



Nouvelle de la ferme Juillet 2014



Les Highlands

Les vêlages continuent tranquillement, encore une petite dizaine. Noula, nous a fait 2 petites jumelles, mais n'en a reconnu qu'une sur les deux. Pour la deuxième, c'est donc Dorien l'apprenti de la ferme de Moustier qui se charge de lui donner ses 2 biberons quotidiens. Cette petite femelle a donc logiquement été prénommée Dorianne.

Iron mon nouveau petit taureau aux origines Canadiennes, connaît ses premiers émois avec un lot d'une quinzaine de jeunes génisses. C'est un peu beaucoup pour démarrer, il ne sait plus où donner de la tête, surtout qu'elles sont un peu plus grandes que lui. Il fera au mieux, je mettrai ensuite MAX pour rattraper le coup si nécessaire

Les Cochons

Nous avons broyé l'excès d'herbe dans les parcs, car c'était la forêt vierge, on ne voyait plus les cochons. Cet hiver ce sera l'inverse, l'herbe de poussera plus. Nous avons prévu du stock en réalisant de l'enrubannage qui consiste à presser sous plastiques à l'abri de l'aire de l'herbe (Avoine et Luzerne dans ce cas) tendre et verte. Comme cela les porcs ont toujours l'équivalent de salade et légumes verts bon pour leur santé et donc pour la qualité de leur viande.



Les mises bas se déroulent tranquillement. Suite à quelques pannes chez les verrats, nous pratiquons désormais quelques inséminations artificielles et des échographies pour vérifier que ça marche.

Dans les champs

Les binages sont terminés, le trèfle est semé entre les rangs, on attend la moisson vers le 15 août. Et attendant, il y a encore beaucoup de tête de chardon à couper pour contrôler leur propagation.

Dans les prairies de l'Avesnois

Nous avons réalisé une belle coupe de foin qui nourrira les highlands cet hiver. C'est un moment bien agréable, ça sent bon, l'activité est intense, tous les voisins sont en action.

Les Chauves Souris

Je ne vous ai pas encore parlé de cet élevage particulier. Comme vous l'avez compris, nous habitons avec les vaches à Moustier en Fagne dans l'Avesnois. Dans la grange jouxtant la maison en plus des hirondelles et de la chouette Effray, nous avons de drôle de voisines qui ne sortent que la nuit pour manger des insectes. Le Conseil Général et Alexandre leur stagiaire réalisent actuellement les inventaires de la faune et de la flore présents sur l'Espace Naturel Sensible.

Avec notre accord bien sur, ils ont demandé au CMNF (<http://www.cmnf.fr/chauves-souris.html>) de réaliser un inventaire de chauve souris dans nos bâtiments. Ils ont tout d'abord installé des capteurs pour écouter les bruits et déterminer leur nombre. Et un dimanche à la nuit tombée de la nuit, les experts ou « groupe d'intervention Chauve souris » est entré en action. Ils ont posé des filets pour attraper les chauves souris. Ensuite chaque individu a été pesé, mesuré sous tous les angles, déterminé de par son sexe et son espèce.

Commission Communication de l'Amap

Déjà 2 rencontres les idées fusent, les slogans également. Difficile de canaliser toute cette créativité pour synthétiser un résultat. : « Histoires cochonnes et Saindoux, amours vaches, copains comme cochon, effet Bœuf, Il élève, on partage, on cuisine, on se régale, un porc sain dans un corps sain... »

Retour sur le Barbecue de l'Amap

Ce 14 juin, nous nous sommes réunis à la ferme à Borre pour le barbecue annuel de l'Amap. Un moment convivial, riche en échange et en saucisses. C'est toujours un plaisir de rencontrer des gens contents cela vous booste un éleveur Bio. Pas facile de trouver la date idéale, en plus il faut qu'il y ait des chardons à arracher... Merci au CA de l'Amap pour l'organisation efficace. Merci à Pierre et Céline pour l'animation musicale. A noter que c'est la première fois que j'entendais le son d'une cornemuse dont une des pièces a été fabriquée à partir d'un os de mes Highlands.



Panier Porc : en attendant le soleil

6 chipo tendori 6 chipo nature 6 chipo herbes 4 saucisses
1 rôti 4 Côtes 1 tranche pâté à la bière
Chair pour compléter

Merci aux préparateurs des colis : Philippe et Annie

L'os à la Côte : pari réussi

La campagne de collecte de ce financement participatif s'est achevée le 28 juin . Grâce à tous les soutiens nous avons réalisés 164% de l'objectif. Je vais donc pouvoir acquérir les équipements pour lancer l'affinage de viande de Bœuf. Ce projet ouvre de belles perspectives de créations, d'inventions et partages gustatifs.

Un fournisseur d'armoires de maturation m'a permis de tester mes premières côtes dans l'une de ses armoires. Dégustation très concluante également testée par des fins gourmets. La Cocotte donne d'ailleurs les sensations que cela lui a procuré sur son blog:<http://lacocotte.nordblogs.com/archive/2014/06/16/cote-a-l-os-a-moelle-464643.html>..... Eh oui, « **organic is orgasmic !** »

Portes Ouvertes à Moustier 28 septembre

Le programme se précise, barbecue, buvette, visite du site accompagné d'un garde des Espaces Naturels Sensible, rencontre des highlands avec l'éleveur, rando papillons le matin, expo Oiseau, et chauve Souris.

Les cochons s'exposent à la Villette

Pierre, jeune mangeur de cochon Bio a été retenu parmi les finalistes d'un concours photos. Laurent et les cochons, se sont prêtés au jeu. Son travail est exposé au parc de la Villette à Paris.

Vous pourrez apprécier les photos sur le site Facebook de la ferme.

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre producteur



La Cocotte

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

« Mini-pizzas à la tomate séchée | Page d'accueil | Filets de maquereaux à la fraîche »

vendredi, 04 juillet 2014

Tarte porc et beaufort

Va me chercher dans le jardin une branche de « l'herbe du diable », elle sera parfaite pour cette tarte, ma sarriette.



Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 rouleau de pâte feuilletée, 300 g de chair à saucisse, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 œuf, poivre, 1 oignon doux, 100 g de fromage de Beaufort, une pincée de sarriette.

Préparation : 10 min – **cuisson :** 35 min – **coût :** * - **difficulté :** * - **ustensile :** tourtière. Préchauffez le four à 180°C à chaleur conventionnelle. Dans un grand plat, mélangez la chair à saucisse, les deux cuillères à soupe de crème fraîche et l'œuf battu. Ne salez pas (la chair à saucisse l'est souvent et en plus, on ajoute du fromage) mais poivrez selon votre goût.

Pelez et coupez l'oignon doux en fines rondelles.

Étalez le rouleau de pâte feuilletée sur la tourtière en laissant le papier sulfurisé dessous. Sur la pâte, répartissez la moitié des rondelles d'oignons puis versez la préparation à la viande. Répartissez le reste de l'oignon. Coupez le morceau de Beaufort en fines languettes et disposez-les joliment la tarte. Saupoudrez d'une pincée de sarriette et mettez au four chaud pendant 30 à 35 minutes. Le fromage fond et se répand sur toute la tarte. Laissez la tarte refroidir dans le four entr'ouvert et dégustez-la avec une salade.

Prochaine distribution : 08 août