

Panier Porc

8 merguez
8 chipo herbes
1 rôti
Chair pour compléter

8 chipo
5 saucisses
4 Côtes

Merci aux préparateurs des colis,

Panier Bœuf

4 steacks
bourguignon
4 steacks Hachés
Entrecôte
Poitrine en tranche

L'os à la Côte début prometteur

Nous en sommes à 148 %, il reste 18 jours pour participer et atteindre les 200 %. En tous cas c'est bien parti <http://fr.ulule.com/os-cote/>

Nouvelle recrue

Nancy a rejoint l'équipe de la boucherie, elle a en charge la mise en place de plan de nettoyage, du HACCP et aide les bouchers au quotidien.

Retour sur les Petit déj Bio dimanche 1^{er} juin

Dans le cadre du printemps de la bio, une centaine de convives ont participé à l'opération. Les gens étaient contents d'être là, nous avons bouclé à 13h pour les lève-tard.

Barbecue de l'Amap

Ce samedi c'est le barbecue des Amapiens.

Portes ouvertes Jardins du Beau Pays

Elle cultive et transforme des fleurs et plantes médicinales, il cultive des légumes. En couveuse A Petit Pas, suivi par Terre de Lien, ils se lancent sur une parcelle de la ferme à côté des cochons. Ce dimanche, Bertrand et Louise vous invitent à venir découvrir leur jardin. + d'info sur le blog

<http://www.fermedubeaupays.fr/>

Portes Ouvertes à Moustier

Réservez dès à présent votre Week end du 27 et 28 septembre, pour la porte ouverte des Highlands dans l'Avesnois

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 11 juillet

Nouvelle de la ferme Juin 2014



Les Highlands

Nous en sommes à la moitié des vêlages avec 80 % de veaux femelles. Les autres années, c'est souvent moitié-moitié. Si l'un d'entre vous à une explication, je suis preneur.

En tous cas, toutes ces petites demoiselles permettront d'accroître le troupeau et feront des petits veaux dans 3 ans. Iron notre jeune taureau aura de quoi faire...



Les Cochons

Il fait chaud pour eux aussi. Un cochon n'a pas de système de régulation de chaleur, il ne transpire pas. Pour se refroidir il se crée (on l'aide un peu) des bauges pour plonger dans la boue et s'enduire de crème solaire naturelle. Cela n'empêche pas quelques petits coups de soleil derrière les oreilles.

Dans les champs

En pleine période de binage, on coupe les adventices présents entre les lignes de triticales et d'orge. Pour cela on utilise un petit tracteur, avec de fines roues pour passer entre les lignes sans les écraser. On attèle derrière la bineuse équipée de couteaux sur 9 rangs. Une commande de direction permet au volontaire assis derrière de passer au plus près des rangs de céréales et de corriger éventuellement les virages du chauffeur de tracteur.

On a pris du retard sur ce travail. En plus des orages, mon tracteur est tombé en panne, heureusement, Christian nous a sauvés en nous prêtant le sien.

Dès que ces opérations de nettoyage seront terminées, on sèmera le trèfle blanc, qui commencera sa croissance entre les rangs de céréales. Comme c'est une légumineuse elle enrichira le sol en azote et servira de couvert pour les parcs à cochons 2015. C'est tellement plus sympa de faire sans chimie mais c'est carrément plus compliqué.



Dans les prairies

Dans l'Avesnois, je suis dans les starting bloc pour commencer le foin. Dès que la météo annoncera 6 jours de beau temps en continu on sort la faucheuse. Il est temps, pour assurer un fourrage de qualité qui réglera les highlands l'hiver prochain.

Les Moutons

A la Citadelle sur la contre-garde du roi, au triangle des rouges barres et au parc des Buissonnets, ils tondent inlassablement et sans pétrole...

Contrôle Ecocert

Pour assurer la transparence de nos pratiques et le respect du cahier des charges, nous les Bio revendiquons d'être contrôlés. Le contrôleur d'Ecocert est donc passé la semaine dernière, une matinée complète : visite des parcelles, analyses des factures et contrôle des entrées et sorties de marchandises.

Contrôle PAC

En plus des contrôles Bio nous avons également les contrôles de l'agriculture conventionnelle. Une contrôleuse du ministère de l'agriculture est donc passée il y a quelques semaines. Sa mission était de vérifier la traçabilité de l'élevage, la déclaration PAC et plus compliqué l'identification des animaux. Pour cela elle a du vérifier que tous les bovins et les moutons avaient bien une boucle avec leur numéro à chaque oreille. Elle a eu bien du courage, elle ne s'attendait pas à faire autant de kilomètre pour un seul éleveur en traversant toute la région de Moustier dans l'Avesnois, au marais de Duriez, en passant par Beuvry et Beugin, et même à la Citadelle de Lille.

La recette Pointe de poitrine BBQ

2 kg poitrine de boeuf pour pot-au-feu

1 c à café poivre noir frais moulu, origan séché, sauge séchée, poivre de cayenne

1 c à soupe CHACUN: huile d'olive et moutarde sèche

5 gousses d'ail émincées

1 morceau de gingembre (2,5 cm), émincé

½ tasse CHACUN : mélasse, vinaigre de vin rouge et pâte de tomate

½ tasse ketchup

1. **Piquer** la viande de toutes parts avec une fourchette. Frotter la viande avec le poivre. Placer dans un plat de verre de 9 x 13 po (3,5 L); réserver.

2. **Faire chauffer** l'huile dans un petit chaudron à feu moyen; ajouter la moutarde, l'origan, la sauge, la cayenne, l'ail et le gingembre. Laisser cuire en brassant pendant 4 minutes; incorporer 1 tasse (250 ml) d'eau, ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition; baisser le feu à moyen bas et laisser mijoter 15 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir. Verser sur la viande; couvrir et placer au réfrigérateur de 1 à 2 jours, retourner la viande à l'occasion.

3. **Retirer la viande de la marinade.** Faire bouillir la marinade de 5 à 10 minutes; réserver. Placer un plat pour recevoir les jus sous un côté de la grille. Allumer le feu du côté opposé au plat. Préchauffer le barbecue à feu bas 225 °F (110 °C). Ajouter 1/2 po (1 cm) d'eau, de bière ou de vin au plat. Ajouter des copeaux de bois pré-trempés aux briquettes durant la cuisson. (pour les barbecues au gaz, placer les copeaux dans du papier d'aluminium et piquer pour laisser échapper la fumée; placer sous la grille du côté allumé du barbecue.

4. **Placer la viande** gras dessus sur la grille au dessus du plat Refermer la barbecue. Maintenir une chaleur constante et laisser cuire de 5 à 6 heures en retournant à toutes les 2 heures en badigeonnant avec la marinade à l'occasion. La température de la viande doit atteindre 150°F (65°C) au centre de la viande. Placer la viande sur une planche et la couvrir de papier d'aluminium, laisser reposer 10 minutes. Faire de fines tranches contre le grain de la viande. Vous pouvez servir la viande sur des petits pains arrosés du reste de la marinade ou de la sauce barbecue. Accompagner de légumes grillés. Note : il pourrait y avoir un anneau rosé sur la viande même si elle est bien



cuite.