

Panier Porc

1 rouelle fumée, 1 rôti salé fumé, 4 saucisses, 4 tr jambon, 4 côtes chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis

Nouveaux contrats Amap

Amapiens sérieux et engagés ; j'espère que vous avez tous bien rempli vos nouveaux contrats. C'est très important car pour les bénévoles qui s'occupent de les rassembler, de faire les tableaux de synthèse, de lancer les prélèvements c'est un sacré boulot, des week-ends complets.

Un resto pour la nouvelle année



Au 37 rue Royale, le chef, Mickaël Braure a un penchant pour le cochon. Si en plus il est bon bio plein air et qu'il connaît son histoire et son l'éleveur cela l'inspire d'autant plus comme pour ce carré de porc. Partenariat intéressant entre moi l'éleveur, lui le chef et vous les gourmands. Cela permet de toujours progresser. Vous trouverez également à la royale et en exclusivité la joue et l'araignée de cochon bio.

Adrien enquête...

Apprenti à la ferme et étudiant à l'université d'Amiens, Adrien va réaliser une étude sur l'élevage à l'herbe. Il vous adressera prochainement une enquête.

Je vous souhaite un bon appétit,

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 12 février



**Nouvelles
de la ferme
Janvier 2016**



Bonne année

Avec toute l'équipe de la ferme et ma petite famille Marie, Flore, Célestin, je vous souhaite une très bonne année 2016. Santé, sérénité, prospérité et bon appétit pour vous et vos proches. J'espère que nous continuerons, ensemble, cette belle aventure de la bio, du bien manger, des animaux bien heureux et que nous serons rejoints par de nombreux coéquipiers.

Les Highlands

Elles sont au calme à l'étable, il y a encore une petite équipe de jeunes dans les prairies.

La semaine dernière nous avons réalisé la prophylaxie obligatoire. Avec le véto, une prise de sang à chaque vache. Au fil des ans et de la sélection génétique, les vaches sont de plus en plus dociles et je prends de moins en moins de coup de pattes... Je pourrai bientôt me passer des protèges tibia.

Pailler les étables à la fourche, c'est bien pour la forme physique, mais cela prend 1h30 par jour. Pour gagner un peu de temps, je me suis équipé d'une pailleuse attelée au tracteur. Avec cette distributrice, nous mettons moitié moins de temps. La paille est mieux répartie pour assurer une litière propre et confortable au quotidien. Photo



Les Angus

Pour cet hiver le troupeau est en pension au Pont de Sains à Féron. C'est un établissement de service et d'aide par le travail, avec plusieurs ateliers : centre équestre, maraîchage, horticulture, espaces verts, blanchisserie, fromagerie. Le maroilles Bio qu'il fabrique est très réputé et a été primé au salon à Paris.

Depuis 2 ans, ils ont arrêté l'activité d'élevage, il avait donc une grande étable de vide et de mon côté, je manquais de place... Les usagers sont bien contents de revoir des vaches et moi qu'elles soient bien soignées.

Les moutons

Les beaux béliers Belges sont enfin arrivés, de bonne génétique et de bonne constitution; ils sont à leur affaire...

Dans la boucherie

Nous avons inauguré notre nouveau frigo à carcasses. Il nous permettra d'allonger le temps de maturation des quartiers de bœuf pour gagner en tendreté. Également pour plus de qualité, nous nous sommes équipés d'une cellule de refroidissement. Elle nous permet de descendre la température à cœur des pâtés et autres charcuteries cuites en moins de 2 heures.

Nouveauté du mois

Carpaccio : testé à Nouvel an avec les copains



Ferme du Beau Pays Boucherie Bio a ajouté 3 nouvelles photos.
29 décembre 2015, 10:45 · Lille ·

Entrée de fête : Carpaccio de Bœuf Affiné
Entrecôte Bœuf Highland et Aberdeen Angus 60 jours affinage 4 ans d'élevage à l'herbe Ferme du Beau Pays
Huile Olive 18:1 d'Alexis Muñoz Sel Maldon Poivre Madagascar Les Epicentriques
Copeau Parmesan Regiano 12 mois affinage Fromagerie au Cœur de Lille
Roquette Bio Vert Tige
Le tout est disponible à Lille dans la Halle Couverte rue Gambetta.
Merci à Fabienne pour les photos et à Thomas pour la coupe.



Bonnes résolutions 2016

Toujours + de bonnes choses : porc au petit lait Bio de l'Avesnois, développement de la production d'Angus et de Soay.

Toujours plus de bien-être animal : pour les bovins, développement de l'utilisation des fleurs de Bach (au sevrage, avant l'abattoir)

Toujours + de lien : visites, week-end barbecue...

Pour progresser, j'ai besoin de vous

La communication doit se faire dans les 2 sens, si vous avez des remarques des suggestions, un petit texto sur le portable 0683291058, un petit mail, un message facebook, bien ou pas bien, rien n'est jamais parfait, il y a toujours possibilité de faire mieux. Une recette qui vous a plu, un morceau de viande qui vous a déçu, un jambon trop ou pas assez salé, je suis demandeur de ces infos. Parfois, trop pris par l'élevage, je ne remonte pas à la boucherie. Pour progresser j'ai besoin de vous, ce qui fait notre force c'est la confiance mutuelle. Comme nous maîtrisons toutes les étapes, nous pouvons ajuster l'élevage, la maturation, la découpe, le salage le fumage...



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

Potée tout cochon

Dans la cuisine, le calme régnait. Hormis le petit bruit de la marmite de potée qui chauffait, on n'entendait rien. On se préparait à manger.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 300 g de haricots secs, 1 morceau de cochon fumé (lard, jambette, palette...), 500 g de sauté de porc, 200 g de chair à saucisse, 3 poireaux, 2 oignons, 3 carottes, 3 navets, 5 pommes de terre, laurier, clous de girofle, saindoux, sel, poivre.

Préparation : 30 min + 24 h de dessalage –
cuisson : 2 h – coût : ** - difficulté : *



Faites dessaler le morceau de viande fumée et tremper les haricots secs dans une grande quantité d'eau souvent renouvelée.
Le lendemain faites cuire les haricots 40 minutes et le morceau de viande avec un oignon piqué de clous de girofle et laurier 1 h dans des faitouts séparés. Dans une grande marmite en fonte, faites fondre 30 g de saindoux et dorez les morceaux de sauté de porc. Ajoutez le second oignon ciselé et les légumes coupés en petits morceaux. Mouillez avec le bouillon de la viande fumée et faites cuire 1 h. Au bout de ce temps, ajoutez la chair à saucisse en boulettes et les haricots cuits. Laissez cuire encore 20 à 25 minutes, salez, poivrez et servez dans des assiettes creuses avec la viande fumée coupée en morceaux.