

Panier Porc

Sauté Saucisses Pâté foie
1 rôti 4 Côtes
1 saucisson ail 4 tr jambon
Chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

5 steaks
Bourguignon
6 steaks hachés
3 entrecôtes

Nouveaux contrats

Nous clôturons les dernières inscriptions. L'Amap du Beau Pays continue sa belle dynamique, avec 92 familles adhérentes à nourrir. Merci à tous les Amapiens pour leur implication et au CA pour le travail de collecte et de synthèse de tous les documents.

Ecole Eppe

Grâce à un partenariat avec l'animatrice nature du conseil général et les institutrices, les enfants de l'école sont venus découvrir l'élevage et la faune présente sur l'espace naturel sensible. Flore et Célestin ont été ravis de montrer leurs vaches aux copains. 2 autres visites seront organisées en mars et en juin, pour observer l'évolution de la nature en fonction des saisons. Les petits devront réaliser un ensemble de dessins et les grands un reportage qu'ils partageront avec d'autres écoles.



Je vous souhaite un bon appétit **Grégory, votre producteur**
Prochaine distribution : **13 mars**

Nouvelle de la ferme Février 2015



Les Highlands

Nous profitons qu'elles soient toutes regroupées dans les hangars. Nous avons réalisés les échographies, très bon résultats 97 % de réussite. Les taureaux (et les vaches) ont bien fait leur boulot. J'espère que tout continuera à bien se passer, pour qu'en mai et juin les petits veaux soient nombreux à naître. Nous avons également réalisé les prises de sang imposées une fois par an par la législation sanitaire. Les Vaches sont bloquées au cornadis, le véto fait un prélèvement à la queue, moi je bloque la vache contre moi avec quelques gratouilles pour que ce moment ne soit pas trop désagréable.

Nous avons également installé les blocs de sel. L'été les bovins trouvent tous les minéraux nécessaires dans l'herbe fraîche. L'hiver, avec le foin, ils peuvent être carencés. Du coup, on leur met à lécher des gros blocs de sel. En bio c'est du sel brute de mer non raffiné.

Les veaux se socialisent bien, ils sont dans l'hangar tout proche de la maison.

Si tout se passe bien cette année, il y aura une petite nouveauté. Grâce à une amie qui se rend régulièrement au Québec, j'ai pu entrer en contact avec le plus grand élevage d'Highland d'Amérique du Nord. Si les papiers sont Ok, je vais importer des semences congelées de son meilleur taureau Maple Lea Grand Duke.



Par insémination artificielle, des veaux Franco-Canadiens-Ecossais verront le jour en mai 2016. Cette année également le petit taureau que j'ai acheté l'an passé au Luxembourg et qui lui aussi a de très bonnes origines, entrera en action auprès de 22 demoiselles. Tout cela pour faire progresser la génétique du troupeau, un peu plus de gabarit, un peu plus de docilité et de zénitude tout cela pour la meilleure qualité de viande au finale.

Les cochons

Période intense également pour Laurent à Borre. L'hiver tout est plus compliqué. L'eau gèle, les tuyaux éclatent. Les accès sont plus difficiles. Les cabanes doivent être bien préparées pour les mises bas, avec de la paille et les lampes chauffantes pour les porcelets.

Votre éleveur

Cela fait un petit moment que vous ne m'avez pas vu à la boucherie de Borre ou de Wazemmes. Rassurez-vous, ce n'est pas parce que j'hiberne dans les bois à Moustier ou que je passe mon temps à faire du traineau. C'est parce que le troupeau d'Highland qui s'est bien développé, me prend beaucoup de temps l'hiver. Mettre le foin, pailler et faire les soins et tout le reste, cela occupe un temps plein. C'est également l'époque où Dorien l'apprenti est souvent à l'école.



Ajouter à cela la compta 2014 à terminer, la gestion courante des activités et quelques projets en cours : les journées sont plus que pleines.

Salon de l'Agriculture à Paris

Je n'expose pas encore de vache à corne cette année, mais ça viendra... Vous pourrez déguster nos produits sur le stand de l'Agence Bio et sur celui de la Région. Ils seront cuisinés par Pépée le Mat. Si vous passez à côté des moutons, saluez les béliers Boulonnais de ma part, ce sont ceux du père à Marie.

Bon anniversaire Roussie

Cette année on fêtera les 10 ans du troupeau d'Highlands. En effet, Roussie, ma première vache est arrivée à la ferme en septembre 2005. Elle avait 10 ans à l'époque, elle fêtera donc cette année ses 20 bougies.



Affiné, c'est parti

Il y a un an, dans ces mêmes nouvelles je vous parlais de mon projet d'affinage. Il s'en est passé des choses depuis, les premiers essais, le projet participatif, l'acquisition de l'armoire, la construction des chambres froides, Steak révolution... Si vous n'avez pas encore récupéré votre contribution, manifestez vous rapidement. Nous avons commencé à mettre du bœuf affiné en rayon, les premiers retours des « novices » sont très bons.



La Cocotte

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

Burger à la parmigiana



Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 faluches, 300 g de bœuf haché, 300 g de viande de porc hachée, 1 gousse d'ail fumé, 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, 1 carotte, 50 g de parmesan, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, eau, sel et poivre blanc.

Préparation : 10 min – cuisson : 15 min – coût : * - difficulté : * - ustensiles : poêle et grille-pain

Délayez le concentré de tomate dans un verre d'eau. Faites-le chauffer dans une casserole, ajoutez une carotte râpée, le parmesan et la crème fraîche. Ne salez pas, le parmesan l'est suffisamment mais poivrez. Faites chauffer à feu doux.

Mélangez bœuf et porc, ajoutez une gousse d'ail pelé et pilé. Poivrez, salez et formez 6 steaks de la taille des faluches. Faites-les griller sur la poêle. Faites griller également les faluches coupées en deux au grille-pain. Tartinez de sauce au parmesan l'intérieur des 2 morceaux d'une faluche, posez un steak de viande et refermez. Faites de même pour les 5 autres et mangez aussitôt.