

Panier Porc : Vive le barbecue !

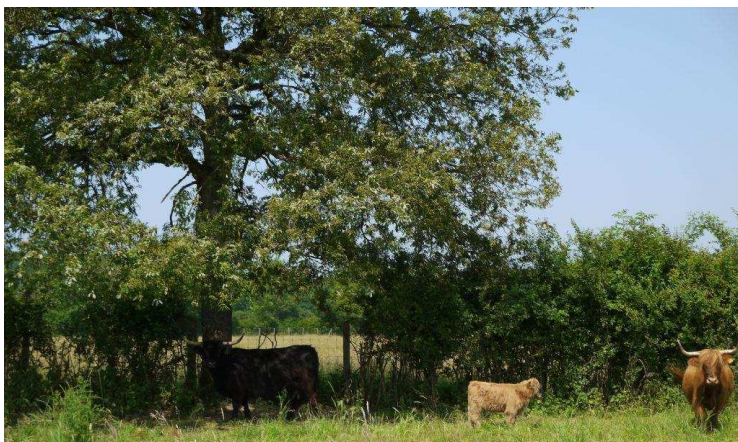
Chipo herbe, chipo nature, saucisses, sauté à brochette, côtes
Rôti, Escalope, jambon

La Rattrapage des Highlands

La date est fixée au jeudi 15 septembre à Douriez. C'est un peu plus tôt que d'habitude, mais cela nous permettra d'être aidés par une classe de l'Institut agricole.

Marché nocturne

Une autre idée de sortie tout prêt de l'élevage d'Highlands, le marché nocturne d'Eppe Sauvage. Avec le soleil en plus, ambiance garantie, produits du terroir, concerts, Sauvageonne. Les 3 derniers vendredi de Juillet



Je vous souhaite un bon appétit et un agréable été.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 12 août

Nouvelle de la ferme Juillet 2016

Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont quasiment terminés. Les petits veaux poussent bien, la météo n'est pas super mais les arrosages réguliers ont favorisé la pousse de l'herbe, qui est transformée en bon lait bio par leur mère.

Il reste encore un petit lot d'une dizaine de vaches qui vèleront au mois d'août. L'année passée, j'ai en effet eu la possibilité d'acheter des semences de taureaux Wagyu, le célèbre Bœuf japonais dit de Kobé, internationalement connu pour le persillage de sa viande. Je suis curieux de voir la tête des petits veaux croisés avec de l'Angus et de l'Highland.

Je serai également curieux de goûter cette viande, il n'y a plus que 3 ans à attendre...

Passe ton bac

Sachant que chez la vache la gestation dure 284 jours, que les chaleurs ont lieu toutes les 3 semaines et que l'éleveur souhaite des vêlages à partir du 10 avril pour que les veaux profitent de toute la saison d'herbe. A quelle date faut-il introduire les taureaux musclés et gentils dans le troupeau ?

Réponse : 1er juillet

L'amour est dans le pré

Les taureaux font le boulot de reproduction.

Auparavant, mon boulot à moi c'est de préparer les lots de vaches et de choisir les bons taureaux adaptés.



L'heure des choix

C'est donc à ce moment que je décide également de l'évolution du troupeau, de la production à commercialiser dans 4 ans. Pour cette année j'ai décidé de stabiliser l'évolution surtout après la forte progression de l'an passé avec l'arrivée du troupeau Angus. En effet, même quand on aime il faut savoir être raisonnable. Il me manque toujours des prairies, et puis, il faut parfois ménager sa monture et son éleveur.

Les génisses nées en 2014 et qui vont vèler pour la première fois en 2017 arriveront dans le troupeau. Pour rester à troupeau constant, il faut donc sortir autant de vaches... Là, c'est compliqué pour l'éleveur, il faut essayer de ne pas trop faire de sentiments. Le premier critère d'éviction

est la nervosité, viennent ensuite les soucis de vêlages, la qualité de la mamelle, la lignée génétique.

C'est donc décidé, Iron, le jeune taureau Highland est avec les génisses dans les prairies du Pont de Sains, les 2 taureaux Angus sont avec leurs belles prétendantes à Moustier et Epe Sauvage. J'ai gardé, près de la ferme, un lot de vaches pour inséminer avec de la semence Highland du Québec, Ingo l'autre taureau complétera le travail de l'inséminateur.

Bovins croissance

Pour m'aider dans mes choix, j'ai adhéré depuis cette année à bovins croissance, un organisme technique qui aide à suivre la croissance des animaux. Mon souhait est de choisir les lignées génétiques qui grandissent le mieux, juste avec de l'herbe. On pèse donc les veaux à la naissance (je les prends dans mes bras et je monte sur le pèse personne), puis à différentes étapes de leur vie.

Les veaux highlands pèsent aux environs de 25 kg et les Angus 40 kg. Pour ces derniers, je demande aux apprentis de monter sur la balance car moi je dépasse le maxi...

Merci les anciens

A Moustier, avec le beau temps de ces derniers jours, les vaches se tiennent à l'ombre des haies. Quelle chance, je ne peux que remercier l'ancien propriétaire de la ferme d'avoir préservé les haies. La ferme est divisée en une dizaine de pâtures, toutes entourées de haies hautes et bordées de part et d'autre par les bois de Neumont et de Chimay. En plus de leur intérêt écologique évident, ces haies sont un véritable outil d'élevage qui assurent le bien être des animaux. Elles ont de la chance mes vaches, des chênes deux fois centenaires comme climatiseur, nous n'avons pas tous ce luxe !

Le foin c'est enfin parti !

J'ai fait la première fauche ce mardi, il y avait encore de l'eau dans le fond des prairies, mais à un moment il faut y aller. Si tout se passe bien on presse les ballots samedi.

A Moustier, le bail environnemental qui me lie au Conseil Départemental exclut la fauche pour n'autoriser que le pâturage extensif. J'ai donc récolté le foin dans d'autres prairies situées à Epe Sauvage dans un cadre magnifique et vallonné.

La semaine précédente à Borre, nous avons fauché les luzernes et l'herbe des parcs à cochon en rotation pour faire de l'enrubannage qui nourrira les vaches cet hiver. Semaine intense pour Laurent

Barbecue Participatif 27 et 28 août

Cette année, la traditionnelle porte ouverte se transforme en barbecue participatif. L'idée est de passer un moment convivial ensemble (Amapiens, clients de Borre et Lille, copains et moi l'éleveur et ma famille) dans les prairies de Moustier en Fagne. Je vous invite à emmener la tente, le camping car ou tout autres moyens d'hébergement. Je vous promets un bon moment, avec notamment la visite safari nocturne et matinale de l'élevage.

Avec le CA de l'Amap, nous vous proposons un concept participatif.

Odile notre Cocotte Bloggeuse culinaire nous aidera à préparer ensemble un bon repas. Nous aurons besoins plusieurs équipes le samedi et le dimanche. Voici les missions:

- récolter des légumes chez un copain maraicher Bio
- épluchage, préparation, cuisson
- chercher le bois dans la forêt pour le barbecue et le feu de camp
- construire des tables
- faire de la musique, chanter, raconter des blagues
- prendre des photos, servir des bières, jouer avec les enfants
- juste une exception : point besoin d'aller à la chasse, je fournirai la viande

Si vous avez d'autre idées on est preneur, vous recevrez prochainement un mail avec les détails en attendant **RESERVEZ LA DATE**

Des herbages de l'Avesnois au Main Square Festival...

Début juillet à Arras, le Main Square Festival accueillait une nouvelle scène : la Scène culinaire. Sur un nouvel espace spécialement aménagé, les chefs du Collectif Mange Lille ont assuré une programmation gastronomique et musicale.

Les chefs ont fait le choix des bons produits, les festivaliers ont pu se régaler avec notre viande locale, bio, 100 % herbe et éthique : Agneaux Soay en Smoked meat bowl par le Trio Mickael Braure (La Royale), Nicolas Pourcheresse (Clarance Hotel Lille) et Maxime Schelstraete (Meert) Boeuf Angus et porcs Duroc en Pita brochette kefta par Sebastien de la Borde (La Cour de Remi).

Merci aux chefs pour leur confiance, merci à mon équipe et en particulier à Thomas mon boucher charcutier qui a eu fort à faire à la découpe, au fumage et la préparation en compagnie des chefs. Quel boulot, mais quel bonheur de faire du Bon !

Associer les bonnes vibrations de la musique, le talent des chefs, et les bon produits naturels ça a du sens !

Et c'est connu, la musique adoucit les meuh !