois par la grande porte, celle de la gourmandise et du goût. (*Le Soleil*)

En tresse ou en gousse, ne tardez pas en vous en procurer.

## RECETTE

### *Potage céleri-rave et pommes*

#### Ingrédients :

- 2 c. à soupe de beurre
- 1 tasse d'oignon
- Sel et poivre au goût
- 2 bulbes de céleri-rave, pelés et coupés en dés
- 3 pommes
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de miel
- 1 tasse de crème
- 3 tasses de bouillon de poulet

#### Préparation

1. Faire fondre le beurre, puis attendrir l'oignon. Assaisonner.
2. Ajouter le céleri-rave et les pommes, puis poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
3. Ajouter le vinaigre de cidre et le miel, bien mélanger puis incorporer le reste des ingrédients.
4. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Réduire en purée, puis rectifier l'assaisonnement au besoin.

Donne environ 8 portions



## LES POMMES NOUVELLES SONT ARRIVÉES



- Paula Red
- Sunrise
- Lobo

Début septembre



## Beurre de pommes

- 5 tasses de pommes pelées et coupées en morceaux
- 1/3 à 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à soupe d'eau

1. Cuire ensemble jusqu'à ce que les pommes soient tendres
2. Retirer du feu et mettre au mélangeur (blender) avec 1/3 tasse de beurre et mélanger jusqu'à homogénéité.

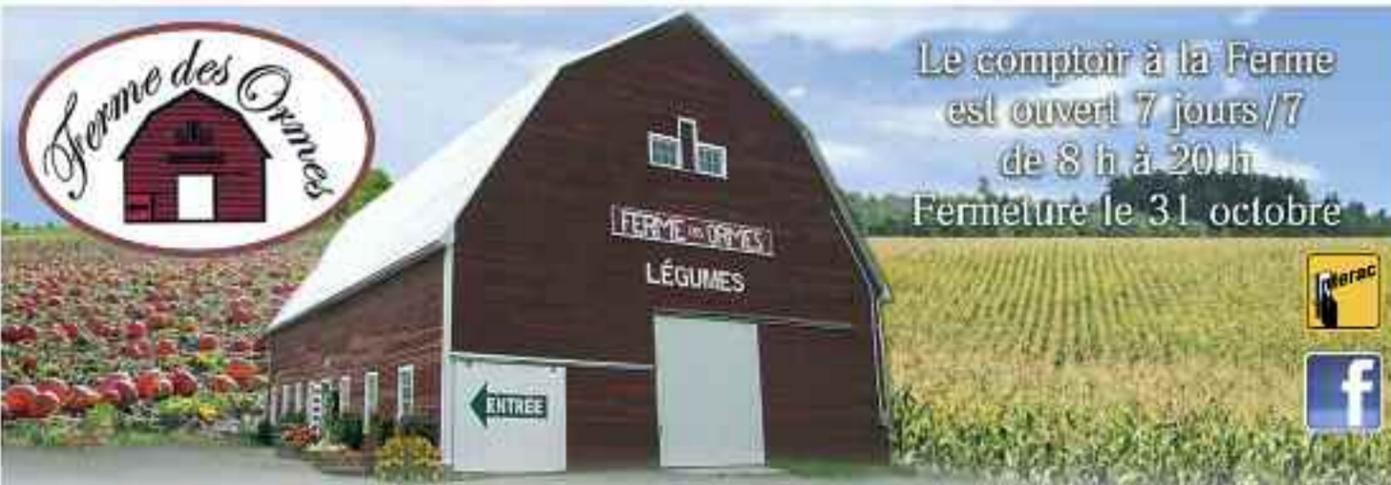
Sur des gaufres ou des crêpes  
Un vrai délice!!!

## AU MENU

À la Ferme, notre cuisine artisanale vous offre un grand choix de produits faits maison.

- Tourtière
- Pâté au poulet
- Pâté mexicain
- 
- Tarte pomme et sucre à la crème
- Tarte aux pommes style croustade
- Tarte pommes, poires et canneberges

## FAITES VOS PROVISIONS



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Patates de conserve 50 lbs (en octobre), oignons, poireaux, courges et citrouilles.

Le comptoir à la Ferme est ouvert 7 jours / 7 de 8 h à 20 h  
Fermeture le 31 octobre



450 568-3709

Nous sommes présents :  
*Marché Godefroy*  
les samedis et les dimanches de 9 h à 17 h

*Marché Public de Drummondville*  
les vendredis de 7 h à 18 h  
le samedi de 9 h à 16 h

les mardis de 7 h à 13 h  
de mai à octobre (extérieur)

Site internet :  
[www.fermedesormes.ca](http://www.fermedesormes.ca)