

Panier Porc

1 saucisson, 1 pâté de foie, 1 rôti, 2 côtes échine, 1 rouelle, 1 lard fumé, 4 saucisses

Panier Boeuf

1 bouillon, 5 steak, 1 kg carbonnade, 2 faux filets, steak haché pour compléter

Merci aux préparateurs des colis.

La recette

Mon amie la Cocotte est en convalescence. Puisqu'elle est irremplaçable j'attends qu'elle revienne en plein forme pour vous communiquer ses merveilleuses recettes. En attendant, vous trouverez plein de bonnes choses et de jolies lettres de son amoureux sur son blog : <http://lacocotte.nordblogs.com/>

Steak in France

Il y a déjà 3 ans, je vous parlais de « Steak révolution » le livre et le film de Franck Ribière qui avait parcouru le monde à la recherche du meilleur steak. Certains d'entre vous avez participé à la projection-débat-dégustation à Lille. La suite vient de sortir sous la forme d'un livre « Steak in France » ! Franck Ribière et Véronique Frédiani sont allés à la rencontre des éleveurs, des bouchers et des chefs. Ils sont passés par Moustier en Fagne et nous voilà dans le livre, les vaches, l'éleveur, l'Amap, les clients les crowdfunding de l'Os à la côte... Cela me fait super plaisir, c'est une belle mise en lumière du steak à l'herbe avec des vaches heureuses. Le livre est disponible à la boucherie. Le film sortira dans quelques mois, je croise les doigts...



**A bientôt, bon début de printemps
Grégory, votre éleveur**

Prochaine distribution Amap : 7 avril



Nouvelles de la ferme Mars 2017



Les vaches

Les premiers vêlages sont attendus d'ici trois semaines. Ce sera une période intense, vous me verrez encore un peu moins à la boucherie. On laisse au maximum faire la nature, on intervient juste quand il faut, mais il ne faut pas se loupier... Quand cela se passe bien, la nature fait tout c'est super mais parfois c'est plus compliqué, et j'ai la responsabilité de la vie du veau. J'essaie toujours de progresser. Malgré l'emploi du temps plus que chargé, j'ai réussi à participer cet hiver, à la moitié d'une formation vêlage, réalisée par un véto. On apprend toujours.

Sandrine, du Conservatoire des Espaces Naturels, a fait sa petite tournée dans l'Avesnois. Nous avons programmé le pâturage des bœufs dans le marais de Douriez, à partir du 15 avril, et les fauches dans les prairies des Basseresses à Moustier. Tout cela se fait en fonction du résultat des études des botanistes

Les moutons Soays

Depuis la semaine dernière, il y a de nouveaux agneaux tous les jours. C'est à chaque fois une bonne surprise qui annonce l'arrivée du printemps et un émerveillement de les voir gambader. La brebis se met à part dans la prairie, au bout de quelques minutes un ou deux agneaux tout frêles et fragiles titubent autour d'elle, puis, vient la tété avec la queue qui tourne comme une hélice. On surveille discrètement, car au moindre bruit, c'est sauve qui peut. J'ai toujours une crainte quand je vois les grands busards volés au bout de la pâture, on tient à jour les comptes pour vérifier qu'il n'y ait pas de disparition. Flore, ma fille, a déjà préparé une liste de prénoms. D'ici un mois, les agneaux auront déjà doublé de taille. Auparavant j'essayais de leur mettre les boucles dès la naissance, mais ils sont compliqués à attraper. Cela les stresse et leurs oreilles sont trop petites par rapport aux boucles. Du coup, si vous êtes d'accord, je vous propose d'organiser une opération attrapage bouclage, type Far West, lors du prochain barbecue ouvert.



Coprologies (à lire en dehors des repas)

Une autre petite nouveauté cette année, nous avons réalisé des coprologies sur les vaches, les cochons et les moutons pour faire un état des lieux de leur écosystème intérieur. On prend un échantillon, on envoie au labo départemental (très bon outil !) qui fait une analyse et un comptage. En bio, bien sûr, on limite l'utilisation de vermifuge qui tue tout à l'intérieur (provoquant ensuite ainsi une re-contamination plus rapide et une dépendance accrue au vermifuge) et qui tuent également les insectes coprophages à l'extérieur, comme nos amies les bousiers (photo).



La coprologie permet d'ajuster les traitements, soit rien du tout si tout va bien, soit vermifuge à base de plantes (ail gentiane) si infestation moyenne et traitement plus conséquent au cas par cas si pas d'autres solutions. Je pense m'orienter vers les huiles essentielles dont le thym qui donne apparemment de bons résultats.

Dans la même logique nous avons effectué des prises de sang sur les vaches afin de déterminer leur profil vitaminique et déceler d'éventuelles carences de fin d'hiver. Durant la saison de pâturage, l'herbe est naturellement équilibrée (c'est quand même bien fait !) et apporte tout ce qui est nécessaire. Par contre, selon les conditions de récolte, le foin peut être un peu carencé, si les besoins notamment de la mère, pour concevoir et allaiter un veau sont importants.

On recrute !

Nous avons la chance d'être soutenus par nos clients et nos chefs. Nous avons plein d'envies et de projets, mais nous manquons de temps pour les réaliser ! Du coup il nous faut renforcer l'équipe ! On recrute :

- un étudiant omnivore tendance carnivore pour nous seconder à la vente le week-end (urgent)
- des apprentis dans nos différents métiers: éleveurs, bouchers, charcutiers, vendeurs
- un talent qui pourra répondre à l'équation suivante : d'un côté, de la super viande bien élevée, de l'autre côté des supers clients qui apprécient les bons produits bien cuisinés, mais qui n'ont pas le temps, le savoir ou l'envie. Nous avons les outils, il nous manque un super ...

Bien sûr tout cela s'accorde au féminin ! Bien sûr il faut être raccord avec nos convictions !

Les vaches à la télé !

Nous avons eu la chance de faire partie de 2 beaux reportages ce mois-ci ! Suite à une rencontre sur l'approvisionnement local pour les restaurants, l'équipe com du Conseil Régional a tourné une vidéo de l'élevage à Moustier, jusque dans l'assiette au Restaurant Meert à Lille. Et suite à la lecture de fourche et fourchette et à l'occasion du salon de l'agriculture, France 5 a également diffusé un portrait de votre éleveur et de sa famille ! Cela fait toujours plaisir et il est important d'avoir des

messagers, évidemment tout le monde ne lit pas les nouvelles de la ferme...



Ferme du Beau Pays Elevage et Boucherie Bio

2 mars, 18:55 · 🌐

Et voici le replay de l'émission diffusée sur France 5 ce midi. Avec Marie, Flore, Célestin, les Highlands, les cochons et ceux sans qui rien ne serait possible : les familles qui me confient la responsabilité de les nourrir :

Merci au chef Nicolas Pourcheresse de nous avoir accueilli au Clarence. Merci à Betsy Lachguer de m'avoir suivi dans mes aventures. Et merci Camille Labro et Juliette Ranck pour Fourche & Fourchette le livre qui a donné envie de découvrir mon élevage.
http://m.france5.fr/.../gregory_lagriculture_du_champs_a_lass...



Vidéo - La Quotidienne La Suite -
Grégory : l'agriculture "du
champs à l'assiette" -

02-03-2017

Grégory élève des races de porcs et de...

FRANCE5.FR



Ferme du Beau Pays Elevage et Boucherie Bio a

partagé la vidéo de Région Hauts-de-France.

26 février, 14:35 · 🌐



21 420 vues

Le Salon International de l'Agriculture (page officielle) démarre aujourd'hui ! L'occasion de vous présenter Grégory Delassus, un éleveur d'exception.