

Panier Porc

4 tr jambon, 4 saucisses,
chipo nature, chipo herbe
Rôti, côtes,
chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

6 steaks
2 entrecôtes
6 merguez
6 saucisses de Boeufs
Boeuf haché



Nouvelle de la ferme août 2015



Vacances

L'équipe de la boucherie a pris ses congés à tour de rôle. Pour l'équipe de la ferme, c'est le rush en cette belle saison, Laurent avec les cochons et la moisson, Dorien les vaches, les veaux, les chardons et rumex à broyer pour obtenir de belles pâtures.

Et pour votre éleveur, pas de vacances, bien occupé avec les activités quotidiennes, et avec les projets en plus du reste.

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 17 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.

Mange Lille

Nous participerons à un événement organisé le 20 septembre par le collectif de restaurateurs « mange Lille » au parc JB Lebas. De la bonne viande associée au talent des chefs pour un pique nique géant.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 11 septembre

Les Highlands

Les vêlages sont terminés. Hormis Corne de travers, la préféré de mes enfants. Elle était pleine à l'échographie, mais je commence à me poser des questions... Cette semaine, les derniers nés ont été embêtés par les mouches, j'ai dû leur apporter une attention toute particulière, Le plus compliqué est de les approcher et de les attraper sans trop fâcher leur mère.

Les cochons

Demandez à votre gentil éleveur d'amener 1000 litres d'eau qu'il vous déversera dans un trou au milieu des pâtures. A 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, vautrez vous confortablement dans le mélange précédemment concocté. Assurez-vous de bien enduire toutes les faces de votre corps en vous retournant régulièrement. Laissez poser un temps suffisant puis laissez vous dorser au soleil. Cette recette vous rafraîchira par temps chaud. Elle est tout particulièrement recommandée aux futures mamans. La boue, une fois séchée vous débarrassera des vos impuretés et rendra votre teint éclatant. Le plein air, l'été, c'est génial, cela fait plaisir de voir les cochons heureux. Pas de maladie, pas de bagarre, pas d'odeur, pas de mouche.

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 il ne peut pas y avoir de meilleure viande.

Cette semaine sont nées les premiers porcelets croisés Berkshire. Cette race britannique est très réputée pour la qualité de sa viande. J'ai donc fait venir depuis l'Irlande quelques doses de semences mâles qui ont fini leur voyage dans quelques unes de mes truies Duroc. Il vous faudra attendre encore au moins 6 mois avant de goûter.



Dans les champs

Les récoltes se terminent, l'orge a été moissonnée ce mercredi elle servira à fabriquer de l'aliment pour les porcs.

Dans les prairies de l'Avesnois

Cet été à été marqué par un gros travail de pose de clôture dans de nouveaux pâturages notamment à côté du Val Joly. C'est un travail un peu long mais bien agréable au milieu des prairies et de ce magnifique environnement. Dorien l'apprenti m'a bien aidé.



Portes Ouvertes à Moustier 28 septembre

Si vous souhaitez connaître l'histoire de votre steak 100% herbe, rendez vous le 28 septembre. Le programme se précise :

barbecue, buvette proposée par l'Amap, visite du site, safari écossais, rencontre des highlands et leur éleveur.

Et comme c'est aussi loin que c'est beau, vous pouvez camper dans les prairies ou profiter des nombreux hébergements aux alentours.

27 sept. Portes Ouvertes Bio Moustier en Fagne



10-18h buvette restauration +info www.fermedubeaupays.com