



LA FERME DU MONT D'OR

L'Arbre à Palabres



Humus- Humanité-Humilité

Des Enfants et des Arbres à vos côtés....

ACTUALITE DE LA SEMAINE : Premier chantier de plantation cette semaine avec les écoles primaires et première prise de contact avec les collégiens au sein de leur établissement pour parler Nature, plantation et présence des êtres humains au cœur de cet environnement en partenariat avec l'association "Des enfants et des arbres".

La BIO à BLOC #3 - Participation de la Ferme du Mont d'Or à cette émission proposée par Aventure Bio : l'occasion d'un échange avec Claude AUBERT, pionnier de l'agriculture biologique.

L'émission La Bio à Bloc ! #3 du 5 décembre 2022 : Vous trouverez le replay ici : <https://youtu.be/PYoMDEvk-Qs>

En lien avec le partenariat CORAB (coopérative 100% BIO) et AVENTURE BIO, j'ai eu la chance de pouvoir échanger dans cette émission avec cet homme, pionnier de l'agriculture BIO en France : Claude Aubert, né le 10 novembre 1936. C'est un ingénieur agronome qui a contribué à l'émergence de l'agriculture biologique en France. Il est l'auteur de nombreux livres sur l'agriculture biologique, l'alimentation saine et les relations entre environnement et santé pour la maison d'édition Terre vivante.



Pionnier de l'agriculture BIO en France, Claude Aubert a un parcours qui parle de lui même :

- Ingénieur Agronome (INA)
- 1970 livre “Agriculture Biologique”
- Secrétaire de Nature & Progrès
- Rédacteur en chef de la revue Nature & Progrès
- Maraîcher
- en 1972, Livre : “AB Comment et pourquoi ?”
- Conseiller en agriculture biologique
- Conférencier international
- Membre de l' IFOAM
- Acteur à la rédaction du 1er cahier des charges AB à l'IFOAM qui va devenir le règlement CEE
- Nombreux d'ouvrages sur l'alimentation saine

- 1979 création de Terre Vivante
- depuis 2004 conférencier, auteur et consultant
- rédacteur de la rubrique “Agronomie” de Bio Linéaires depuis plus de 15 ans.

En 1979, il fonde avec quelques amis la coopérative Terre vivante, afin d'éditer une revue sur le jardinage biologique Les Quatre Saisons du jardinage. Terre vivante ajoute une activité d'édition à la publication de sa revue en 1982. Il assure la direction de la revue jusqu'en 2004. Il continue à écrire des livres, publiés par Terre vivante, sur ses sujets de prédilections : l'agriculture biologique, l'alimentation saine, les relations entre environnement et santé.

En 1990, Karin Mundt, cofondatrice et directrice de Terre vivante, et Claude Aubert décident de créer un Centre écologique destiné à sensibiliser les particuliers à un comportement plus respectueux de l'environnement — et de sa santé — dans la maison et le jardin¹. Le Centre écologique ouvre finalement ses portes en 1994 à Mens en Isère. Claude Aubert en assure la direction de 1997 à 2004.

Aujourd'hui, il se consacre entièrement à ses activités de conférencier, d'auteur et de consultant.

[Ecouter l'émission LA BIO A BLOC](#)

La CRIARDE en coffrets 3 ou 6*33cl pour NOEL

La PIAF Criarde, bière artisanale bio, est née d'un partenariat entre la ferme du MONT D'OR située en Charente-Maritime (Le Thou-17290), et la Brasserie BRASSEURS CUEILLEURS situées sur la commune voisine de Landrais.

Bière collaborative : une ferme ancrée au cœur de la Nature et désireuse de valoriser son Orge ancienne de Ré et ses plantes, 4 brasseurs amoureux de biodiversité, ça fait PIAF : Des bières artisanales et paysannes au goût de nature. Inspirée par un oiseau emblématique de la ferme, l'Oedicnème Criard, elle porte la fraîcheur des saveurs et des odeurs apportées par le thym du Mont d'Or.



PIAF CRIARDE (3,5%) : Bière blonde IPA Kveik, brassée avec du thym, de l'avoine et des lentilles, à la recherche de l'équilibre entre l'amertume et la puissance des herbes aromatiques.

Bières Kveiks : Bières traditionnelles utilisant des les levures des fermes norvégiennes autrefois capturées dans la forêt et transmises sur des générations, grace à un anneau en bois. Nous en avons utilisés pour cette IPA au thym , complexe et herbale.



[Commander les coffrets Bières PIAF](#)



© LPO-Pierre Cousin

L'Oedicnème criard... un chant remarquable !

A l'origine du nom de l'une des bières de la ferme, c'est un choix pédagogique pour parler de cette Nature qui nous entoure et que je souhaite partager avec vous.

Début avril, chaque année, les Oedicnèmes sont de retour !

Avec l'Oedicnème criard, c'est comme pour le coucou, en moins connu... : Facile à identifier au chant, cela devient plus compliqué quand il s'agit de lui mettre un visage et observer ses déplacements.

Il est présent sur la ferme et nidifie sur les terrains caillouteux en territoire ouvert... attention donc au « trop de plantations » le concernant. Il n'est probablement pas un grand amateur d'agroforesterie ou de maillage de haies trop denses.

En soirée, son chant est remarquable et mérite notre attention ([à écouter sur oiseaux.net : ICI](#)). Plus difficile sera d'observer ses yeux jaunes d'une grande beauté.

Plusieurs couples d'Oedicnèmes ont pu être observés cette année au milieu des parcelles de tournesol, de thym ou de pois vert.

Tête aplatie
Œil jaune
Deux bandes blanches
bordées de noir
Grosses chevilles
Longues pattes
jaunes



© LPO-Jean Louis Le Moine



Motif noir et blanc

Bec robuste
jaune avec la
pointe noir

© Bernard Liegeois

En SAVOIR +

Vente à la ferme

Les Bières "Piaf", Farines, Légumineuses, Huiles, 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 vendredi
de 17h à 19h
- sur commande à récupérer chaque
vendredi de 17h à 19h

Commander



Les pains de Jérémie, de la ferme des Sources, sont fabriqués et sont en vente à la ferme du Mont d'Or chaque 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](#) !

Contactez 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](#)

Envoyé par
 sendinblue