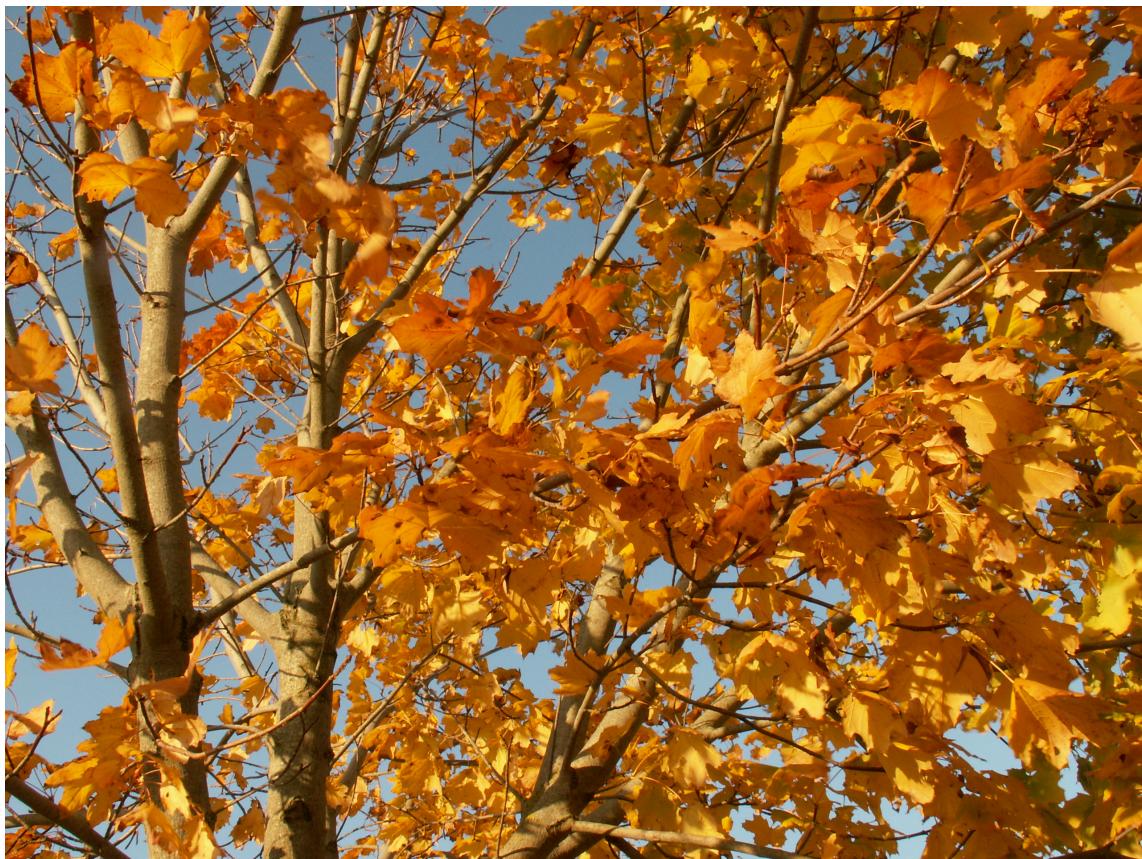




LA FERME DU MONT D'OR

L'Arbre à Palabres



Bonjour à toutes et tous,

Voici venu le temps des plantations de l'hiver 2022 ! La ferme du Mont d'Or est fortement impliquée cette année avec de nombreux projets.

LE PROJET DE LA FORET BLEUE A DOMPIERRE

En prestation cette fois, j'accompagne un projet de plantation de forêt de un hectare en assistance à maîtrise d'ouvrage et dans la mise en œuvre concrète de la plantation avec des temps de plantation, d'encadrement de chantiers participatifs et de formation de bénévoles.

Depuis deux semaines, la plantation est démarrée. Les équipes d'Arozoaar et la ferme du mont d'or ont lancé les plantations de la Forêt Bleue à ville de Dompierre-sur-Mer, un projet ambitieux de la Coopérative Carbone.

L'objectif : planter 10 000 arbres ! Soit en moyenne un arbre par mètre carré.

Le premier chantier de plantation, ouvert aux citoyens, aura lieu samedi 26 novembre.

Si vous souhaitez y participer, toutes les infos sont ici : <https://bit.ly/3Nz8VWq>

Ensemble, plantons des milliers d'arbres...

La Forêt Bleue

PLANTATION PARTICIPATIVE | SAMEDI 26 NOVEMBRE 2022
9h30-12h30 et 14h-17h · Rdv : rue des Droits de l'Homme

Inscription conseillée : citoyennete@ville-dompiere-sur-mer.fr

Tout âge - Venir avec transplantoir et gants



CRÉONS DES ÎLOTS DE FRAICHEUR
PARTICIPONS À LA SÉQUESTRATION DU CO₂
PRÉSERVONS ET RESTAURONS LA BIODIVERSITÉ

PREMIER PROJET DE 11 000 M² À DOMPIERRE SUR MER

Rejoignez la communauté de citoyens et d'acteurs engagés pour la préservation de notre environnement



LA ROCHELLE
TERRITOIRE
ZÉRO CARBONE

coopérative
carbone

La Rochelle



Dompiere
sur-Mer



<https://larochelle.cooperativecarbone.fr>

LE CHANTIER PLANTATION DE LA FERME DU MONT D'OR

Fin décembre et début janvier, la ferme du Mont d'Or va accueillir, sur une première session, deux classes de primaire de l'école du Thou et une classe de l'école de Muron, puis sur deux sessions supplémentaires de plantation courant janvier, cinq classes de sixième du collège André Dulin d'Aigrefeuille. De belles occasions de partager le plaisir de planter des arbres et de parler biodiversité.

A la suite de ces dernières, une journée plantation grand public sera organisée courant janvier.

Je reviendrai vers vous pour vous proposer une date afin de finaliser la plantation de 1300 plants en haies champêtres.



Farine de "Blé noir" ?

D'où vient cette plante cultivée au Mont d'Or ?

Le sarrasin (*Fagopyrum esculentum*) est une plante originaire de l'Asie (Sibérie, Mandchourie). A l'état naturel, le sarrasin connu aussi sous le nom de blé noir, poussait sur les rives du fleuve Amour en Chine. Cette plante a été introduite en Europe au XVIème siècle. D'abord cultivé en Allemagne, le sarrasin s'est, par la suite, implanté dans toute l'Europe et particulièrement dans les régions où les sols étaient pauvres.



Très nutritif, il s'est imposé dans l'alimentation de nombreux peuples d'Europe centrale. En France aussi, le sarrasin est devenu une plante emblématique dans de nombreuses régions notamment en Bretagne, en Auvergne, dans le Limousin ou dans les Pyrénées.

Malgré une forte demande pour la fabrication des crêpes de blé noir en Bretagne, de nos jours, la culture du sarrasin est très réduite. Utilisé comme une céréale, le sarrasin est nommé « blé » bien qu'il n'appartienne pas à la famille des « Triticum ». L'appellation « noir » est liée à la couleur sombre des grains.

En apiculture, le sarrasin est aussi apprécié. De juillet à août, le sarrasin se pare de fleurs blanches roses mellifères qui produisent un miel rouge et très parfumé.



La Recette des Galettes de Sarrasin :

- 500 gr de farine de sarrasin de la ferme du Mont d'Or
- 1 œuf
- 1 poignée de gros sel
- 1 pichet d'eau

Mettre la farine dans un grand saladier, faire un puits et y mettre l'œuf et le sel. travailler la pâte au fouet en versant peu à peu l'eau. Quand la pâte aura pris la

consistance d'une mayonnaise très épaisse, la battre énergiquement. Plus elle sera battue, plus elle sera légère. Ajouter encore de l'eau tout en travaillant la pâte qui doit être lisse et couler comme une crème.

Cuire sur feu vif et servir avec la garniture de votre choix.

[Commander la farine de Sarrasin](#)

Vente à la ferme

Les Bières "Piaf", Farines, Légumineuses, Bottes de Paille,

Son de blé et Cosses de sarrasin de la ferme du Mont d'Or

Pain de la ferme des Sources



- sur place chaque mardi et vendredi de 17h à 19h
- sur commande à récupérer chaque mardi et vendredi de 17h à 19h

[Commander](#)

Les pains de Jérémy, de la ferme des Sources, sont fabriqués et sont en vente à la ferme du Mont d'Or chaque mardi et vendredi soir de 17h à 19h !

Pour des commandes ponctuelles, vous pouvez commander par [Cagette](#) !

Ou pour les commandes avec [abonnements](#) sur trois mois, vous pouvez vous abonner directement via [La Ferme des Sources](#) !

Réservation gratuite et plus d'info sur le site de [l'éMoi en Nous](#)

Contacter la ferme du Mont d'Or

Vous pouvez me joindre au 06 28 58 08 58, par [mail](#), ou faire vos commandes par [Cagette](#) !

Suivez les actualités de la ferme sur le [site](#) ou la page facebook de la ferme :



Si on vous a fait suivre cette newsletter et que vous souhaitez recevoir les prochaines : [S'inscrire à la newsletter de la ferme du Mont d'Or](#)



La ferme du Mont d'Or

Le Mont d'Or, 17290, Le Thou

lafermedumontdor.fr

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

