

Panier Porc

Rillettes, saucisson, rouelle, bacon, rôti, côtes, saucisses, chair pour compléter

Panier Boeuf

3 entrecôtes, carbonnade, bouillon, steak, merguez
Merci aux préparateurs des colis.

La cagnotte

La collecte est toujours en cours !



1ère collecte :

Gregory, éleveur bio de la Ferme du Beau Pays, agrandit son cheptel



Le projet Collecter auprès des adhérents
18 000€
pour financer le cycle de production de 12 bœufs
de la naissance à la transformation (durée : 4 ans et demi)
Durée du prêt octroyé à Grégory : 5 ans et demi

Contact & Liens

Télécharger le dossier sur le site de la ferme : <http://www.fermedubeaupays.com>

Pour nous contacter : cagnottedesfagnes@orange.fr

Rencontre

C'était dimanche, un petit saut vite fait à Omnivore salon de la jeune cuisine pour rencontrer Anne Sophie Pic, la chef 3 étoiles ! En ce moment, elle est plutôt dans une période végétale, mais dès qu'elle aura de la viande à la carte elle fera appel à nous !

Vidéo

Retrouver les vidéos de l'élevage sur la page Facebook de la ferme

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 13 avril



Nouvelles de la ferme Mars 2018



Numéro spécial Février-Mars

Si vous n'avez pas vu passer les nouvelles de février, c'est que je n'ai pas réussi à les écrire dans les temps. L'hiver est intense avec tous les animaux à nourrir, le froid qui complique parfois les choses, les microbes qui attaquent l'équipe et la compta 2017 à terminer. Je suis pourtant très attaché à vous donner des nouvelles régulières, mais parfois, le temps me manque.

Les vaches

A l'abri sous les hangars, leur éleveur, avec l'aide des apprentis, les nourrit et les paille tous les jours. Quand tout va bien c'est 8 heures de travail quotidien juste pour ça. C'est quand même plus simple quand les vaches sont au pré, mais l'hiver l'herbe ne pousse pas ! On en a profité pour faire les échographies, les prises de sang pour la prophylaxie. Cette semaine pour reprendre des forces après ce long hiver, c'est cure d'huile de foie de Morue pour tous les veaux et les vaches à vêler. Cette huile, riche en vitamines, est autorisée en bio. On l'achète en bidon de 20 litres. Pour la distribuer, on la mélange avec des granulés de luzerne et ça passe tout seul. S'il reste un fond de bidon, je devrais peut-être en prendre un peu...

Pour le moment nous en sommes à 5 vêlages, d'ici un mois cela commencera vraiment.

Les moutons Soays

Depuis mi-janvier, il y a eu de nouveaux agneaux presque 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 tout 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 sauté qui peut ! Au début, les agneaux restent tout près de leurs mères, après 3 semaines, c'est déjà la préadolescence, ils se regroupent en bande de jeunes parfois à 20 ou 30 pour faire des courses frimer et cabrioler. Il y a toujours une nounou à proximité. Mais quand vient l'heure, chacun file pour la tétée. J'ai abandonné la pose des boucles d'indentification dès la naissance, ils sont trop compliqués à attraper, cela les tresse et leurs oreilles sont trop petites par rapport aux boucles. On verra ça plus tard...

Les cochons

A l'abri dans leurs cabanes, les siestes sont plus longues l'hiver, une petite sortie pour aller manger de temps en temps, un peu de fouissement et retour à la sieste ! L'eau qui gèle, les cabanes qui s'envolent, la période a été intense également !

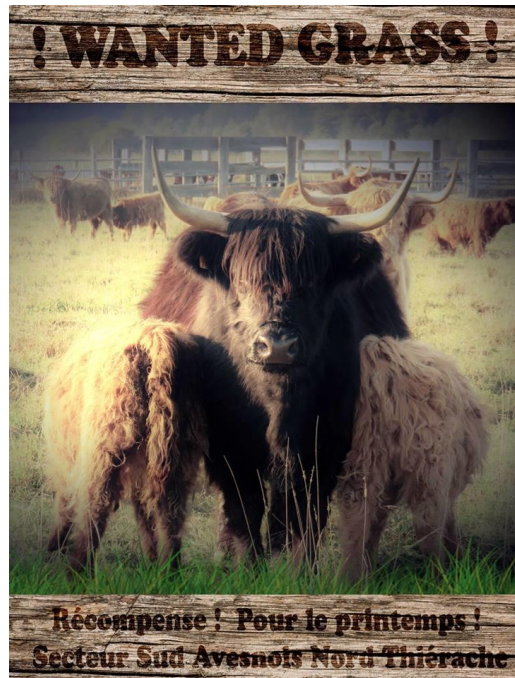


Les cigognes

Elles sont arrivées hier, on a la chance de les voir depuis la maison ! On espère que la couvée va bien se passer comme l'année dernière !

Wanted Grass

Vous le savez pour faire des vaches heureuses, du bon steak et des gourmands contents, ma matière première c'est l'herbe ! Du coup j'en cherche ! J'ai lancé un appel sur les réseaux sociaux, les radios locales ont pris le relais, j'espère que ça marchera ! Mon souhait est également d'essayer de regrouper les troupeaux dans l'Avesnois pour être moins dispersé !



Recherche apprenti

Je recherche un apprenti Agricole pour m'accompagner sur l'élevage de Moustier. Il faut aimer les bêtes, la nature et savoir suivre le rythme !



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

Poireaux-bacon en gratin

Dire qu'il y a quelques années, à la simple vue d'un poireau, la Cocotte s'enfuyait. Maintenant elle se réjouit et le dévore avec délice. On change, on change...

Pour 6 personnes

Ingédients : 6 beaux poireaux, 12 tranches de bacon du boucher (du vrai !), 50 g de beurre, 3 cuillères à soupe de farine, 50 cl de lait, 150 g de fromage de Morbier, chapelure, sel et poivre.

Préparation : 20 min – cuisson : 40 à 45 min – coût : * - difficulté : *

Débarrassez-vous du bout touffu des poireaux et d'une grande partie du vert. Coupez en deux grands tronçons la partie restante. Lavez les 12 morceaux soigneusement et faites-les cuire à la vapeur 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps, faites une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait. Quand la sauce est bien onctueuse, salez, poivrez et ajoutez le fromage de Morbier coupé en lamelles.

Préchauffez le four à 180°C.

Entourez chaque poireau d'une tranche de bacon. Beurrez un petit plat à gratin, versez un peu de lait et déposez les poireaux au bacon dedans. Nappez de sauce blanche au Morbier et saupoudrez d'un peu de chapelure avant de mettre au four pendant 30 minutes, le temps que le dessus du plat soit bien gratiné.

Et, nous sommes très heureux de vous annoncer en avant première mondiale, le retour de la Cocotte dans vos librairies, et en dédicace très bientôt

Le 24 mars [La cocotte bouillonne au Kiosque](#) à Villeneuve d'Ascq ! Le 25 mars La cocotte vous donne rendez-vous au [Salon du Livre de Bondues](#).

Et le 31 mars c'est [Haut les livres ! Atelier cuisine avec La Cocotte](#) à la bibliothèque de Mons-en-Baroeul...

