

Panier Porc

1 saucisson sec, 1 saucisson ail, rôti, côtes, saucisses, rouelle, pâté à la bière, saucisses sèches pour compléter

Panier Boeuf

entrecôtes, carbonnade, steak, steak haché pour compléter
Merci aux préparateurs des collis.

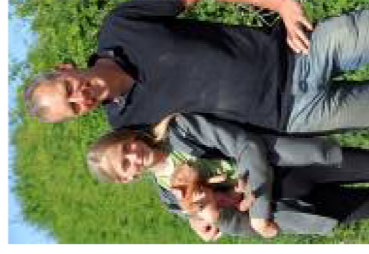
En posant ses valises au Touquet pour 3 jours de festivités, Omnivore invite les professionnels de la restauration et les passionnés de food à découvrir les chefs, les producteurs, les éleveurs et les brasseurs qui font la richesse des Hauts-de-France et de la Belgique sur une Grande Scène, une Scène Artisan, un Village de producteurs et un Foodcourt aux goûts du Nord.



Jean-Baptiste Cokelaer (Le Cateau) x Charles Bruneval (Le Cerisier, Lille)

De la baie de Somme aux Flandres, du Cambrésis aux forêts de l'Oise, Jean-Baptiste Cokelaer maîtrise

tout ce qu'il est possible d'y cueillir. Herbes, baies, champignons... Pharmacien, mycologue et auteur du génial « Des cueillettes et des Hommes » (La Martinière), il partage volontiers ses connaissances et ses cueillettes avec le public et des chefs. Dont Charles Bruneval, jeune passionné et inventif formé chez les Rostang, Marx, Savoy et autre Philippe Mille, qui a pris, en 2019, les commandes de la brasserie gastronomique du Cerisier, à Lille.



Grégory Delassus (Moustier-en-Fagne) x Mickael Braure (Le Witloof, Ennevelin)

Éleveur de vaches, cochons et moutons bio en Flandre et boucher, Grégory Delassus, originaire de Hazebrouck, s'est installé à Moustier-en-Fagne, dans l'Avesnois, pour s'occuper d'un troupeau de vaches rustiques écossaises en sa Ferme du Beau Pays. Ses moutons et agneaux, de race Soay, sont également originaires d'Écosse. Des produits qui ne peuvent que plaire à Mickael Braure, pur Nordiste en action à Top Chef cette année, formé chez les frères Pourcel, patron de son bistro gastronomique Witloof.

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 13 mai



Nouvelles de la ferme AVRIL 2022



Les vaches

Les ventres s'arrondissent, les pis gonflent, les vêlages approchent...

La première devrait être une Flamande, j'avais bien vu le 06 juillet dernier quand j'ai amené le taureau Adam dans le troupeau que ça avait matché direct ! et donc 282 jours plus tard on sera le 13 avril...

Formation éthologie.

La semaine dernière, j'ai participé à une formation éthologie (la science des mœurs) appliquée aux bovins. Pour comprendre leur fonctionnement, apprendre aux jeunes bovins à gérer leurs émotions (jeux et stimulés) et à faire confiance à leur éleveur (brossage).

Pour une collaboration en douceur tout au long de leur carrière ...

J'appliquais déjà quelques techniques mais cela me permettra d'aller plus loin ! Il y a un peu de temps à passer mais on le regagne ensuite et tout le monde est plus cool ! Et puis ce sont quand même les bons côtés du métier 😊!

Un truc que les veaux adorent ce sont les brosses usagées des balayeuses de route ! Si jamais vous connaissez quelqu'un qui connaît quelqu'un...

On peut aussi aménager des mobiles comme pour les enfants avec des cloches, des trucs à mâchouiller, à gratter...



