

### Panier Porc :

1 saucisson, 5 tr Jambon Blanc, 1 rilette, 4 saucisse, 5 chipo nature, 5 chipo herbe, 1 rôti, 3 côtes, 3 saucisses sèches, chair pour compléter

### Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steak, 2 entrecôtes, 800 gr basse côtes, 1 paquet bœuf cuit, steak haché pour compléter

### On recrute Apprenti éleveur!

Envie d'apprendre l'élevage nature ? Une place d'apprenti(e) disponible sur la Ferme de l'Avesnois. Le principal est d'aimer les bêtes, pour la conduite du quad et le reste je vous apprendrai ! Elevage Highlands, Angus, mouton de Soay, Bio tout herbe ! 80 VA, 120 Soay, suivi bovin croissance, éco-pâturage, pâturage tournant dynamique en projet. Équipe et troupeau sympa ! Merci de partager !



## Nouvelle de la ferme Aout 2018



### Agenda



Mange, Lille

Et vous, vous faites quoi la 3e semaine de septembre ?

UNE SEMAINE D'ÉVÉNEMENTS  
AUTOUR DES CHEFS  
ET DES PRODUCTEURS

GARE SAINT-SAUVEUR  
& DANS TOUTE LA VILLE

FESTIVAL  
MANGE, LILLE !  
17 AU 23 SEPT. 2018

Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 7 septembre

### 25 et 26 août tous à la ferme pour le barbecue !

C'est désormais une tradition, avec l'Amap nous renouvelons la formule barbecue participatif-camping à la ferme. L'idée est de passer un moment convivial ensemble (Amapiens, clients de Borre et Lille et leurs amis, l'éleveur et la famille) dans les prairies de Moustier en Fagne en Avesnois. Vous arrivez quand vous voulez à partir de samedi début d'après-midi ou le dimanche matin Je vous invite à emmener la tente, le camping-car ou tout autres moyens d'hébergement. Je vous promets un bon moment, avec notamment la visite safari nocturne et matinale de l'élevage.

- **Samedi 25 après-midi** : au choix 2 ateliers de travaux pratiques : atelier « rodéo » attrapage bouclage et tri des mouton Soay. Un copain viendra nous aider avec ses chiens de troupeaux.
- atelier cuisine : préparation d'une super ratatouille pour le repas du dimanche (n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener )
- **Dimanche 26 août matin** : sortie nature et atelier Kefta pour les photographes, **faire des photos** en vue de la réalisation d'une mini expo (visible à la bibliothèque de Lomme, lieux de distribution...)

Pour les repas

**Samedi soir** : auberge avesnoise : chacun apporte un plat sucré ou un plat salé , barbecue avec viande de la Ferme **5€ adulte, 3€ enfant de - de 8 ans ; hors boisson**

**Dimanche midi** :

kefta/ratatouille/couscous/dessert (le tout co-cuisiné le samedi (atelier cuisine)

**10 € adulte , 5 € enfant de - de 8 ans , hors boisson**



Le règlement des repas et consommations se fera sur place. Vente de boissons par l'Amap

Ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un **pot de confiture maison** pour le dimanche matin. (l'AMAP prendra en charge le pain et le café pour le petit déj)

**Inscription : [contact@fermedubeaupays.fr](mailto:contact@fermedubeaupays.fr).**

### **Les Highlands**

Les vèlages se terminent. La sécheresse gagne, l'herbe commence à manquer.. Les prairies sont de plus en plus en rousses, même dans les zones humides ! Pour les bêtes, heureusement qu'il y a les haies et les chênes pour se mettre à l'ombre, de 10 à 19h impossible de les déloger sauf pour aller boire un coup !

Pour la nourriture, on va devoir distribuer du foin récolté en juin, on prélève sur notre stock hivernal, cela risque de poser soucis...

On va peut-être prévoir un atelier danse de la pluie lors du barbecue...

### **Les cochons**

Les essais d'engraissement dans l'Avesnois avec le petit lait Bio de la ferme du Pont de Sains sont concluants et m'encouragent à continuer dans cette voie.

### **La recette : Merci la Cocotte !**



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

### **Farcis mozza**

Saucisses, merguez, chair à saucisse, peu importe. C'est la viande choisie qui donnera du goût à votre plat alors faites-vous plaisir.



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :** 6 poivrons rouges longs, 3 saucisses, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 1/2 bouquet de persil plat, 10 tomates séchées, 1 boule de mozzarella, 1 citron bio, 50 g de pain grillé et bien sec, huile d'olive et poivre.  
Préparation : 15 min – cuisson : 45 min – coût : \* - difficulté : \* - ustensile : plat à gratin  
Coupez les tomates séchées en lamelles et laissez-les

gonfler dans un peu d'huile d'olive. Lavez, ouvrez en deux et épépinez les poivrons. Pelez et ciselez ail et oignons. Lavez et ciselez le persil plat. Lavez le citron soigneusement, prélevez le zeste, détaillez-le en très petits morceaux. Coupez la mozzarella égouttée en petits morceaux. Préchauffez le four à 175° C. Eventrez les saucisses et récupérez-en la viande. Mélangez-la à l'oignon et l'ail, les tomates séchées, le persil, le zeste de citron et la moitié de la boule de mozzarella. Poivrez. Ne salez pas, les saucisses le sont déjà. Mélangez et avec ce mélange, farcissez les poivrons. Ecrasez le pain bien sec et recouvrez-en les farcis. Enfin répartissez le reste de la mozzarella et terminez par un filet d'huile d'olive. Huilez légèrement un plat qui va au four, posez les poivrons dessus et enfournez pendant 45 minutes.