

Des nouvelles de la ferme Sapousse

Mai 2021

fermesapousse@gmail.com
<https://www.fermesapousse.fr>
<https://www.facebook.com/fermesapousse/>
0650066598

Belle récolte d'Aubépine :



La récolte des aubépines s'est bien déroulée. Comme chaque année, nous avons étalé la récolte sur quelques jours dans les boisements aux alentours de la ferme. La grande nouveauté de 2021 est qu'au moins la moitié de la récolte a été prélevée sur les jeunes haies que nous avons planté tout autour de la ferme depuis 3 ans. Biodiversité, apport en matière organique et tisanes locales : le triple effet bénéfique des haies.

L'aubépine a aujourd'hui déjà séché et elle attend d'être conditionnée en tisane simple ou en mélange. L'aubépine a des propriétés relaxantes, calmantes, hypotensives, cardiotoniques et antioxydantes.

Mélisse et poire, mariage heureux :

Nous avons fait un essai il y a deux ans. Nous avons planté plusieurs pieds de mélisse entre des poiriers. Le résultat est très satisfaisant. La mélisse est belle, elle s'est parfaitement développée et les poiriers vont bien.

Les poires ne seront toutefois pas au rendez-vous cette année en raison des gels tardifs.

Mais nous allons désormais multiplier les plantations d'aromatiques entre les arbres. Nous vous tiendrons au courant de ce fructueuse coopération végétale.



Un labo, ça change la vie :



Nous trions maintenant toutes les plantes dans le laboratoire de transformation. Nous sommes bien plus à l'aise dans cet endroit parfaitement pensé pour notre activité.

Nous pouvons y travailler à plusieurs et il ne fait pas extrêmement chaud comme dans le séchoir où nous triions les plantes précédemment.

Le labo nous permet également de tester plus de produits transformés. Les nouveautés : sirops de l'année (basilic, thym citron et menthe verte) mais aussi des délices salés (poivronnades, caviar d'aubergine, confits d'oignons) et des confitures (rhubarbe, rhubarbe/cassis, rhubarbe/framboise, cynorhodon, prune ou coing).

Une formation très utile :

Nous avons participé à une formation sur la culture et la transformation des plantes aromatiques et médicinales avec un formateur paysan venu du Jura.

Même après des années de pratique, nous nous rendons compte que nous avons pleins de choses à apprendre. Nous allons changer certaines de nos méthodes de culture (augmenter la densité des plantes, arrosages plus fréquents, tailles différentes). Nous allons également faire évoluer certaines de nos méthodes de séchage en faisant une pré-coupe avant le passage au séchoir pour certaines plantes. Très rafraichissant !!



Fête des 10 ans de la ferme Sapousse :



Comme chaque année, nous organisons une fête de l'agriculture citoyenne à la ferme. Elle aura lieu le dimanche 12 septembre 2021.

Au-delà des traditionnelles visites de ferme et dégustations vous pourrez à cette occasion participer aux ateliers (créatifs, nature et archéologie), au village associatif, faire des tours de poneys (pour les plus petits), découvrir le tout nouveau Escape Game Sapousse et assister au spectacle « Basile et Babette à la ferme Sapousse » proposé par la compagnie Jean et Faustin (création originale).