

Panier Porc Saucisses, côtes, rôti, jambette, chair pour compléter...

Panier Bœuf Carbonnade, Steak, faux filet, Haché pour compléter...

Panier Mouton Gigots, côtes collier, épaule

Des nouveautés au rayon :

L'équipe boucherie coachée par Thomas est en forme en ce moment ! Les fabrications sont nombreuses : mortadelle, francfort mousse de foie et du boudin Noir ! Grande nouveauté ! Depuis le temps que certains d'entre vous nous en réclament...



Du coté des restos

Tous au Bloempot à Lille, l'un des restos de la Team Florent Ladeyn avec le Bierbuik et l'auberge du Vert Mont. En ce moment, mise en beauté de notre échine de porc et on enchainera sur la viande de soay. A partir d'un produit brut avec beaucoup de talents et de travail pour sortir des plats originaux et excellents

Gourmands éclairés : tous au [Bloempot](#) !



 Bloempot est à Bloempot.
2 j · Lille · 🌐

Échine de cochon made in les Flandres de notre ami [Grégory Delassus](#) de la [Ferme du Beau Pays Elevage et Boucherie Bio](#) finement coupée puis cuite en brochette sur le yakitori... Quand on s'inspire des influences du monde pour mettre en avant notre terroir.

//



Nouvelles de la ferme Février 2023



Les vaches

A l'abri sous les hangars, on les nourrit et les paille tous les jours. Quand tout va bien c'est 6 heures de travail quotidien juste pour ça. C'est quand même plus simple quand les vaches sont au pré, mais l'hiver, l'herbe ne pousse pas ! Cette semaine pour reprendre des forces après ce long hiver, c'est cure d'huile de foie de Morue pour tous les veaux et les vaches à vêler. Cette huile, riche en vitamines, est autorisée en bio. On l'achète en bidon de 20 litres. Pour la distribuer, on la mélange avec des granulés de luzerne et ça passe tout seul.

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 brut de mer non raffiné.

Les veaux se socialisent bien, avec du bon foin et un peu de luzerne comme friandise on a des arguments ! On prend le temps à peu près chaque jour de les brosser et gratouiller individuellement. Cela prend du temps, mais on le regagnera plus tard avec des bêtes tranquilles et confiantes. Et puis ce n'est pas la tâche la plus désagréable... 😊



On a eu quelques belles journées cette semaine, un petit avant-goût de printemps ! Les vaches réclamaient pour sortir, c'est un peu tôt, il n'y a pas encore d'herbe, mais j'ai craqué et du coup j'ai ouvert les barrières du hangar avec les vaches pleines pour un accès libre à la prairie...

Pour l'autre hangar avec les bœufs, les génisses et les veaux 2022, on avait prévu de commencer à les laisser sortir la semaine prochaine pour se laisser

le temps d'aménager quelques clôtures. C'était la théorie, mais en pratique Antoine qui m'aide sur la ferme m'a appelé ce vendredi matin alors que j'étais à mi-chemin entre l'Avesnois et Lille pour me dire qu'il y avait des vaches partout mais plus aucune dans le hangar ! Elles avaient réussi à ouvrir une barrière, entre le moment où je suis parti et son arrivée ! Pas trop de panique, le site est heureusement globalement clôturé, ce midi tout était rentré dans l'ordre ! 😊 et on a remis des sécurités aux barrières !

Les cochons

Cette semaine, j'ai apporté quelques améliorations aux cabanes des cochons et en particulier celles pour la mise bas. J'ai refait des niches pour les porcelets. Top confort ! avec plus d'espaces et une ouverture pour faciliter le nettoyage. Je les ai également équipées d'un nouveau système de lampe chauffante à résistance qui assure plus de confort et consomme moins d'électricité (et limite les risques d'incendie). A partir de 8 jours d'âge, du moment qu'il y a bien de la paille, les porcelets savent se gérer mais avant c'est plus délicat. Surtout à la naissance il faut qu'ils aient bien chaud pour vite sécher.

C'est l'avantage et l'inconvénient d'être sur des systèmes atypiques, il faut beaucoup d'inventivité ! Avec le temps et parfois les erreurs, je commence à avoir un peu d'expérience avec généralement des lumières vertes et rouges qui s'allument à chaque idée 😊

PMAZH

Le Plan de Maintien de l'Agriculture en Zone Humide est soutenu par l'agence de l'eau. Les zones humides sont des réservoirs très importants de biodiversité et bien sûr d'eau potable. Ce plan permet une mise en réseau par les techniciens de Bio Hauts de France et du Parc Naturel pour atteindre le meilleur niveau de production alimentaire, de biodiversité et de protection de la ressource en eau.

On va travailler sur une méthode de pâturage patur'ajuste, sur la gestion de la fertilisation avec le compost, sur le suivi du parasitisme. Il y aura aussi une étude sur les marges brutes pour l'efficacité économique.

Je trouve que le suivi global est intéressant pour essayer d'aller vers le système le plus efficace et le plus bénéfique sur tous les plans ! J'essayerai de vous expliquer tout cela au fur et à mesure...



Programme d'action en faveur du maintien de l'agriculture en zones humides du bassin Artois-Picardie

La recette Merci la cocotte !



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

Côtes et panais à la chicorée

Pour 6 personnes

6 côtes de porc bio un peu grassouillettes, 8 cl de chicorée liquide, un peu de matière grasse, 4 panais bio, laurier, thym, 1 gousse d'ail, sel et poivre

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min - Coût : ** - difficulté : *



Progression : faites mariner les côtes de porc dans la chicorée. Pelez les panais, gardez les épluchures et coupez les panais en bâtonnets un peu épais. Faites un bouillon avec les épluchures de panais, laurier, thym et ail et faites cuire les bâtonnets de panais à la vapeur de ce bouillon pendant 15 minutes. Faites chauffer un peu de matière grasse dans une grande poêle et faites-y dorer les côtes de porc en les retournant souvent. Assaisonnez de sel et de poivre et versez le jus de la marinade sur les côtes. Allongez la sauce de la poêle d'une petite louche de bouillon, décollez les sucs de cuisson et laissez un peu épaissir.

Dressage : Servez côtes et panais nappés de sauce à la chicorée !