

Panier Porc

6 chipos herbes, 6 chipos nature, 4 saucisses, 1 lard fumé, 3 côtes, sauté à brochette, 1 saucisson ail, chair pour compléter

Panier Boeuf

6 merguez, 6 chipos, 5 steak, 750 gr carbonade, 4 steaks hachés

Merci aux préparateurs des colis.

Les cigognes

Un couple a élu domicile dans les prairies en face de la maison. Il commence à faire son nid sur la perche installée par les gardes départementaux. Nous avons également 4 magnifiques grues cendrés



Les Halles en travaux

Cet été les halles de Wazemmes seront en travaux. Ne vous inquiétez pas on va trouver les solutions pour continuer à vous approvisionner

Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 12 mai

Nouvelle de la ferme Avril 2017



C'est le printemps !

Avec ces beaux jours, après ce long hiver, la nature revit ! C'est l'effervescence entre toutes les naissances et les pâturages! Il a intérêt à être en forme, tout est à faire en même temps, mais quel plaisir.

Les Vélages

Une dizaine depuis une semaine, 3 hier, 3 attendus aujourd'hui, on est dans la pleine période des vélages. Toutes les vaches à vèler, Highland et Angus ont été regroupées dans un même lot qui reste dans les prairies proches de la ferme pour faciliter la surveillance. En théorie ces races rustiques vèlent facilement. Après, il peut toujours y avoir des petits soucis. Normalement, un veau né les pattes et la tête en avant comme, ne fusée. Une fois que la tête est passée le reste suit. Parfois il y a des complications, un gros veau sur une jeune vache, un siège, auquel cas le veau présente le cul en arrière, il faut le repousser replacer les pattes et tirer. Nous devons donc parfois rentrer les vaches dans l'hangar pour intervenir.

Bien souvent, le vêlage se passe facilement, sans notre aide, nous avons à peine le temps de voir la vache se préparer. Sitôt vêlé, la vache lèche son veau, c'est l'imprégnation. Le petit se lève vite sur ses pattes toutes vacillantes pour la première tétée de colostrum. Le lendemain, avant qu'il ne gambade trop vite, on le boucle avec son numéro d'identification, on le mesure et on le pèse. Pour cela il faut mieux être une personne de plus pour garder à distance la vache qui peut parfois être très maternelle...



Pâturages

C'est également la pleine période des sorties en prairie. Il faut préparer les lots de bêtes d'abord sur le papier : celles qui doivent rencontrer un beau taureau, celles à réformer, les calmes à mettre où c'est compliqué à rattraper, les plus énervées ailleurs, tout en respectant les consignes de chargement (nombre des bêtes par hectare) pour l'équilibre des milieux naturels.

Des bœufs rejoindront le marais de Douriez la semaine prochaine. Avec le Conservatoire des Espaces Naturels, le chargement ou nombre d'animaux par parcelle est un savant calcul, fonction de l'âge, de la durée de pâturage et des indices mesurés l'an passé par un quadrillage et une notation.

Les cochons

A force de courir, fouiller, remuer, c'est leur nature, les porcs ont bien abîmé le couvert des anciens parcs. Laurent a commencé à aménager les nouveaux parcs avec de l'herbe jusqu'au groin, la transhumance des cochons commencera la semaine prochaine.

Ces parcs ont déjà étéensemencés il y a deux ans avec un mélange de trèfle, luzerne et différentes herbes. La première année on récolte du foin pour les vaches, comme cela pour l'arrivée des cochons la végétation est bien implantée.

Dans les anciens parcs, nous avons déjà commencé à travailler la terre en présence des cochons. Comme cela on fait équipe, le tracteur et le déchaumeur ouvre le sol et les cochons terminent le travail en mangeant les racines d'adventices et en remuant la terre.



Les Soays

Les agnelages se terminent, les agneaux grandissent comme des flèches. C'est vraiment un beau spectacle, souvent ils se regroupent comme à la crèche. Et puis tout d'un coup, ils ont leur quart d'heure de folie, ils cabriolent comme des cabris !



Vidéo

Retrouver la tournée de l'élevage sur la page Facebook de la ferme.

La recette

Une fois n'est pas coutume, une recette en vidéo la côte de porcs bio du Beau Pays marinées à la Bière par Maxime Schelstraete. Retrouvez le lien sur la page facebook de la ferme.

La côte de cochon élevée par la Ferme du Beau Pays et sublimée par le Chef Maxime Schelstraete au restaurant Meert

http://www.france3.fr/.../recette_cotes_de_porc_marinees_a_la...



Vidéo - Météo à la carte - Recette : côtes de porc marinées à la bière - 02-04-2017

Direction le Nord pour une recette locale, des côtes de porc à la bière accompagnées des derniers...

FRANCE3.FR

Tout cela est possible grâce au soutien des gourmands et des chefs éclairés !



La Voix du Nord Avesnes-Fourmies

18 mars, 20:27 · 🌐



MOUSTIER-EN-FAGNE - Grégory Delassus produit l'une des meilleures viandes de steak de France !