



CAMPUS
DE MIRECOURT
AGRICOLE
ET FORESTIER
FERME

La Braq'feuille

avril 2020

L'actu de la ferme de Braquemont

La ferme de Braquemont en chiffres

- 380 ha de SAU : 230ha en plaine (dont 210ha de prairies permanente) et 150 ha en montagne vosgienne
- 23 km de haies

- 90 vaches laitières

- 8 vaches allaitantes Salers

- 600 brebis

- 5 500 volailles/an

- 300 porcs/an

- Produits commercialisés en vente directe : 50% du CA



- Le Salon de l'herbe et des fourrages : annulé
- Conseil exploitation Ferme de Braquemont : 19 mai

INFO RUCHES : l'opération a fonctionné, les 3 ruches de Braquemont sont de nouveau habitées, avec des essaims naturels ☺

Et si on construisait des nichoirs?

Pas toujours facile de trouver de quoi occuper les week-ends avec le confinement...et si on construisait des nichoirs ? Un bon moyen de recréer des habitats, dont la dégradation est la principale cause de disparition des espèces. Cela permet aussi de favoriser la présence de mésanges, bienvenues pour lutter contre les chenilles processionnaires.

Comment construire, mettre en place et entretenir les nichoirs ? Vous trouverez une mine d'information à ce lien créé par la Fédération Départementale des Foyers Ruraux des Vosges.

→ https://padlet.com/fdfr_des_vosges/Bookmarks

Du côté de la ferme de Braquemont, l'implantation de haies et des arbres isolés favorisent la présence d'oiseaux, ainsi que de nombreux nichoirs (j'en ai compté 19, merci aux formateurs qui ont mis cela en œuvre ☺). On peut même observer sur la photo ci-joint la combinaison d'un nichoir naturel et d'un nichoir « artificiel » sur le même arbre!

Une grande partie a été installée dans les vergers, pour accueillir par exemple la mésange bleue, qui va permettre de lutter contre le carpocapse du pommier. Et n'oublions pas également les chauves-souris, également prédatrices naturelles des larves parasites.

Il y aussi des nichoirs à chouette chevêche pour lutter contre les ravageurs en prairie.



Faisons un petit tour des différents nichoirs de Braquemont



Vous pouvez contribuer à l'écriture de « La Braq' feuille » ! N'hésitez pas à partager vos photos, infos...

Contact : lucille.genay@educagri.fr franck.sangouard@educagri.fr

Les différents nichoirs à Braquemont

Des nichoirs multi-spécifiques pouvant accueillir de nombreux auxiliaires : mésange, huppe fascié, coucou...

Contre les bâtiments



Ou sur les arbres



Chouette chevêche



Chauve-souris



Pour aller plus loin → rapport de la LPO (2018)

Vous pouvez le télécharger sur [Mon bureau numérique dans le dossier Ferme de Braquemont > Dossiers partagés > Divers](#)

Extrait du rapport de la Ligue Protectrice des Oiseaux (LPO) :

« Sur les parcelles de Braquemont (Mirecourt, Poussay, Ramecourt, Villers et Vroville), 47 espèces ont été repérées dont 45 nicheuses. [...] »

38 sont des espèces protégées, 9 sont des espèces chassables, classées gibier (alouette des champs, grives, merle et pigeon ramier) ou dénommées « nuisibles », (corvidés et l'ététourneau sansonnet). [...] »

La plupart des espèces observées sont des oiseaux communs. Parmi les nicheurs peu communs, on retrouve l'Alouette lulu, la Huppe fasciée, le Rougequeue à front blanc et le Torcol fourmilier, espèces remarquables des vergers. Inféodée à ce milieu, la Pie grièche à tête rousse est devenue rare et menacée en Lorraine (repéré en 2016 à Villers). »

Le nombre d'espèces contactées selon le type de milieu:

Milieux	Bâti	Cultures	Prairies	Haies
Nb d'espèces	6	3	15	38

Les oiseaux sur les parcelles exploitées à la Bresse ont aussi étaient observées : 55 espèces (contre 47 en plaine)

Le rapport de la LPO recommande d'implanter des alignements intra-parcellaires d'arbres de haut-jet, afin de créer des corridors en « pas japonais ».

Nous avons déjà suivi certaines recommandations, comme l'implantation en novembre dernier d'une haie à Villers dans une parcelle de prairie permanente, qui est d'un côté en bord de route et de l'autre entourée de culture. La LPO propose également des activités pédagogiques à mettre en place avec les apprenants.

Vous pouvez contribuer à l'écriture de « La Braq' feuille » ! N'hésitez pas à partager vos photos, infos...

Contact : lucille.genay@educagri.fr franck.sangouard@educagri.fr

Evolution de la vente directe à la Ferme de Braquemont pendant la crise du COVID-19

La vente directe a fortement augmenté, c'est en tout cas ce que l'on observe au point de vente collectif **A la Revoyotte** aux Forges, où la ferme de Braquemont et une vingtaine de producteurs vendent leurs produits.

On remarque qu'il **n'y a pas tellement une augmentation du nombre de clients, mais surtout une augmentation du panier moyen** : en mars 2020, augmentation de 13% des ventes avec un panier moyen de 35,14€ et 1259 clients contre un panier moyen de 26,89€ et 1442 clients en mars 2019. La clientèle est différente ; certains locavores fidèles domiciliés trop loin sont absents laissant la place à de nouveaux clients : des habitants proches du magasin, qui semblent assez aisés, mais qu'on ne parvient pas à attirer en temps normal. Espérons que la fidélisation se fasse !

En avril 2020, l'augmentation des ventes sur l'ensemble des produits de La Revoyotte est de 30% par rapport à 2019, et de 34% uniquement pour la Ferme de Braquemont. Les produits en forte augmentation sont des aliments de base tels que les œufs, farine, pâte, pain, pomme de terre, carotte, huile, mais également les saucisses et viandes marinés pour le barbecue, fortement liés à la saison et au confinement ! En revanche, l'agneau et le veau sont en baisse.

La vente à la ferme de Braquemont augmente également, notamment la Ruche qui dit oui : 263€ de produits vendus le 26 avril 2019 contre 1 028€ le 24 avril 2020. Cette augmentation touche toute la gamme de nos produits, mais particulièrement la charcuterie et les produits barbecue.

Ces augmentations de vente auprès des consommateurs viennent **compenser la perte de vente aux établissements scolaires**, qui est devenue conséquente. En effet, les ventes aux restaurants scolaires ne cessent d'augmenter : augmentation de 69% en 2019 par rapport à 2018. Du 1^{er} janvier au 15 mars 2020, l'augmentation est de 114%. Si l'on suppose que cette augmentation se serait maintenue, les ventes s'élèveraient à 32 212 durant cette période de confinement (en supposant que les restaurants scolaires reprennent un rythme normal qu'à partir du 1^{er} juin).

	1 ^{er} janvier-15 mars		16 mars-31 mai	
	2019	2020	2019	2020
Vente aux établissements scolaires (lycées et collèges Vosgiens)	7 769 €	16 591 € + 114% par rapport à 2019	15 552 €	32 212 € ????? En supposant que l'augmentation de 114% se serait maintenue

La vente de saucisses pour les barbecues et les colis de porc vendus aux particuliers permettent de maintenir un bon équilibre carcasse, d'habitude assuré par la vente de viande fraîche aux restaurants scolaires.



Produits « barbecue » à la Revoyotte



Pâtes en vrac à la Revoyotte



Le coin des naturos !



La ferme de Braquemont a accueilli 3 stagiaires en formation naturopathie pendant 3 semaines; l'une a travaillé sur la mise en place de questionnaire nutritionnel « BASIC », et deux ont travaillé sur la valorisation des produits disponibles au magasin de producteurs « A la Revoyotte ». Elles ont créé des supports de communication pour vulgariser les principes de la naturopathie et pour les mettre en pratique grâce à des fiches recettes.

Recette de printemps : le Tzatziki de radis roses

Réalisation :

- **Difficulté : facile**
- **Temps de préparation : 5 mn**

Ingrédients pour 4 personnes :

- **1 botte de radis roses**
- **1 échalote**
- **1 c. à soupe de crème de soja (ou de riz ou de crème fraîche)**
- **1 c. à café d'huile d'olive**
- **Sel, poivre**

Préparation :

- **Laver et éplucher les radis, enlever les fanes.**
- **Dans le bol de votre mixeur (ici un mini hachoir suffit grandement), incorporer tous les ingrédients et mixer, mais pas trop finement.**
- **Ajuster l'assaisonnement**
- **Servez avec des toasts ou des petits légumes à tremper.**

INFOS NATUROS :

- **Radis : Peut calorique, riches en vitamine C, B, potassium et sodium, ils regorgent d'énergie pour l'organisme**
- **Crème au lait crue : bonnes bactéries favorables à l'équilibre de la flore intestinale**

Les graisses animales, qu'en disent les naturos ?

- ✓ Sont riches en acides gras saturés elles sont donc bonnes pour la cuisson (saindoux, graisse de canard...)
- ✓ Elles apportent 100 mg de cholestérol pour 100 g (elles favorisent le cholestérol).

Et... vive le lait cru bio (non pasteurisé) !

- ✓ Grâce à sa concentration microbienne il joue un rôle protecteur car il est bénéfique pour la flore intestinale
- ✓ Chez l'enfant à naître et durant sa croissance il protège des maladies allergiques (notamment l'asthme)
- ✓ Il est moins propice aux allergies au lactose
- ✓ Il est source du plus puissant antioxydant (glutathion) ce qui aide à lutter contre le mauvais cholestérol et les maladies cardiovasculaires
- ✓ Source de protéines non dénaturées.

Le lait industriel même bio est homogénéisé (ce qui dénature les molécules du lait) permettant ainsi d'augmenter sa conservation. Si ces molécules passent la muqueuse intestinale, elles ne seront pas reconnues par notre système immunitaire et provoqueront une réaction de celui-ci.

De plus, l'hormone de croissance (IGF-1), passe directement dans l'intestin sans activer le processus de digestion ce qui va entraîner une accélération de la régénération cellulaire et donner à terme des cellules de la muqueuse intestinale immatures ce qui affaiblira notre système immunitaire.