

### Panier Porc

Rôti, côtes, saucisses, jambon, saucissons,

### Panier Mouton

Gigot, côte, collier, épaule, poitrine

### Panier Bœuf

Steack, Faux filet, carbonnade, Basse côte, merguez pour compléter



## Nouvelles de la Ferme Décembre 2023

### 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.

### Inscription à l'Amap 2023

C'est maintenant ! document dispo sur <https://amapdubeaupays.fr/>

### Prochaine distribution Amap : 12 janvier

### Si on passait les fêtes ensemble ?

Bientôt vous partagerez un bon repas de fêtes avec vos proches. 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. 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 boudin blanc, gigots de 7h, Roti Orloff (bacon, jambon, fromage) - Depuis plusieurs années certains adorent le Jambon chaud. On vous le façonne de 3 à 5 kg salé, fumé, on peut aussi 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 !



### Le Congrès du CEN



Le conservatoire des Espaces Naturels est un partenaire de longue date de la ferme. Je soutien bien sur leurs actions et l'herbe de leurs espaces naturels est très appréciée par les vaches. Du coup, c'était un juste retour de répondre positivement à leur demande d'intervention au congrès annuel à la Rochelle qui avait pour thème Agriculture et Biodiversité, un thème qui m'est très cher bien sûr ! 😊 Les échanges et les rencontres ont été très riches, notamment autour de la préservation et du développement du bocage.

### Les vaches

C'est une période intense pour les nourrir et les soigner, mais on renoue le contact proche avec le troupeau et notamment avec les petits veaux qui depuis le printemps, gambadaient dans les prairies. Ils peuvent choisir librement entre aller voir leur mère dans le grand hangar ou venir dans leur petite étable proche de la maison. On les docilise en les appâtant avec des « bonbons » (des granulés de luzerne). Ils commencent à bien me kiffer, quand ils me voient arriver, il se lèchent les babines ! Le fait d'être proches leur permet de développer leur curiosité et leur confiance. Ils s'habituent aux différents bruits, à notre présence, au chien, aux enfants, aux voitures, au tracteur.. Cela fait partie des concepts de l'éthologie, ou comment on éduque les animaux en respectant leurs comportements naturels. C'est bien pour leur bien-être et aussi pour le nôtre car plus tard on pourra les manipuler en douceur notamment quand il faudra les rattraper.



### Les cochons

Ils sont bien au chaud dans leurs cabanes ! Le matin, ils sont tous les uns contre les autres, on voit de la vapeur de chaleur sortir des volets... On a réaménagé les cabanes pour pouvoir pailler de façon mécanique avec la pailleuse, du coup on est bien généreux en paille !

### Les Moutons

Ils ont toutes les prairies pour eux depuis que les vaches seront rentrées ! Leur mission est d'assurer un pâturage d'hiver pour tondre proprement, comme cela au printemps le trèfle aura de la lumière pour bien se développer. Ils resteront donc à l'extérieur tout l'hiver, les haies et leur laine épaisse les protègent du froid.

### Les Arbres

206 contributeurs ont contribué au succès de la collecte Arbre and Cow ! Nous avons atteint un budget de plus de 14 500 €, cela correspond au 3/4 du reste à charge pour la ferme ! Autour de cette cause commune, on a su rassembler une sacrée équipe ! Je dois encore contacter chacun pour les contreparties.

La plantation pourra commencer dès que les prairies seront moins humides certainement en janvier. Je dois encore peaufiner un peu le schéma d'implantation, je ferai peut-être une partie en haie double pour gagner encore en biodiversité.

Merci! La Voix du Nord et son équipe terrain 🙌  
Vous pouvez encore soutenir la plantation des arbres. Pour vous simplifier la tâche, on a créé l'article " Un arbre pour 10 €."  
Vous pouvez le régler directement à la boucherie de Borre où de Lille..ou sur la boutique en ligne [www.boutiquefermedubeaupays.com](http://www.boutiquefermedubeaupays.com) Et votre éleveur s'occupe de tout le reste. !  
Intégration à la collecte, commande de l'arbre, lui trouver la bonne place, le planter, le surveiller et en prendre soin pendant au moins 50 ans. ! (Après ce seront les enfants qui vont gérer 😊) !  
Un moyen très simple de participer à un beau projet pour préserver le vivant. !



LAVOIXDUNORD.FR

La plantation urgente de haies, un trésor de bienfaits

Le gouvernement doit finaliser avant la fin de ce mois les actions de son plan haies...

### Carnet rose

Antoine qui travaille avec moi sur les élevages est l'heureux papa de Rose et Alice depuis quelques jours... Quand je l'ai embauché il n'y a pas si longtemps il était jeune et célibataire, les bonnes nouvelles arrivent vite parfois ! Félicitation Antoine ! Profite bien de ton congé paternité pour choyer la maman et les petites !

