

Panier Porc

1 saucisson, 4 tr jambon, 4 saucisses
1 Rôti, 4 côtes, 6 chipos nature
6 chipos campagne, 6 merguez
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

5 steaks
3 entrecôtes
1 kg carbo
Hachis

Saute Mouton

Les petits moutons âgés de quelques semaines cabriolent à tout va. Hier, ils s'amusaient à sauter sur Max, le taureau, qui était paisiblement allongé. Tout fier sur leur podium à cornes, ils ne m'ont pas laissé le temps de prendre une photo, ce sera pour une prochaine fois...

Technologie d'avenir

La ferme du Beau Pays est fière de vous présenter, un nouvel outil de désherbage pour l'Agriculture Biologique. : Le **Déchaumeur à Groin**®

Equipé de 4 pattes, il assure plusieurs fonctions : déterrage, machonage et destruction des adventices.

En option, cette technologie peut assurer une fertilisation naturelle par un système de recyclage interne.

Quand on pense que certains utilisent encore du Roundup cancérigène, heureusement que le progrès nous apporte des solutions...



Dans les champs

Maintenant que les porcs ont tous déménagés et que les champs ont été désherbés, nous finissons le travail de la terre pour semer les cultures de printemps. Je vais finalement opter pour un mélange : triticale, orge, avoine, pois, vesces, luzerne, trèfle blanc, trèfle de perse. Nous ferons une première coupe début juillet, elle servira de fourrage pour les vaches. A l'automne c'est les porcs qui se régaleront de ce mélange

Barbecue de l'Amap Visite d'élevage

Le samedi 13 juin, le matin et le midi chantier-barbecue de l'Amap et à 15 h visite de l'élevage de porc à Borre. + surprises...

Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 8 mai



Nouvelle de la ferme Avril 2015



Carnet rose

Le premier vêlage 2015 a eu lieu ce 7 avril, un petit gars, fils de Tonio et Gcionze. Vous êtes nombreux à avoir proposé un prénom sur Facebook.



Les Highlands

Elles ont presque toutes pris leurs quartiers d'été. Lundi 23 mars nous avons emmené en camion un lot de 31 bœufs pour le marais de Douriez près d'Hesdin. Avec l'équipe du Conservatoire des Espaces Naturels la répartition dans les différents parcs de pâture s'est bien déroulée. Moins drôle, le jeudi 2 avril on ma prévenu que les barrières d'un des enclos avaient été volées. Les Bœufs curieux sont évidemment sortis de leur prairie. Heureusement, l'histoire s'est bien terminée, le samedi midi, tous les bœufs sont rentrés dans leur enclos. Heureusement qu'ils sont calmes et bien apprivoisés. C'est dans ces conditions que l'on récolte les fruits du travail d'élevage. Merci à tous ceux qui m'ont soutenu dans cette épopée.



La semaine précédente j'ai également emmené quelques bœufs dans une nouvelle zone naturelle appelée Les Ballastières à Aire/lys. La répartition des animaux nécessite toujours beaucoup de réflexion. Pour cette année, j'ai fait le choix de garder les veaux femelles à proximité afin de continuer de développer le lien. Cette relation de confiance est importante et facilitera mon travail tout au long des 10 à 15 ans de la carrière de ces futures reproductrices.



Aire-sur-la-Lys: deux premiers bœufs Highland aux Ballastières

Mardi, les deux premiers bœufs Highland ont été lâchés sur le site des Ballastières à Aire-sur-la-Lys. - Saint-Omer et ses environs - La Voix du Nord

Les cochons

Eux aussi ont pris leurs quartiers d'été. Les porcelets ont emménagé dans leurs nouveaux parcs tout verts avec plein de bonne herbe à mâchouiller. Ce déménagement annuel représente un grand travail, il faut refaire les clôtures électriques, amener l'eau, les nourrisseurs, les cabanes et enfin les cochons. Mais quelle satisfaction de voir ces cochons tout contents dans leurs nouveaux parcs de jeux. Et comme on dit : « *cochon qui rigole, gourmand qui se régale* ».



Les moutons de Soay

C'est la pleine période des agnelages, déjà une trentaine de petits. Jusqu'à présent ce n'est que du plaisir, tout se passe très bien. J'ai mis les brebis dans une petite pâture en face de la fenêtre de la maison pour pouvoir facilement les observer. La brebis se met à l'écart derrière un arbre, l'agneau nait, elle le lèche, il a un peu de mal à tenir sur ses pattes au début, mais rapidement, il trouve le truc pour une bonne tété, et le lendemain il cabriole déjà avec ses copains. J'ai juste dû enlever les boucs adultes pour que les brebis ne soient pas embêtées par ces incongrus..

La recette **Merci La Cocotte**



La Cocotte

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

Rôti de porc à la grecque

Ouh la la Madame ! Qu'est-ce que ça sent bon, Madame ! Ouh la la Madame, c'est vraiment trop bon, Madame !

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 rôti de porc enfermé dans un filet élastique, 10 gousses d'ail, huile d'olive, thym-citron, romarin, 200 g de feta, sel, poivre, 12 dattes dénoyautées.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h 10 – coût : ** - difficulté : * - ustensile : petite cocotte en fonte



Préchauffez le four à 180°C. Pelez les gousses d'ail et faites-les dorer dans la cocotte, dans un peu d'huile d'olive. Réservez-les. Enlevez le filet du rôti de porc et tranchez le rôti mais arrêtez-vous 2 cm avant d'arriver en bas, de manière à garder le rôti entier. Farcissez-le de feta émiettée, de thym et d'un peu de romarin. Remettez le filet autour du rôti pour le reformer en entier puis faites-le dorer sur tous les côtés. Ajoutez les dattes, salez et poivrez. Versez un petit verre d'eau et mettez au four 1 heure. A la fin de la cuisson, remettez l'ail et laissez encore 5 minutes. Servez ce rôti fondant et parfumé avec les dattes toutes gonflées, les gousses d'ail doré et des pâtes langues d'oiseaux.