

Panier Porc

Isaucisson sec, rôti, côtes, saucisses, pâté campagne, lard fumé chair pour compléter

Panier Boeuf

Faux filet, carbonnade, steak, merguez pour compléter

Retour sur Omnivor

C'est le grand rendez-vous annuel des chefs et des artisans qui font du bon ! J'étais sur la scène artisan avec le Top chef Mickael Braure, pour une démo autour de l'agneau soay. Avec le journaliste-animateur, cela a donné lieu à des échanges intéressants autour de l'engagement dans l'élevage et la cuisine, des relais de savoir-faire (l'éleveur, le boucher, le chef). Chacun fait sa part, de son mieux, et on peut le faire parce qu'il y a des clients pour nous soutenir et des messagers pour faire connaître nos valeurs. Omnivor, c'est aussi l'occasion de discuter en off avec les chefs, certains sont dans la lumière, certains sont un peu illuminés ou allumés, mais n'oublions pas que tous ne voient pas souvent le soleil derrière leur fourneau ! Ils gèrent des équipes, des investissements, et comme métier de service, ils travaillent midi, soir et week-end ! Merci Charles pour la Photo !

Idée de sortie

Ce dimanche au conservatoire botanique de Bailleul. Pas de stand pour moi période trop chargée mais plein de copains présents :

JB Cokelaer le cueilleur sauvage, Les Jardins du Nooteboom, Pains dépayants ! La Savonnerie des Flandres, Brasserie Bellenaert, Les Vergers de Méteren, Potj'Cafe, La Casseline ...

Et bien sûr les botanistes du centre de renommé international !

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 10 juin



Nouvelles de la ferme Mai 2022



Les moutons

La saison des agnelages est terminée. Les agneaux cabriolent et s'élancent dans des courses effrénées...



Les vaches

C'est la pleine période des vêlages, tout se passe bien ! On surveille de près, le matin et le soir, on fait le tour des prairies et on essaye de repérer les vaches qui se préparent. Dès qu'il y a un petit nouveau, on le pèse, on le mesure, on regarde si c'est une fille ou un garçon et on lui pose les boucles d'identifications. Il faut être rapide, car les mères n'apprécient pas trop que l'on touche à leurs petits.

Pour la pesé, je prends le veau dans mes bras, on se pèse ensemble et je déduis 105. Il faut que je diminue les frites ! L'an passé j'étais à 100, c'était beaucoup plus facile à compter. Certains font régime avant la plage, moi ce devrait être avant les vêlages ! 😊

La pesé nous sert à faire les choix génétiques. L'idéal est d'avoir un petit veau à la naissance qui grandit bien après...



JB Cokelaer
0 mai, 17:20 · @
Ce week-end en Flandres, à la table "cuisine botanique"

cbn
CONSERVATOIRE BOTANIQUE INTERNATIONAL DE BAILLEUL

Émulsion botanique
SAISON 2

Une nouvelle journée portes ouvertes sous le signe des plantes sauvages comestibles...

Venez rencontrer l'équipe du Conservatoire botanique !
www.cb-nl.org 05 28 43 00 83
Plus d'infos : www.cb-nl.org

DIMANCHE 15 MAI
10h-18h - Hameau de Bailleul

Spectacle « CUISINE BOTANIQUE »
à 12h et 18h30 - Places limitées
Inscription : tachez le QR code

Marché de producteurs locaux

Visites guidées toute la journée avec les salariés du Conservatoire botanique

C'est également la période des sorties en prairie, avant de lâcher les vaches il y a souvent du travail à faire sur les clôtures. On installe également les bacs à eau ou les pompes à museau. Et oui, une vache est capable de pomper elle-même son eau à la rivière ! Le système c'est un peu comme une pompe à bras de l'ancien temps, sauf que c'est une version museau. En buvant la vache pousse le levier qui via un tuyau aspire l'eau situé 10 m plus loin. Cela évite que les vaches descendent directement dans la rivière, ce qui pourrait abimer les berges, créer quelques pollutions et faciliter les échappées.



Les premiers veaux ont bien grandi !



L'herbe

Première coupe de luzerne à Borre réalisée la semaine dernière ! J'ai récolté presque 100 ballots ! Le foin demi sec est emballé pour conserver. Cela utilise un peu de plastique, mais l'avantage est que le fourrage garde toute ses feuilles où se trouve la richesse nutritive et on peut stocker les ballots dehors. Le plastique est recyclé via la filière Adivalore pour refaire du film. Dans l'avesnois j'attends que ça pousse, le froid, la sécheresse, le vent du nord, ce n'est rien de bon pour la pousse de l'herbe, j'espère qu'il va pleuvoir bientôt pour ne pas revivre une sécheresse comme en 2020...



Les experts

C'est du sérieux ! Pour garantir la filiation des taureaux, on leur fait un prélèvement ADN, cela permet ensuite de garder l'historique de leur arbre généalogique.



LABOGENA
DNA Experts

**Compte rendu d'analyse
génétique de l'espèce bovine**

Référence dossier : 1.2022229001.1
 Détenteur* : EARL FERME DE BEAU PAYS
 N° d'exploitation* : FR59420522
 Prestation demandée* : Identification SNP

Animal*

N° : BE914277729 Nom : ADAM
 Sexe : M Race : ROUGE FLAMANDE