

Panier Porc

rôti, côtes, jambette, sauté, saucisson ail
Jambon

Panier Mouton

Gigots, côtes, épaules...

Panier Bœuf

Steaks, Carbonnade,
bouillon, merguez,
steak haché



Les Nouvelles de la ferme Janvier 2023



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 se chargent de les rassembler, de faire les tableaux de synthèse, de lancer les prélèvements c'est un sacré boulot !

Région Européenne de la Gastronomie

2023 sera l'année de la Région européenne gastronomique Hauts de France. Plein d'évènement à venir ! avec les chefs partenaires, le collectif mange Lille, je vous en dirai plus bientôt...



Retour sur les fêtes

Vous êtes nombreux à nous avoir fait confiance pour vos repas de fêtes, les jambons de Noël et les boudins blancs était au top. Merci à vous !

Je vous souhaite un bon appétit,

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 10 février

Bonne année !

Avec toute l'équipe et la famille Marie, Flore et Célestin, on vous souhaite une très belle année 2023. Beaucoup de sérénité, une bonne santé pour vous et vos proches. C'est une belle occasion pour vous remercier ... 😊

On le fait ensemble ! Merci !

Merci à vous les familles qui appréciez nos produits et faite vivre la ferme. Par vos actes d'achats, vous soutenez un modèle de production et de société vertueux, qui protège la nature dans son ensemble que ce soit la biodiversité, le climat, les sols, l'eau, les vivants petits et grands. Un modèle qui crée des emplois et de l'économie locale. Je sais bien que souvent il y a des arbitrages qui sont faits dans les budgets familiaux pour mettre la priorité sur une alimentation de qualité. Je sais aussi que dans vos impôts et contributions vous payez aussi pour soigner les maladies dues aux produits chimiques, pour dépolluer l'eau, pour restaurer la nature. Si j'étais président je vous octroierais plein de crédit d'impôts ! Car depuis que j'ai commencé, je suis persuadé que l'agriculture biologique en circuit court est le modèle le plus performant en coût global et aménités positives pour la Société dans son ensemble.

Merci aux chefs qui nous soutiennent, qui comprennent que l'on a d'excellents produits mais que tout n'est pas disponible tout le temps comme chez les grossistes, qu'il faut faire avec les saisons et la valorisation de l'animal dans son entièreté, qu'il faut chercher dans ses talents pour tout travailler ! Dans vos restos, vous endossez une grande responsabilité : faire plaisir, montrer l'exemple et faire réfléchir.

Merci à tous les équipier-e-s de la ferme qui font au mieux, avec engagement en toute sincérité et en confiance comme s'ils et elles étaient à leur compte !

La Bio et les circuits courts traversent une passe difficile après un emballement durant la période covid. Le monde d'après ressemble finalement beaucoup au monde d'avant, mais il y a quand même eu des graines semées. Ce n'est pas facile, mais on a de bonne fondation, une



bonne base fidèle depuis 20 ans, on est toujours là, toujours en progression pour faire le mieux possible et on compte bien continuer ! Il y a plein de crises autour de nous, plein de choses compliquées qu'il est difficile de résoudre. Mais en tous cas, on fait notre part, du mieux que l'on peut ! Dans la convivialité et la bonne humeur on agit tous ensemble, concrètement, malgré les difficultés. J'ai lu que seules les civilisations solidaires traversent les crises et je trouve que l'on fait une belle pépinière ! Chacun avec son énergie, ses convictions, son savoir-faire, son réseau, son cheminement, on change les choses de manière simple, conviviale, festive pour des enjeux aussi sérieux et cruciaux que sont la protection de la planète et la survie agréable du vivant...

C'est tout cela qui me donnent l'Énergie pour continuer pour que la ferme soit un écosystème résilient, qui stocke aussi le plus de CO2 possible et où les animaux peuvent avoir la vie la plus naturelle. Un coffre-fort avec une grande richesse écologique et humaine à l'intérieur que l'on préserve et développe, c'est le capital et une production alimentaire que l'on récolte, c'est les intérêts que vous valorisez et qui rendent le tout possible !

Et si vous achetez la viande juste parce qu'elle est bonne sans réfléchir c'est très très bien aussi ! 😊

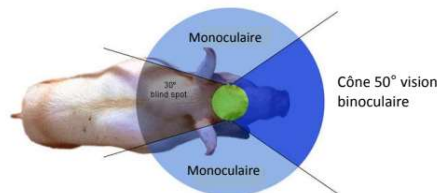
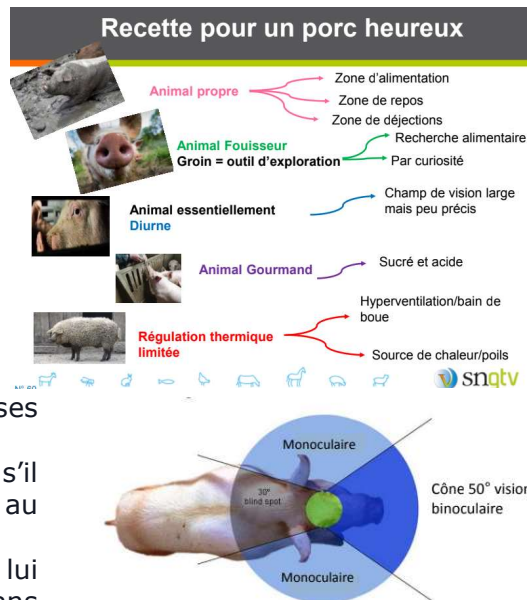
Formation Bien-être animal

C'est officiel ! Je suis le référent bien-être pour mon élevage de porc.

J'ai dû suivre pour cela une formation obligatoire. J'avoue que j'ai beaucoup râlé avant d'y aller en me disant que je perdais une journée alors qu'il y avait tant à faire par ailleurs.

Mais en fait c'était intéressant notamment quand le vétérinaire formateur nous a réexpliqué le point de vue du cochon et ses particularités :

- Son angle de vue qui se réduit s'il est stressé, sa sensibilité au changement de luminosité
- Son ouïe très développée qui lui permet d'entendre des choses dans



les ultrasons que les humains ne captent même pas, -Son odorat bien meilleur que nous et encore plus fort que le chien, c'est une espèce macrosmatique qui sent le monde qui l'entoure. -Son sens du touché, tout passe par son groin extrêmement sensible qui est son outil principal d'exploration.

Le porc est un animal très curieux mais un peu néophobique (il craint la nouveauté, au moins quelques minutes). Il est social et l'isolement le stresse. Il a une très bonne mémoire à long terme, il est capable de différencier les humains sur leur apparence et ressent notre état psychologique. 😊

Quand on a bien recompris tout cela, après on peut adapter l'approche pour savoir faire avec le caractère du cochon. Ce que j'ai retenu, c'est que ce n'est pas si fou que ça de parler aux bêtes et de les toucher, que lors des manipulations, il faut être en empathie et en positif. Que la tenue de travail doit toujours être de la même couleur (pas obligé d'être rose, ouf ! 😊), que la pipette de sirop de fraise marche très bien pour détourner l'attention...

Cette formation était organisée par notre groupement Bio Hauts de France. C'est bien de rencontrer les collègues ! Nous ne sommes pas nombreux et les difficultés de la viande Bio dans les circuits long en supermarché, ne vont pas améliorer les choses... heureusement qu'il y a les circuits courts !

Mission régénération

Un documentaire bien ficelé qui explique que pour le climat, l'élevage n'est pas le problème mais la solution s'il est bien pensé ! dans quelques salles en région...



Etat généreux de la bouse

Un peu loin, mais j'adore ce concept et ce partenariat entre éleveur, véto, écologue, spécialiste des sols, des arbres et de l'herbe..



SAM 4 FÉVRIER
Lycée Agricole Le Sollier - 18570 Le Subdray

La bouse nous est si Cher !



États Généreux de la Bouse par ADDEAR 18

Venez participer aux États Généreux de la Bouse, une journée dédiée à la bouse et aux bousiers pour remettre les animaux à leur juste place. Éleveurs ou futur éleveurs ? Céréaliers en réflexion sur l'introduction d'animaux sur votre ferme ? Techniciens ou conseillers ? Étudiants des écoles agricoles, vétérinaires ou agronomes ? Votre place est parmi nous le 4 février 2023 !

Le 04 février 2023, de 09h30 à 18h30