

Panier Porc

Saucisses sèches, rôti, côtes, saucisses, pâté bière, jambon sauté pour compléter

Panier Boeuf

Entrecôte, carbonnade, steak, merguez, steak haché pour compléter

Beaucoup d'animation en juin !

Mange Lille x Halles de Wazemmes, le samedi 3 Juin

Fête du Lait Bio à la ferme Moreel, le 3 juin

Nocturne gourmande avec l'association Waz en bouche le jeudi, 15 juin



Nouvelles de la ferme Mai 2023



Eau précieuse

Les averses s'enchainent depuis plusieurs jours. Les prairies sont presque inondées. J'ai rentré les vaches et les petits veaux dans le hangar. Ils sont résistants mais j'étais trop inquiet de les voir trempés toute la journée.

On ne sait pas travailler dans les prairies au risque de faire des ornières partout ! Pas de soucis on a de quoi faire avec des aménagements pour les cochons et de la mécanique et aussi du bureau... 😊

Malgré tout on est bien content d'avoir de l'eau, quand on repense aux années de sécheresse et que l'on voit la situation dans d'autres régions. On est quand même bien dans le Nord ! Le soleil viendra bientôt pour les foins et les barbecues !

L'herbe

Une partie de la première coupe d'herbe a été réalisée la semaine dernière ! Le sol était encore très humide mais j'ai profité d'une petite fenêtre de beau temps pour une fauche précoce dans les prairies où on a semé de la luzerne et du trèfle l'automne dernier. Le but est de permettre l'accès à la lumière pour ces petites plantules de légumineuses pour qu'elle puisse se développer. J'ai mis en route un jeune chauffeur pour l'occasion... Le foin demi sec est emballé pour le conserver. Cela utilise du 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 sera recyclé via la filière Adivalore pour refaire du film.



Rendez-vous à La Ferme Moreel, de 9h00 à 17h, 399 la Grande Marquette 59232 Vieux-Berquin

ANIMATIONS
= visite de ferme = traite
= marché de producteurs
100% bio = animations enfants
= petite randonnée = musique
= restauration bio et locale =

Réservation par mail ou par téléphone : 06 02 15 89 00 / l.lutun@bio-hdf.fr

Logos: FNAB, Bio, CNAH, Vrai, CNA, nutrition.

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 9 juin

Les vaches

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

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



L'équipe boucherie

Ce n'est pas souvent que je les ai en photo alors j'en profite !

Voici une partie de l'équipe boucherie avec par ordre d'apparition :

Nicolas, Laurence, Maxime et Rose-Hélène. Il manque Thomas et Véronique qui sont à la boucherie de Borre... et Félix notre nouveau vendeur dans les Halles.



Rencontre avec Heidi Sevestre à Fruges le 15 mai

Un peu loin mais très intéressant !

Organisée par un collectif

Composé du foyer rural des 4 villages, de A petits Pas et son Espace de Vie Sociale A l'Air libre, du collège J. Brel, du CSPF, de l'APEL du CSPF, du Campus agroenvironnemental de Radinghem.

Nos objectifs :

- Vulgariser des apports scientifiques dans notre milieu rural
- Permettre une ouverture scientifique, culturelle
- Alerter sur les risques du changement climatique tout en étant porteur d'espoir



inscription recommandée: 06 17 65 06 41 alairlibre@apetitspas.net

<https://www.helloasso.com/associations/foyer-rural-des-4-villages/evenements/conference-d-heidi-sevestre-glaciologue>

La recette Merci la cocotte !

lacocotte.nordblogs.com



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

Lumpias au porc

Petite leçon de linguistique : au départ il y a le pâté impérial, le rouleau de printemps ou le nem vietnamien. Il y a aussi la feuille de riz qu'on laisse crue ou qu'on cuit ou la feuille de brick plus ou moins fine. En Indonésie ou aux Philippines, il y a le lumpia. Ce mets devenu un véritable hit de la street-food a été amené en Indonésie par un chinois à la fin du 19ème siècle. Depuis, il s'est répandu de par le monde et en Belgique ou en Hollande, on trouve des « loempias » dans les baraques à frites. Faites-les vous-même, c'est très facile. Vous saurez ce qu'il y a dedans et vous vous régalez.

Pour 6 personnes

24 feuilles toutes prêtes à lumpias (rouleaux de printemps), 800 g de chair à saucisse, 1 oignon, 1 gousse d'ail, gingembre en poudre, coriandre en feuilles et en poudre, persil plat, du piment, sel, poivre, huile de friture

Préparation : 30 min – Cuisson : 5 à 6 minutes par fournée – Coût : * - Difficulté : *

- Ustensile : friteuse

Progression : mélangez viande, ail et oignons finement ciselés et coriandre en feuilles et persil plat ciselés également. Assaisonnez avec sel et poivre et ajoutez gingembre et piment. Au bas des feuilles de lumpia, au centre, déposez un cigare de viande. Commencez à rouler le cigare de viande dans la feuille et rabattez les côtés de la feuille vers le centre. Serrez bien, roulez le lumpia et fermez bien en haut. Mouillez le bord haut pour qu'il ne s'ouvre pas. Faites-les tous comme ça puis faites-les frire quelques minutes à la friteuse.

Dressage : Servez-les avec des feuilles de salade, de menthe, de la sauce qui pique, des légumes en saumure...

