

Information - Juin 2024

VISITE DE LA FERME DE L'ORÉE

Malgré un temps plutôt maussade ces dernières semaines, le soleil était au rendez-vous mercredi dernier pour la visite de la **Ferme de l'Orée à Thézac**. Les **élus et agents des cantines** des territoires de la Communauté de Communes Cœur de Saintonge et de la Communauté de Communes de Gémozac ont pu découvrir **les étapes « du champ à l'assiette »** grâce à une présentation pédagogique assurée par **Pascale Croc**, associée de l'exploitation.



Au cours de cette visite, les participants ont découvert les **différentes variétés végétales cultivées** à la ferme, des **légumineuses** aux **oléagineuses**. Pascale Croc a expliqué en détail les **méthodes de production et de transformation**, les **enjeux de l'agriculture biologique** ainsi que ses avantages et ses inconvénients. Les agents et les élus ont également pu comprendre les **défis auxquels sont confrontés les agriculteurs**, tout en saisissant le **sens profond de leur travail**.



Cette visite s'inscrivait dans le **cycle de formation des agents**. Les propos de Pascale Croc ont résonné avec ceux d'Adeline Pons, diététicienne de la SCIC Nourrir l'avenir, qui avait présenté, lors de la dernière formation cuisine, les différentes sources de protéines végétales. Pascale Croc a également mis en lumière **l'importance de la dynamique collective entre agriculteurs**, ce qui a permis de faire un parallèle avec la **communauté d'acheteurs** en construction dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, renforçant ainsi son sens.



La visite s'est conclue par une dégustation soigneusement préparée par Pascale Croc. Au menu : un **houmous** savoureux et coloré à l'huile de chanvre, une **salade de lentilles** au chèvre frais, assaisonnée à l'huile de colza et au vinaigre de cidre et un **gâteau** au chocolat à la **purée de pois cassés**.

Cette journée a permis de **renforcer les liens entre producteurs et acheteurs**, tout en mettant en avant les **bénéfices d'une agriculture biologique et locale**.



RECETTE : GÂTEAU À LA PURÉE DE POIS CASSÉS



1. Dans un bol, mélanger 150g de purée de pois cassés avec 50g de farine de blé T80 et 2 pincées de sel, de façon à obtenir une purée épaisse.
2. Dans un autre bol, battre 5 jaunes d'œufs, après avoir réservé les blancs, avec 100g de sucre blond jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter 50g d'huile de tournesol et 2 CAS de Cognac.
3. Faire fondre 200g de chocolat pâtissier à 70% sur feu très doux pour qu'il reste liquide. L'ajouter en battant à l'appareil blanchi (2). Puis ajouter petit à petit la purée (1).
4. Ajouter délicatement les œufs montés en neige bien ferme jusqu'à obtenir un mélange mousseux et homogène.
5. Remplir un moule chemisé de papier sulfurisé avec cet appareil et faire cuire au four à 180°C pendant 40 à 45 min (surveiller et retirer du four dès qu'un lame de couteau ressort sèche).

