

Panier Porc

Rôti rouelle côtes saucisses jambon
Saucissons, chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis

Panier Mouton

1 gigot côte filet collier épaule merguez

Panier Bœuf

Steaks, bouillon
Carbonnade, merguez
steaks hachés
pour compléter



Nouvelles de la Ferme Décembre 2018

Les cochons ont déménagé !

Jusqu'à présent les cochons résidaient à Borre dans les Flandres, tandis que les vaches les moutons, l'éleveur et sa famille habitaient dans l'Avesnois. Désormais tout ce petit monde est réuni à Moustier en Fagne. Je peux désormais voir toutes mes bêtes, tous les jours. Au-delà du contact avec les animaux, le regroupement me permet d'être plus efficace. Les cochons profitent pleinement du petit lait Bio issu de la fabrication du maroilles. Ils me produiront du bon compost pour fertiliser les prairies. Autre avantage, je peux désormais les conduire moi-même à l'abattoir. A Borre, les terres continuent d'être utilisées pour produire de la Luzerne qui complète la production fourragère de l'Avesnois.

Abattoirs

La question m'est souvent posée, où sont tués les animaux ?

Les bovins sont tués à Valenciennes le vendredi matin, je les dépose à 6H en remontant sur Lille. Les porcs et les moutons sont tués au Nouvion en Thiérache à 45 mn de la ferme. Je les amène le Jeudi après-midi.

Les carcasses reviennent ensuite à Borre, le mardi, elles sont prises en charge par Thomas, le Boucher (c'est parfois un peu lourd 😊), puis le mercredi débute la découpe, le jeudi la transformation, puis la vente et la dégustation.

Maintenant que tous les animaux sont regroupés, une réflexion sur un abattage à la ferme via un camion abattoir mobile pourra être amorcée. Ce dispositif est désormais autorisé par la loi, la première expérience aura lieu en Bourgogne chez Emilie Jeanin, que vous pourrez découvrir dans film soutenu par l'Amap : www.facebook.com/lafermedemilie

**Je vous souhaite un bon appétit,
Grégory, votre éleveur**

Prochaine distribution Amap : 11 janvier

Les vaches : c'est la rentrée !

C'est la pleine période de la rentrée à l'étable. Pour les prairies les plus proches, les vaches rentrent à pattes, pour celle plus éloignées, on monte des couloirs de contention, puis on les charge en bétailière. Sitôt rentrées, on refait les lots, on pointe en fonction des listes pour vérifier que tout le monde est là, on vérifie qu'elles ont bien leurs boucles d'identification, on effectue les petits soins nécessaires. La semaine prochaine sera encore intense, prise de sang obligatoire avec le vétérinaire, pesée des veaux pour suivre la croissance et faire les bons choix des reproducteurs enfin, échographies des vaches pour vérifier que les taureaux ont bien fait leur boulot.

C'est une période intense, mais on renoue le contact avec le troupeau. On reprend contact avec les veaux nés au printemps, auparavant ils gambadaient toujours dans les prairies, désormais dans les hangars, on est plus proches. On les docilise en les appâtant avec des bonbons (des granulés de luzerne). Les étables sont de grands hangars ouverts de tous côtés, mes animaux rustiques n'aiment pas être confinés, cependant ils apprécient être au sec avec une place pour chacun au cornadis (barrière ou on peut bloquer individuellement chaque animaux le temps du repas pour manger tranquillement). Il y a encore quelques aménagements à réaliser selon le temps et les finances disponibles (une infirmerie, un 2^{ème} brosse masseuse automatique, un peu de cailloux sur les abords)!

La routine de l'hiver commence à s'installer, distribuer le foin, pailler les étables, on démarre le matin, on termine le soir. Heureusement que les apprentis sont là pour m'aider car il faut aussi que je trouve le temps pour mes autres métiers.



Si on passait les fêtes ensemble ?

Bientôt vous partagerez un bon repas de fêtes avec vos proches et vos amis. Comme vous les aimez bien, vous aurez certainement à cœur de leur servir de bonnes choses. On va vous aider ! Avec toute l'équipe de la boucherie, on se met à votre service, à l'écoute de vos envies et recettes.

A votre disposition que de bons produits de notre élevage : Bœuf Angus & Highland, mouton Soay et cochon Duroc. On peut vous découper, saler, fumer, maturer, cuire en basse température...

Voici quelques suggestions à compléter :

Pour vos entrées

-Boudin Blanc

-Carpaccio bœuf affiné 90 jours,

Carpaccio de porc affiné 60 jours

- Jambon sec 1 an, Coppa, Bacon,

Rillettes toast chaud, Boudin blanc

- Saucisson brioché en partenariat avec Alex Croquet pour la pâte briochée.

Pour le plat

Depuis quelques années certains adorent le Jambon chaud. On vous le façonne de 3 à 5 kg salé, fumé, on peut même vous le cuire au bouillon.

Il vous restera ensuite à le réchauffer au four avec une sauce champagne ou le caramélisé au miel pour le braiser. C'est ensuite facile de faire de belle tranche et c'est super bon !

On vous propose également : Carré de porc affiné, Roti Orloff (un grand classique : bacon, jambon, fromage), Rouelle ou Jarret Laqué, Echine de porc basse température, Filet mignon brioché, Gigot de 7 heures, Et si vous préférez la volaille, on a la farce !



Recette Jambon Noël

Ingrédients pour 10/12 personnes :

- 1 petit jambon de de 3 kg environ
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 2 cc de gingembre en poudre
- 1 cc de poivres noirs en grains
- 5 clous de girofle
- 2 CS de gros sel
- 33 cl de cidre doux
- 10 cl de vinaigre de cidre aromatisé au miel
- 3 CS de sucre roux
- Sel et poivre du moulin

Si votre gentil boucher a déjà cuit votre jambon passez directement à l'étape du four, sinon, déposez le jambon dans une grande marmite et le couvrir d'eau froide.

Y ajouter toutes les épices (badiane, cannelle, clous de girofle, le gingembre, les grains de poivre et le gros sel). Porter à ébullition puis poursuivre le pochage à feu doux pendant 30 minutes. Laisser le jambon refroidir dans le bouillon.

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger ensemble le cidre et le vinaigre de cidre aromatisé au miel.

Déposer le jambon égoutté ainsi que les épices dans un plat allant au four.

Saler, poivrer et répartir la moitié du sucre roux sur le jambon.

Verser le mélange cidre/vinaigre dans le plat.

Enfourner pour 2 heures.

Arroser le jambon avec le jus toutes les demi-heures.

A la dernière demi-heure, saupoudrer le reste du sucre roux sur le jambon pour le caraméliser.

A déguster avec des tranches d'ananas rôtis, arroser de la sauce du jambon.

