

La culture des Baies, pourquoi ?

La vie moderne, la profusion de denrées, la variété d'aliments mis à notre disposition nous ont fait oublier ces petits fruits que les anciens savaient bien utiliser. De petite taille, longs à mûrir, cachés dans les épines, souvent inaccessibles, de saveur trompeuse, ils sont une véritable récompense pour qui a su leur porter une attention particulière. Ces petits fruits attirent l'œil du cueilleur au moment opportun. Les baies les plus concentrées en vitamines mûrissent à la veille de l'hiver, ce n'est certainement pas un hasard.



Il est bien injuste de reléguer le **Cynorrhodon** à sa simple fonction de « POIL A GRATTER » quand on connaît sa richesse en vitamine C. Les nombreuses spécialités préparées à base de cette petite baie de l'églantier se méritent si nous devons évaluer le travail qu'il faut pour les réaliser.

Néfles
Cornouilles
Seugnettes



Sont à bannir, les mauvais préjugés sur le **Sureau**, ce soi-disant « arbre de Judas ». Ses baies ou ses fleurs une fois transformées ne trahissent en rien les louanges des connaisseurs. De nombreuses vertus lui sont allouées.

Cenelles



Véritable révélation après transformation, les **Brunelles**, symboles de force et de vitalité, sont pourtant à l'état naturel, une épreuve de rudesse pour les papilles.

Poirettes
Mûres

Physalis
Alises ...

Pour en savoir plus, Les feuillets mensuels de "La Clé des Champs" sont disponibles sur demande.

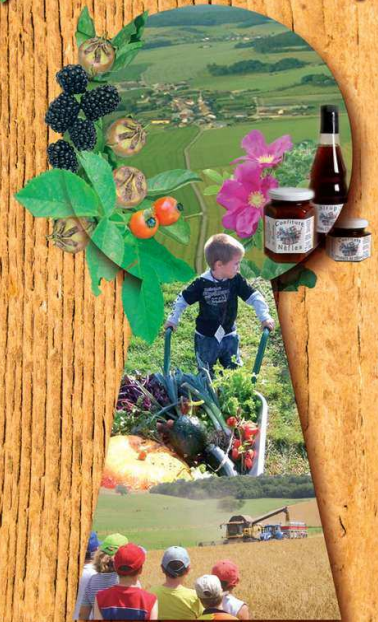
Visites en toutes saisons sur réservation
Implantée légèrement en retrait d'un village-rue typiquement Lorrain du Sud Meusien, notre ferme est située à Mélnigny le Petit, à 12 km de la RN 4. Elle est accessible par la RD 140 mais aussi, pour les amoureux de nature, par le chemin rural qui relie la commune de Mélnigny le Petit à celle de Bovée sur Barboire, en traversant bois et champs dans un espace vallonné.



Scea La Clé des Champs
Famille BOUCHOT
1, Chemin Ile de France
55190 Mélnigny-le-Petit

Tél: 03.29.90.50.04 - Fax: 03.29.90.51.24
E-mail : labarroise@wanadoo.fr

Mélnigny le Petit La Clé des Champs



loisirs et découverte
Ferme pédagogique en Meuse
céréales - petits fruits - confitures
vente directe *gastronomie*



Loisirs et découverte Pédagogie au fil des saisons

Sur nos terres, la culture de baies pour la fabrication de confitures côtoie des productions plus traditionnelles : blé, orge, pois, colza. Une particularité qui peut faire la richesse d'une visite et rend compte des multiples facettes du métier d'agriculteur dans un environnement naturel diversifié et très marqué par les saisons.

Accueil toute l'année sur réservation

Groupes

Visite de l'exploitation agricole - Parcours gourmand et découvertes botaniques dans la plantation de petits fruits - Organisation d'ateliers confitures.

Scolaires, de la maternelle au collège

Chaque visite est construite selon les objectifs visés par l'enseignant et comprend un goûter. Plusieurs thèmes sont proposés, les activités varient en fonction des saisons et se déroulent dans chaque lieu visité : champs de céréales, silos à grains, plantation de petits fruits, potager, atelier confitures, environnement proche (village, espaces naturels) et en salle accessoirement.

Classes de lycée et groupes étudiants

Interventions spécifiques en fonction des objectifs recherchés.

Centres aérés

Tarifs, se renseigner au 03 29 90 50 04

Accessibilité handicapés - Salle d'accueil, chauffée
<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/meuse/ferme-la-cle-des-champs-217349>

Gastronomie

Des produits authentiques à découvrir

Fruits et fleurs de notre contrée, Un brin d'originalité
Sirops, confitures
Et autres spécialités
Retrouvez le goût de la nature
Et profitez de ses bienfaits



L'affable confiturière

Pendant qu'elle prépare ses confitures, les visiteurs par l'odeur alléchés, tendent le bout de leur nez. Hé ! Que cela nous semble bon ! A ces mots, notre confiturière se sent pleine de joie. Entrez donc, vous êtes les hôtes de ces lieux. Sortez et voyagez comme je travaille, des fruits, du sucre uniquement ! Un fillet de citron de temps en temps, pour rehausser une saveur ou conserver une jolie couleur. Voyez ces fruits, tout frais cueillis. La plantation est à côté, je vais vous la montrer. Apprenez donc que tout hôte est ainsi reçu et chaque visite vaut bien un petit pot de confiture.

Des recettes « maison », préparées avec le plus grand soin par Martine, à deux pas de sa plantation qu'elle entretient naturellement. La taille des arbustes, la cueillette des fruits et la tonte des allées du verger sont les seules interventions.

La gamme des produits évolue au fil des saisons et s'enrichit régulièrement de nouvelles recettes ou de judicieuses associations.

Confitures de baies

Verrines 50g - 120g - 340g
Alises - Cynorrhodons (Baies d'églantines) - Mûres
Cornouilles - Néfles - Physalis au citron - Seugnettes
Baies de sureau - Prunelles et cynorrhodons - Poirettes
Groseilles aux fleurs de sureau - Confiture du chasseur
4 fruits rouges ...

Gelées de fleurs

Verrines 50g - 120g
Confit de pétales de roses - Fleurs de sureau - Fleurs de tilleul - Reine des prés ...

Confitures traditionnelles

Verrines 340g
Groseilles et griottes - Cassis et casseilles - Mirabelles
Quetsches ...

Sirops

Bouteilles 50 cl
Baies d'églantines - Mûres et cynorrhodons - Sureau et cynorrhodons - Prunelles - Physalis - Néfles - Pétales de roses - Fleurs de sureau - Fleurs de tilleul ...

Chutney, Condiment aigre-doux

Verrines 120g
Histoire d'apporter un peu de « piquant » !

Tisanes

Sachets 150g
Baies d'églantines séchées

Autres spécialités

Pâtes de fruits
Produits allégés en sucre

