

## Panier Porc

1 rouelle 1 rôti 3 côtes 4 fricadelle 4 saucisses Jambon Saucissons  
Chair pour compléter

Merci aux préparateurs des colis.

## Demain le film

Une bonne surprise, un film positif qui présente des solutions concrètes sur l'ensemble des piliers : agriculture, énergie, économie, éducation gouvernance. En consommant bio, local et en soutenant votre éleveur vos êtes déjà au top sur l'alimentation, si seulement tout le monde en faisait autant...

Une surprise encore plus encourageante c'est la dynamique autour du film, même lors de la projection à Avesnes sur Helpe dans l'Avesnois, la salle était comble. Suite aux diffusions des groupes locaux s'organisent et se mobilisent pour faire bouger les choses, ou continuer de faire bouger les choses. C'est notamment le cas dans les Flandres, un premier forum est organisé le 20 mars à Saint Jans Cappel, l'Amap du Beau Pays sera présente.



## Ils n'ont pas attendu « Demain »

Une pensée pour ceux qui militent depuis bien longtemps.

Soutien fidèle à mon activité, à pieds, en vélo, présent à toutes les occasions, amateur d'Economie Social et Solidaire et de bonnes charcuteries, éminence grise et personnage coloré, Erick en faisait partie.



**A bientôt**

**Grégory, votre éleveur**

**Prochaine distribution Amap : 8 avril**



# Nouvelles de la ferme Mars 2016



## Les vaches

Nous avons réalisé toutes les échographies, mon travail consiste à maintenir la vache bloquée pendant que le technicien réalise l'échographie et établit le diagnostic. Malgré les bottes de sécurité et les protèges tibia, cela m'a valu quelques beaux bleus. Avec les highlands pas de soucis, la sélection effectuée sur le troupeau depuis quelques années porte ses fruits, animaux calmes, aucune ruade. Par contre chez les Angus, il y a quelques nerveuses qui ont le coup de patte facile et qui tiennent plus d'un mustang que d'un paisible bovin. Pour tout vous dire, les échographies chez les bovins se font de manière transrectale, il faut aussi savoir se mettre à la place des vaches! Malgré notre témérité à toute épreuve, il y a 4 vaches que nous avons estimées pleines à la rondeur de leur ventre sans entrer dans les détails. Celles-ci ont été notées « Nerveuse ++ » sur le cahier, elles finiront en steak assez rapidement.



Au final 90 % de réussite, c'est bien, les taureaux (et les vaches) ont assuré. Premier vêlage attendu pour début avril jusque fin juin. Ce sera à moi d'assurer pour la surveillance et les premiers soins si nécessaire. Les highlands et Angus sont des races rustiques qui en théorie vêlent facilement. Mais cela reste de l'élevage et du vivant, il y a parfois des complications.

## Les moutons soays

Les premiers agneaux sont nés ce matin. C'est toujours une bonne surprise qui annonce l'arrivée du printemps et un émerveillement de les voir gambader.



## Météo à la carte

Votre éleveur et ses Highlands dans un super reportage dans l'émission Météo à la carte sur France 3. Avec également des prairies humides, de la cornemuse (merci Bernard !), du brossage et une coupe au poil. Cédric pour la cuisson du steak affiné, Dominique en soutien, Marie et les enfants pour la dégustation. Merci à tous ainsi qu'à Aurore De Quick pour le contact, Tilleli pour l'organisation, Fred et Guillaume les intrépides pour le tournage sous les averses.

<http://partage.francetv.fr/live/france3/http-wwww-france3-fr-emissions-meteo-a-la-carte/video-insolite-les-highlands-d-ecosse-s-installent-dans-le-nord>



## Fricadelle

Cela fait un petit moment que j'y cogitais... Pour une petite nouveauté, je pense pouvoir dire que ce sera une première internationale en Bio et pour une fois, on saura ce qu'il y a dedans.

Inspirée d'une recette de Hendrik dans son livre Boucher Dierendonck (sh-opedition), j'avais déjà fait les premiers essais en famille à la maison, il y a quelques semaines.

A la boucherie avec Thomas et Nancy, on a revisité un peu la recette et lancé les premières fabrications pour mes supers clients, je sais que ça va être bon et qu'ils vont être contents. Du coup, moi aussi, je suis trop content avec de bons produits issus de mon élevage, avec une bonne équipe, et des bons gourmands pour apprécier, il est trop bien mon métier.

Parmi les ingrédients, tout en bio évidemment: Porcs Duroc plein air et Boeuf Highland haché finement, bouillon de légumes fait maison (carotte, poireau céleri, os à moelle) et quelques épices...



## Salon

La viande Bio de la ferme du Beau Pays a été à l'honneur sur le stand Région au salon de l'agriculture à Paris. Pépé le Mat a préparé un rumsteck d'Highland avec une poêlée de petits légumes bios et un sauté de porc au pain d'épice et à la bière ambré. Votre éleveur est, quant à lui, resté auprès de ses vaches, on ne peut pas être à la ville et au champ en même temps...

## Cagnotte solidaire

Sur le terreau favorable des circuits courts de vente directe ont émergé spontanément des initiatives de financement sans intermédiaire, entre paysans et consommateurs. Celles-ci se rencontrent notamment dans le mouvement des AMAP, caractérisé par une forte proximité entre producteurs et consommateurs.

<http://miramap.org/Les-cagnottes-solidaires.html>

Le cycle de production d'un bœuf Highland est de 5 ans. Durant cette période il faut avancer tous les frais nécessaires à l'élevage. A partir de cette problématique, l'idée d'une cagnotte solidaire prend forme autour de l'élevage du Beau Pays. Vous recevrez prochainement des infos ...