

Panier Porc

4 tr jambon, 4 saucisses, saucissons ail
chipo nature, chipo Herbes, côtes lard tranche
lard fumé ou rôti
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

Steaks, steak haché
merguez, fx filet
Carbo, bouillon
Hachis



Nouvelle de la ferme Juin 2017

Les moutons



Les agnelages sont terminés. Une petite équipe a pâturé les Monts de Baives, un magnifique site naturel à côté de Moustier. Cette semaine, nous avons emmené un autre groupe sur des prairies sensibles à Eppe Sauvage, ils vont y être très bien, avec une vue sublime vue panoramique sur le Val Joly et une flore exceptionnelle. Lors du barbecue du 27 août nous irons leur rendre visite. Émerveillement garanti devant la beauté ce site!!

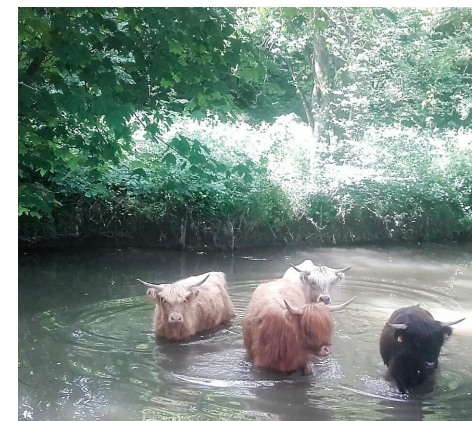
Je vous souhaite un bon appétit
Grégory, votre éleveur

Prochaine dist : 14 juillet

Les Highlands et les Angus

Les vêlages se poursuivent tranquillement, cela nécessite beaucoup de surveillance nous passons 4 fois par jour dans les prairies pour vérifier que tout va bien : bon déroulement des vêlages, bonnes tétés...

Avec la sécheresse, les niveaux d'eau sont bas, Lundi dernier, un petit groupe de 5 génisses, s'est échappé en traversant la rivière (cf photo ci-dessous). Eh oui, il fait chaud pour les vaches aussi. Alors, quoi mieux qu'un bon bain rafraîchissant? Sauf que tout se gâte quand on remonte par le mauvais côté de la rivière! Grâce à l'aide des voisins, nous les avons rapidement retrouvés. Nous avons eu de la chance, elles étaient au bord de forêt de Trélon qui fait 3000 hectares!. On a bloqué les routes, je suis passé devant avec le quad et un peu de friandises et elles m'ont gentiment suivi jusqu'à la prairie la plus proche. Le travail de socialisation régulier a porté ses fruits! Elles me font confiance! Jeudi, même scénario, mais cette fois, elles sont reparties seules dans leur prairie. Nous avons donc passé la journée à poser une clôture le long de la rivière, ce qui explique pourquoi je suis en retard dans l'écriture des nouvelles. J'en profite pour saluer la bonne équipe de voisins pour leur aide!



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 (et 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.

Le foin

Dans l'Avesnois, j'ai réalisé la première coupe de foin. Grâce à une flore variée, il sent tellement bon, les vaches se régaleront cet hiver..

Vous aussi vous pourrez l'apprécier dans le pâté Sauvageonne.

Pour réaliser du bon foin, le plus difficile est de décider de la date de fauche. Il faut au moins une semaine sans pluie. Si on fauche tôt en saison (début juin) le foin sera plus riche en feuille, plus difficile à faire sécher mais aura une plus grande valeur alimentaire. Si on attend la fin juin, l'herbe aura épié, elle séchera plus rapidement sera un peu moins riche, mais plus diversifiée. Si on attend trop, on compromet la 2^{ème} coupe.

Voici les différentes étapes :

Jour 1 :

La fauche à 4-5 cm pas trop courte pour permettre un bon redémarrage de la végétation.

Jour 2-3-4 voir 5 :

La pirouette, cela consiste à retourner le foin pour qu'il sèche de toute part. A faire plutôt au matin, dès l'évaporation de la rosée pour ne pas perdre les feuilles

Jour 5 ou 6 :

On réalise ensuite des andains pour regrouper le foin en ligne, pour que la presse puisse l'avaler et confectionner de beaux ballots.

Le 7^{ème} jour :

On rentre les ballots à la ferme, on confectionne une belle meule que l'on protège avec un textile non tissé imperméable mais respirant.

Toutes ces opérations sont à peu près mécanisées, cela demande du temps mais c'est un travail agréable au contact de la nature avec en plus les beaux paysages de l'Avesnois. L'enjeu est très important, puisque c'est 100 % de l'alimentation de mes vaches l'hiver.

D'autre prairie, en convention avec le conservatoire des Espaces Naturels seront fauchées mi-juillet pour préserver au mieux la faune et la flore.



La recette **Merci La Cocotte**



La Cocotte

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

Avec ce titre je ne pouvais pas passer à côté...

Cornes de taureau farcies

Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 poivrons corne de taureau, 500 g de chair à saucisse (ou 250 g de chair à saucisse et 250 g de viande de bœuf hachée), 1 œuf, 3 cuillères à soupe de riz rond (à paella), 20 cl de bouillon de légumes, sel et poivre blanc, huile d'olive.



Préparation : 15 min – cuisson : 45 min – coût : * - difficulté : *

Préchauffez le four à 180°C. Lavez soigneusement les poivrons, incisez-les dans la longueur et enlevez les graines blanches.

Mélangez à la main la chair à saucisse avec un œuf, le riz rond, le bouillon, le sel et le poivre. Farcissez les poivrons en laissant un peu de place car le riz va gonfler. Déposez-les sur un plat à gratin légèrement huilé et ajoutez un filet d'huile sur les poivrons.

Enfournez d'abord 20 minutes puis baissez la température sur 125°C et laissez encore 25 minutes.

Vérifiez que le riz est bien cuit. Au besoin prolongez la cuisson. Servez avec un risotto tomates-basilic.