



## Que faire dans les Landes

<https://www.quefairelandes.com/la-ferme-des-vallons-ou-comment-le-mais-participe-a-lexcellence-de-la-gastronomie-landaise/?cn-reloaded=1>



Découverte



Activités



Bien-être



Dormir



Restos-bars



Autres



## LA FERME DES VALLONS, OU COMMENT LE MAÏS PARTICIPE À L'EXCELLENCE DE LA GASTRONOMIE LANDAISE

A EMPORTER

COMMERCE

DÉCOUVERTE

Au cœur du Tursan dans les Landes, la Ferme des Vallons cultive du maïs depuis des décennies. Celui-ci sert à nourrir les porcs noirs nés et élevés dans l'exploitation familiale et dont la Ferme des Vallons a fait sa fierté. Rapporté d'Amérique Latine sur nos terres par les explorateurs au 15e siècle, le maïs est aujourd'hui la plante la plus cultivée au monde. C'est aussi la première culture des Landes avec près de 110 000 ha produits par 3 500 exploitations agricoles comme celle de la Ferme des Vallons. Pas étonnant donc que, lors de vos balades landaises, vous traversiez d'innombrables champs de maïs. Mais connaissez-vous cette culture, ses variétés et ses nombreuses utilisations ?



### La Ferme des Vallons, de l'épi au rôti !

Dans le maïs, comme dans le cochon, tout est bon ! Car **le maïs est un superaliment** que nous consommons de mille et une façons : cru, cuit, soufflé, grillé, en farine, en semoule... Tantôt considérés comme des légumes, tantôt comme des céréales, selon leur variété, ces petits grains précieux sont riches en fibres, en vitamine B, en nutriments et en antioxydants. Grâce à ses **propriétés nutritionnelles**, le maïs grain est un aliment de choix pour nourrir sainement les animaux d'élevage.

Et dans les Landes, c'est un **véritable gage de qualité**, permettant de proposer des **produits gastronomiques reconnus et labellisés**. Comme par exemple, le bœuf de Chalosse et les volailles, dont le poulet jaune et le canard

fermier des Landes, tous siglés Label Rouge et IGP. Ou encore le porc noir gascon, à la chair persillée d'une grande saveur. Tous ces animaux sont nourris avec du maïs cultivé dans les Landes. La Ferme des Vallons, qui élève des cochons, fait aussi pousser son propre maïs pour nourrir ses bêtes. Elle **garantit ainsi une viande de premier choix** tout en préservant les circuits courts.



### **Élever les porcs à l'ancienne pour retrouver le bon goût d'autrefois**

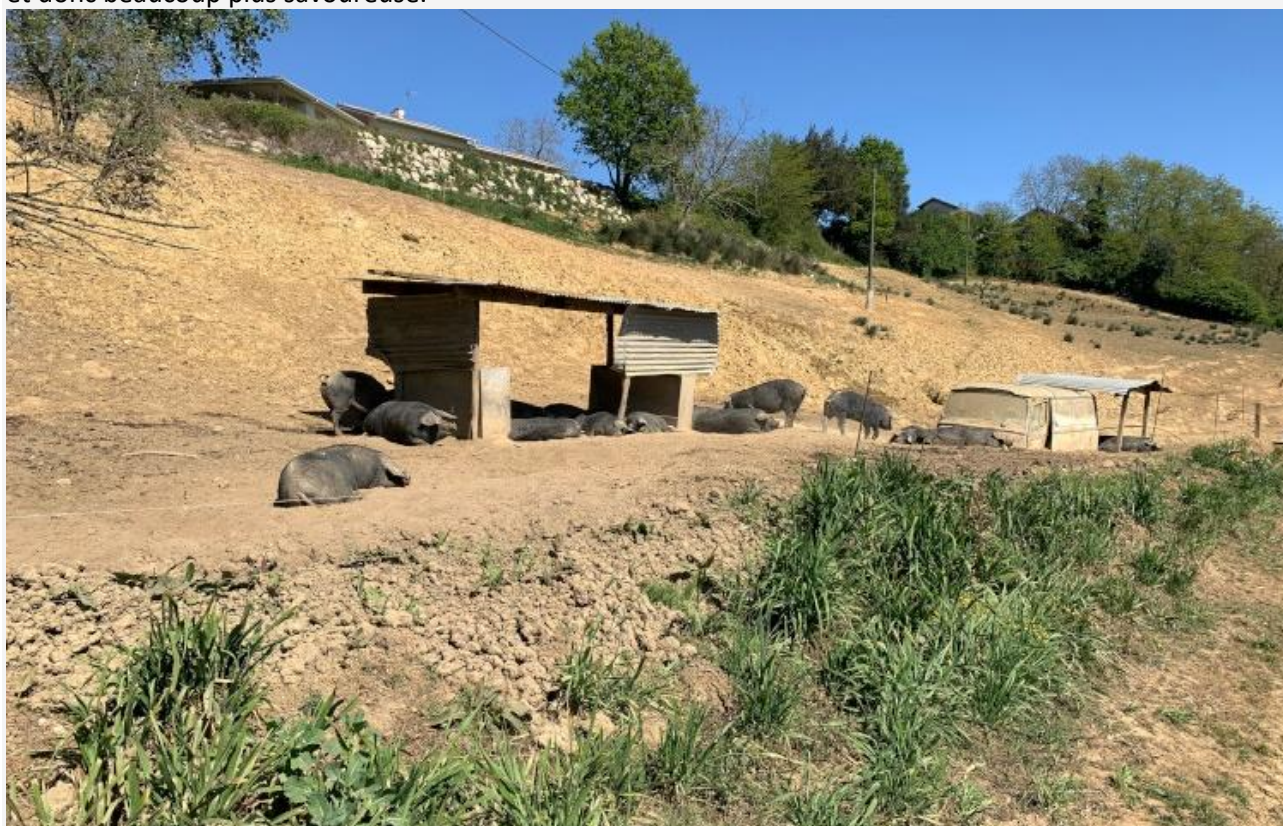
Les associés de la Ferme des Vallons sont des **agriculteurs passionnés**, disposés à partager leur enthousiasme pour l'élevage et la gastronomie héritée de leurs aïeux. Intarissables sur la culture et la récolte de leur maïs, ils le sont également sur l'élevage de leurs **450 cochons**, qu'ils **bichonnent et regardent grandir en plein air**.



Alors qu'un porc classique est élevé 6 mois pour atteindre 100 kg avant son abattage, la Ferme des Vallons fait le choix de perpétuer les traditions afin de garantir une viande ferme et plus goûteuse. Ainsi, **les porcelets nés à la ferme se nourrissent de maïs et d'orge** provenant de l'exploitation et **garantis sans OGM**.



Ils y resteront jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment matures et qu'ils aient atteint un poids de 200 kg, après 12 à 14 mois. Les porcs de la Ferme des Vallons offrent ainsi une viande plus rouge, entrelardée, contenant moins d'eau et donc beaucoup plus savoureuse.



Tous les produits de la ferme sont ensuite élaborés et **cuisinés selon des recettes ancestrales**. De plus, ils sont parfumés naturellement avec des **assaisonnements d'origine locale** : piment d'Espelette, floc de Gascogne... Ainsi, sur les marchés ou directement à la ferme, vous trouverez de la **viande fraîche** (saucisses, rôti, lomo, chipolatas, chistorra...), **des conserves et des plats cuisinés** (boudin, pâté, rillettes, axoa de porc, cassoulet, porc aux lentilles...) et **de la charcuterie** (jambon de pays, saucisson, chorizo, ventrèche...). En vous rendant à la Ferme des Vallons, vous

pourrez donc non seulement **goûter à d'excellents produits**, mais aussi **visiter l'exploitation** pour tout savoir sur le maïs et les cochons, et même **déguster un vin de Tursan** fait à partir des vignes de la ferme.



### **Le maïs, véritable or jaune des Landes**

Sans ces épis dorés, il serait difficile pour les producteurs de viande de proposer des produits gastronomiques d'aussi grande qualité. Car, dans les Landes, le maïs est une culture d'excellence, soutenue par une filière performante et bien organisée. D'ailleurs, les 4 principales variétés de maïs sont cultivées dans le département :

#### Le maïs semence

La France est le premier producteur européen et le premier exportateur mondial de semences de maïs qui comptent plus de 2 000 variétés. Les Landes sont le principal département de culture de maïs semence qui s'étend sur près de 20 000 ha et fournit les agriculteurs en semences de grande qualité. Une parcelle se compose de lignes de maïs mâle semées en alternance avec des lignes de maïs femelles et nécessite une main d'œuvre importante pour retirer les fleurs des plantes mâles. Cette tâche est confiée à de nombreux jeunes qui se retrouvent dans les champs de maïs début juillet.

#### Le maïs grain

Il s'agit du plus polyvalent, cultivé sur 87 600 ha, qui pousse d'avril à septembre. Ramassé par des machines qui l'égrainent, il est séché avant d'alimenter les animaux d'élevage (porcs et volailles principalement). Féculent riche en amidon, il est aussi utilisé dans notre alimentation sous diverses formes, puisque c'est avec le maïs grain que l'on fabrique la semoule de maïs. Bien connue sous forme de polenta, elle entre aussi dans la composition des céréales pour le petit déjeuner, des biscuits apéritifs, des tortillas, mais aussi de la bière et des petits pots pour bébé.



De plus, l'amidon qu'il contient s'emploie dans l'industrie alimentaire. L'amidon de maïs sert de liant, d'épaississant, de gélifiant, d'édulcorant, d'anti cristallisant, d'humectant, de colorant ou d'acidifiant. Sans amidon, beaucoup de nos plats n'auraient pas la même saveur, ni la même texture. Mais ce n'est pas tout. Avec du maïs grain, nous fabriquons aussi du bioéthanol. Ainsi que des bioplastiques servant à la fabrication de gobelets ou de sachets par exemple.

#### Le maïs fourrage

Produit par les éleveurs sur leur ferme, il se ramasse en entier, puis se conserve en silo. Riche en glucides, il sert à nourrir les animaux d'élevage, essentiellement les bovins (races à viande et laitières). Il existe différentes variétés fourragères, la plus utilisée présente un équilibre entre l'amidon et la cellulose pour une meilleure digestion.

#### Le maïs doux

C'est le plus connu de tous, car c'est celui que vous retrouvez dans votre assiette. Et il y a 80 % de chance qu'il provienne des Landes ! Contrairement aux autres maïs appartenant à la famille des céréales, le maïs doux est un légume gorgé d'eau. Ses petits grains apportent beaucoup d'énergie, car ils foisonnent de glucides, mais aussi de fibres, de vitamine B et d'antioxydants. Dans les Landes, premier département producteur de maïs doux, cette culture couvre 13 000 ha. Les agriculteurs spécialisés dans cette production travaillent sous contrat pour des usines situées au pied de leurs champs. Et il s'écoule seulement 6 heures entre la récolte des grains et leur mise en boîte. Grâce au maïs landais et à un élevage à l'ancienne produisant une viande de qualité, vous êtes certain de retrouver dans vos assiettes le bon goût d'autrefois. Si vous êtes gourmands et amateurs de bonne chère, direction les Landes et la Ferme des Vallons.



**On y va :** 120 route de Bats 40320 Vielle-Tursan

- [Site Internet](#)
- Tél. : 05 58 79 17 22
- E-mail : [contact@fermedesvallons40.fr](mailto:contact@fermedesvallons40.fr)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [Linkedin](#)

Crédits photos : ©Ferme des Vallons  
Rédactrice : [Claire Pimenta de Miranda](#)