

Panier Porc

7 merguez
7 chipo herbes
1 rôti
Chair pour compléter

7 chipo
4 saucisses
4 Côtes

Panier Bœuf

1 roosbeef
4 steacks
7 saucisses boeufs
Bourguignon
Hachis pour compléter

Merci aux préparateurs des colis :

Vacances

L'équipe de la boucherie a pris ces congés à tour de rôle. Chacun son tour, en rotation, les présents assurant les tâches des absents. Pour l'équipe de la ferme pas de répit en cette belle saison, Laurent avec les cochons et la moisson, Dorien avec les vaches, les veaux, les chardons et rumex à broyer pour obtenir de belle pâture.

Et pour votre éleveur, pas de vacances, bien occupé avec les activités quotidiennes et avec tous les projets. Il a quand même bien profité des fêtes locales nombreuses en cette période dans le sud avesnois : il y a de l'ambiance dans les Fagnes...

Rattrapage de Highland

Dans le Marais de Douriez, en partenariat avec le Conservatoire des Espaces Naturels, une trentaine de bœufs et génisses ont bientôt fini leur saison d'écopaturage. Le rattrapage aura lieu **le 18 septembre** avant l'ouverture de la chasse. Les bonnes volontés avec une bonne condition physique sont les bienvenues, départ groupé depuis Borre. Prévoir bottes insubmersibles et bonne nuit de sommeil avant et après. Le transport se fera ensuite en camions vers l'Avesnois.

Portes Ouvertes à Moustier 28 septembre

Le programme se précise, barbecue, buvette, visite du site accompagné d'un garde des Espaces Naturels Sensible, rencontre des highlands avec l'éleveur. rando papillons le matin, expo Oiseau, et chauve Souris.

Je vous souhaite un bon appétit et un bel été
Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 12 septembre



Nouvelles de la ferme août 2014



Les Highlands

Cette semaine les derniers nés ont été embêtés par les mouches, j'ai dû les soigner quotidiennement, le plus compliqué est de les approcher et de les attraper sans trop fâcher leur mère. Pour les adultes, l'amour est dans le prês, ça marche mieux qu'à la télé, chaque prétendante et prétendant trouve l'âme sœur.



La recette du cochon heureux

Demandez à votre gentil éleveur d'amener de l'eau qu'il vous déversera dans un trou au milieu des pâtures. À l'aide de votre groin mélangez énergiquement la terre et l'eau, il faut que le mélange soit bien homogène. Assurez un bon piétinement. Une fois que tout est prêt, vautre vous confortablement dans le mélange précédemment établi. Assurez-vous de bien enduire toutes les faces de votre corps en vous retournant régulièrement. Laissez poser un temps suffisant puis laissez vous doré au soleil.

Cette recette vous rafraîchira par temps chaud. Elle est tout particulièrement recommandée aux futures mamans. La boue une fois séchée vous débarrassera de vos impuretés de peau. Le plein air l'été, c'est génial, cela fait plaisir de voir les cochons heureux. Pas de bagarre, pas d'odeur, pas de mouches.

Ils ont quand-même de la chance, ces cochons, ce sont les seuls, au nord de Paris à être élevés en plein air durant toute leur vie et en plus en bio! Certes cela coûte cher à produire, mais quelle bonne viande!

Dans les prairies de l'Avesnois

À Moustier, le conservatoire des Espaces Naturels m'a confié l'entretien d'une nouvelle parcelle réputée pour son humidité : « Les basseresses ». Une première coupe de foin a été réalisée, il y a 15 jours. Un premier débroussaillage périlleux, maintenant nous avons repéré les zones les plus humides. Le plus simple serait un pâturage par les Highlands selon le plan de gestion qui sera défini.

Dans les prairies des ENS le conseil général aidé par un stagiaire réalise les relevés de faune et flore. Différents techniques sont utilisées pour



les petites et grandes bêtes, pièges et même un appareil photo à déclenchement automatique. Les résultats pourront être présentés lors de la portes ouverte de septembre.

Dans les champs

Nous avons débuté la moisson par une parcelle d'orge qui servira pour l'aliment des cochons. La suite ce sera pour la semaine prochaine selon la météo,

L'os à la Côte : concrétisation

Suite à la campagne de financement et grâce au contributeurs le projet se précise. Pour me permettre de réaliser la maturation dans les meilleures conditions, je vais m'équiper d'une chambre froide de maturation à côté de l'atelier de découpe à Borre et d'une armoire de maturation-présentation à Wazemmes. J'aurais ainsi toute la place et les possibilités de réglage nécessaires pour affiner ma viande dans les meilleures conditions.

L'armoire de maturation est arrivée ce mercredi à Wazemmes, pour le moment c'est une version non vitrée mais très efficace...

La chambre froide sera installée mi-septembre cela me laisse un peu de temps pour réaliser la dalle béton et le carrelage. J'en profiterai également pour réaliser un petit local de préparation et de parage spécifique pour les viandes maturées.

Vers toujours plus de qualité : Nouveaux suivis

Désormais nous faisons appel à un laboratoire conseil qui nous accompagne dans la démarche qualité. Il réalise des régulièrement des analyses de produits, des équipements et des locaux.

Nouveaux produits

Nous utilisons désormais une nouvelle épice merguez, après un petit temps de réglage de la quantité de sel nous sommes désormais au point. Avec les bouchers Thomas et Daniel nous aimons les défis, si vous avez des souhaits de fabrications, de recettes, on est preneur. Et si en plus vous connaissez un apprenti pour nous seconder...



La recette : Merci lacocotte.nordblogs.com/



La Cocotte

La Cocotte fait son marché et vous propose recettes conviviales et bons plans.

Courgette burger

Les toutes premières courgettes rondes arrivent . On les coupe, on les cuit et on glisse de la viande entre chaque rondelle.



Pour 6 personnes

Ingrédients : 3 courgettes rondes, gros sel, 2 gros oignons, 1 boule de mozzarella, beurre, sucre fin, quelques tomates-cerises, 400 g de viande de bœuf haché, câpres en saumure, cornichons, huile d'olive, sel et poivre.

Préparation : 20 min – cuisson : 30 min – coût : * - difficulté : * - ustensiles : poêle et gril

Lavez et coupez les courgettes en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Saupoudrez-les de gros sel et laissez-les dégorger 2 h. Puis rincez-les, séchez-les et faites-les dorer 10 min dans un peu d'huile d'olive en les retournant souvent. Pelez et ciselez les oignons, faites fondre un peu de beurre dans une casserole et faites suer les oignons 10 minutes à couvert. Ajoutez 1 cuillère à café de sucre, 10 tomates-cerises, sel et poivre et la boule de mozzarella en morceaux. Arrêtez la cuisson quand le fromage a complètement fondu. Mélangez bien.

Coupez 3 cornichons en tout petits dés. Mélangez-les au bœuf haché et ajoutez 2 cuillères à café de câpres égouttées et coupées grossièrement. Salez et poivrez puis façonnez 12 petits steaks. Faites-les griller.

Dressez les burgers en alternant courgette, steak, sauce aux oignons. Terminez par une tomate-cerise, passez un pique en bois à travers le burger pour le tenir bien droit et servez aussitôt.