

Panier Porc

Rouelle 4 Saucisses 4 tr Jambon
1 rôti 4 Côtes
1 saucisson ail Chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Sortie Nature

La date est déjà inscrite dans l'Agenda des sorties Nature du Conseil Général le 27 septembre à Moustier en Fagne. Ce sera également le jour de la porte ouverte Bio.

En attendant je vous proposerai en juin une visite de l'élevage de porcs à Borre dans le cadre du printemps de la Bio.



Nord DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

Les Rendez-vous Nature 2015

Découverte de l'élevage de vaches Highland sur l'Espace naturel sensible des Gillettes

L'éleveur vous propose de découvrir son élevage de vaches écossaises Highland Cattle qui assure l'entretien de l'Espace naturel sensible des Gillettes.

FERME DES GILLETES - RDV à 9 h 30 à la ferme des Gillettes (un fléchage depuis le centre du village vous y amènera) - MOUSTIER-EN-FAGNE

Salon de l'Agriculture à Paris

Beau Papa a reçu un prix pour ses moutons boulonnais, et Flore et Célestin étaient très fiers! Peut-être qu'un jour il franchira le cap du Bio...

Bertrand et Louise

Depuis 2 ans, ils testent leur activité de maraîchage et plantes aromatiques au côté de mon élevage de porcs à Borre. A partir du mois d'octobre ils s'installeront définitivement sur une parcelle à Bailleul et les jardins du Beau Pays deviendront **Les Jardins du Nooteboom**.

Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 10 avril

Nouvelle de la ferme Mars 2015



Les cigognes

Une vingtaine d'entre elles ont fait une petite halte dans les prairies de Moustier., ça change des vaches...



Les Highlands

Le printemps arrive, nous préparons les sorties en pâture.

Nous avons sevré les veaux il ya 15 jours, ils ont de la chance d'avoir pu téter entre 8 et 10 mois.

La première sortie sera pour les jeunes Bœufs qui rejoindront le marais de Duriez la semaine prochaine. Avec le Conservatoire des Espaces Naturels, nous avons choisi de démarrer la saison de pâturage de façon plus précoce afin que les Highlands prennent de l'avance sur les joncs. Le chargement ou nombre d'animaux par parcelle est un savant calcul, fonction de l'âge, de la durée de pâturage et des indices mesurés l'an passé par un quadrillage et une notation.

Les Porcs

Après être passés à la télé (www.weo.fr/videos/grandplace-du-6-mars-2015) ils ne se prennent pas la grosse tête. Laurent continue de bien s'en occuper et leur répare leur nouvelle résidence d'été : de nouvelles parcelles avec de l'herbe et des fleurs jusqu'au groin.

Leur tranquillité à cependant été perturbée. En effet des voleurs se sont introduits dans les parcs pour essayer de les attraper tout d'abord en plein jour puis pendant la nuit. La gendarmerie, s'est déplacée et a poursuivi les individus sans succès. Depuis un an nous avons déjà subit 3 vols, les animaux sont tués en pâture et embarqués.

Les Soays

Nous avons eu les 5 premiers agneaux de l'année, parmi lesquels deux couples de jumeaux. Il y a encore une trentaine de brebis qui doivent mettre bas.



Les champs

C'est reparti, à fond les manettes premier coup de déchaumeur pour ouvrir la terre afin qu'elle sèche et se réchauffe. Dans les parcours les cochons pourront ainsi effectuer leur travail de nettoyage en mangeant les racines des adventices extraits du sol.

Dans d'autres parcelles nous affinerons petit à petit la terre pour y semer prochainement un mélange de Luzerne Avoine et Trèfle blanc. Après avoir récolté durant l'été les premières coupes en fourrages nous y feront pâturer les porcs à l'automne ou au printemps prochain.

Je vais également essayer de semer un mélange spécial biomasse, c'est à dire une association multi espèce pour avoir le maximum de végétation qui servira de couvert pour les porcs à l'automne. Ils devraient bien s'amuser.



Contrôle Ecocert

Ce mercredi s'est déroulé le contrôle Ecocert dans l'Avesnois. Visite du troupeau, des prairies, vérification des factures et des cahiers d'élevages, cela nous a pris la journée. Ecocert est un des organismes agréé par l'Etat pour vérifier l'application du cahier des charges bio à toutes les étapes de la filière : semences, production, élevage, abattoir, transformateur, magasin. C'est le système de contrôle le plus complet de tous les labels.

Alimentation Paléo

Une émission de télé m'a confirmé cette semaine que pour ce régime très bénéfique pour la santé il fallait manger de la viande nourrie à l'herbe car elle se compose davantage d'oméga-3. Cela tombe bien, vos highlands que je vous élève ne mangent que de l'herbe, en prairie, 8 mois par an et sous forme de foin l'hiver. Et en plus les highlands ont le style paléo. D'ailleurs pour recréer la vache préhistorique, les scientifiques ont croisé des Highlands. Pour ce qui est des vêtements en fourrure, sur réservation je peux vous fournir de magnifiques peaux avec des poils de 15 cm. Idem pour les gobelets et autres ustensiles avec des cornes de 50 cm. Quant à un fête paléo dans un espace naturel préservé et exceptionnel, je peux fournir aussi...



La Cocotte

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

Bangers and mash

Ou comment transformer une banale purée-saucisse en plat exotique ? Certes l'exotisme de la Cocotte s'arrête aujourd'hui en Irlande mais c'est absolument délicieux.

Pour 6 Ingrédients : 1, 5 kg de pommes de terre à purée, 25 cl de lait, 2 càs de crème fraîche, 6 saucisses (chipolatas ou saucisses de Toulouse), 20 g de beurre, 3 oignons, 1 càs de farine, 25 cl d'eau, 1 bouillon-cube, 1 carotte, sel, poivre.



Préparation : 10 mn – cuisson : 25 mn – Coût : * - Difficulté : *

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur 20 à 25 mn pour en faire une purée. Epluchez les oignons et détaillez-les finement. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les oignons et faites-les dorer. Réservez-en une petite partie pour l'incorporer à la purée et mettez l'autre partie dans une assiette. Dans la sauteuse, faites cuire les saucisses. Quand elles sont à peine dorées, remettez les oignons dans la sauteuse, saupoudrez d'un peu de farine et d'eau pour lier. Incorporez le bouillon-cube et la carotte découpée en brunoise (1 à 3 mm de côté). Couvrez et laissez cuire 10 minutes. Ecrasez les pommes de terre à la fourchette. Ajoutez le lait, la crème et les oignons mis de côté. Salez, poivrez et mélangez. Servez la purée et la saucisse posée dessus et nappez de sauce.

Petit conseil : Dans la sauce, vous pouvez mettre les légumes que vous voulez, chou, poireau... Ce sera votre petite touche personnelle.