

Panier Porc

1 tr pâté 4 tr jambon, 4 saucisses, 1 Rôti, côtes, lard fumé, chair pour compléter.

Merci aux préparateurs des colis.

Dans les champs

Laurent s'est activé à semer bien droit les mélanges de céréales et d'orge. Les semis ont vite levé, les adventices également, le premier passage d'herse étrille a permis de nettoyer la parcelle.

Nous pourrons bientôt passer la bineuse. C'est une activité de couple, un chauffeur sur le tracteur et un autre sur la bineuse. Si vous souhaitez un stage gratuit de tracteur c'est le moment...

Barbecue de l'Amap Visite d'élevage

Le samedi 13 juin, le matin et le midi chantier-barbecue de l'Amap et à 15 h visite de l'élevage de porc à Borre. + surprises...

Nouvelles raccourcies

Les nouvelles sont un peu raccourcies ce moi-ci à cause des journées qui, elles aussi, sont trop courtes, beaucoup trop courtes pour tout faire: gérer l'existant, satisfaire les gourmands et monter les projets...

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 12 et 13 juin



Nouvelle de la ferme mai 2015

Les Highlands

C'est la pleine période des vêlages, cela nécessite beaucoup de surveillance nous passons 4 fois par jour dans les prairies pour vérifier que tout va bien.



Je suis allé au Luxembourg pour chercher 2 nouveaux taureaux, toujours des highlands bien sûr, l'un avec des origines autrichiennes et l'autre Canadienne. Leurs ascendants ont été primés dans de nombreux concours.

J'espère que leurs descendants associeront calme, rusticité et gabarit (à l'image de leur éleveur?).

Les cochons

Alimentation équilibrée à base d'herbe et de céréales bio, siestes à volonté, activités sportives, course, fouissage, bains de boues pour se rafraîchir, il leur manque juste un peu de crème pour les coups de soleil derrière les oreilles et les vacances sont parfaites. En compensation, G.O, Laurent avec son beau tracteur, leur assure l'animation et les massages.



Les moutons de Soay

La moitié du troupeau a rejoint les remparts de la Citadelle et le triangle des rouges barres à Lille, Les autres sont restés dans l'Avesnois pour notre plus grands plaisir (et celui de Flore et Célestin).



Roussie is back

Elle n'est pas la star du festival de Canne mais celle de la Citadelle de Lille. Elle a monté les marches ce vendredi matin sous les flashes des appareils photo. Elle distraira pour une nouvelle saison les joggers ou promeneurs. Attirés par sa plastique, les fans accourront à la boucherie de Wazemmes ?



Le Clarence

Ouvert depuis peu dans le vieux Lille, le restaurant de cet hôtel 5 étoiles et son chef Nicolas Pourcheresse vous propose une cuisine gastronomique avec notamment de la bonne viande Bio.

La Ferme du Pont de Sains

Un nouveau partenaire de la Ferme du Beau Pays, les prairies humides du pont de Sains accueillent pour la saison de pâturage 40 bœufs et génisses Highland nées en 2014. Vous pourrez les observer de la route Avesnes-Fourmies, derrière le temple de l'Amour. Le Pont de Sains est un Etablissement d'aide par le Travail. Les activités y sont nombreuses, fabrication de maroilles bio, fleurs, espaces vert.

La recette **Merci La Cocotte**

D'habitude c'est elle qui nous donne de bonnes recettes, cette fois ci c'est mon tour:

LA COCOTTE ne perd pas le Nord !

Balade gourmande chez les producteurs
du Nord – Pas de Calais en 30 recettes
1^{er} tome des « Recettes de la Cocotte »

Une balade gourmande chez les producteurs du Nord – Pas de Calais pour remettre au goût du jour la notion de terroir, l'agriculture de proximité dans le respect de l'environnement, la chaîne humaine entre le produit et le consommateur.

Odile Bazin a parcouru la région et cherché les perles rares. Sur un ton à la fois gai et érudit, la « Cocotte » nous conte l'histoire de 15 produits emblématiques et présente sa visite chez un petit producteur comme une étape gourmande de son carnet de voyage.

Deux recettes revisitent de manière originale chaque produit, proposant des recettes simples ou sophistiquées selon les envies. Au choix, pain perdu à l'ail, houmous de betteraves, muffins tout carottes ou ch'tiramisu au fromage de chèvre...

