

Panier Porc

Rôti, côtes, rouelle, saucisses, chair, jambon

Panier Boeuf

Faux Filet, carbonnade, steak, merguez ; steak haché pour compléter

Pâté au pruneau is back ! Fricadelle aussi

La gamme de charcuterie est tellement large que l'équipe qui se donne pourtant à fond ne peut pas tout fabriquer chaque semaine. Et oui c'est une boucherie d'éleveur ou tout est fait maison (sauf le saucisson sec, pour le moment...). C'est bien plus compliqué que de faire de l'achat revende de trucs tout faits, mais c'est tellement mieux ! Et au moins c'est comme les fricadelles, on sait ce qu'il y a dedans et c'est que du bon !

Alors parfois, il y a des petits manques, l'offre évolue au fil des saisons, parfois ça a le goût de trop peu, mais n'est-ce pas une façon d'entretenir le désir 😊

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 12 avril



Nouvelles de la ferme Mars 2024



Le printemps arrive...enfin

Les cigognes sont arrivées ! On a la chance de les voir depuis la maison ! Pour le moment elles viennent chercher des matériaux de construction autour de la ferme. On espère que la couvée va bien se passer comme l'année dernière ! Parfois elles sont accompagnées par de magnifiques aigrettes toutes blanches !

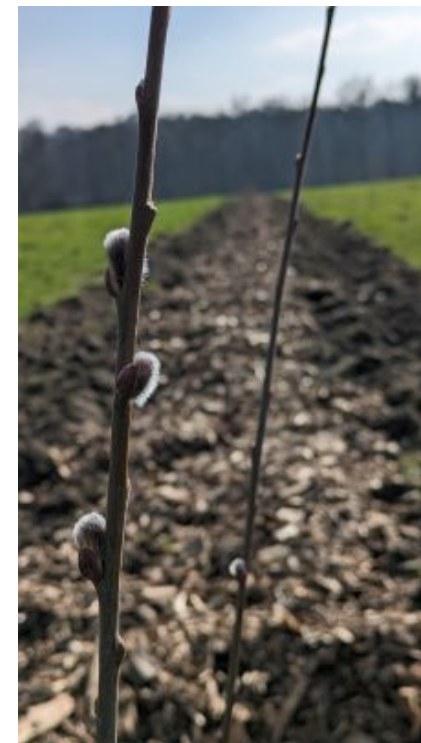
Les prairies sont encore beaucoup trop humides pour pouvoir sortir les animaux. Dès qu'il y a un rayon de soleil, les vaches réclament à sortir, elles meuglent et me regarde l'air de dire « c'est quand que tu ouvres la barrière ? ».

Patience les filles, on ne va pas sacrifier la saison d'herbage pour quelques jours... et après vous serez en prairie jusqu'en novembre !

Les arbres

C'est le gros projet 2023-2024 ! Bonnes nouvelles, après le gel, les inondations les 3500 bébés arbres sont plantés 😊 ! Ça fait trop plaisir !!! Les premiers chatons sont déjà là !

Il faut encore terminer le mettre le paillage avec les plaquettes de bois. C'est une étape importante pour qu'au début les petits arbres ne soient pas concurrencés par l'herbe. Ensuite viendra le gros chantier des clôtures ! Je pense qu'on n'arrivera pas à terminer avant la sortie des vaches, on fera donc quelques clôtures temporaires... Et quand tout sera terminé on fera une belle photo et une fête !



Le burger collaboratif des Halles :

Une superbe expérience avec beaucoup d'humanité !

Solidarité, Confiance, Entraide, Agroécologie et Agroforesterie... Beaucoup de solutions pour l'Agriculture et le Vivant dans un super burger à 10 € et en plus il est trop bon !

Une collaboration avec les chefs Florent Ladeyn, Gilberto et Lorena de la Bottega et leur Mozza, les légumes de Bertrand, Louise et Dries, le fromage d'Eecke.

Comme quoi, on peut faire des trucs cools et gourmands en préservant l'environnement ! On a fait 2 week-ends avec Florent, Gilberto et nos équipes dans le stand de la ferme avec en face les copains et pleins de clients trop contents à servir. C'était trop beau et plein de sens !

On a reçu beaucoup d'encouragements, donc on verra bien pour la suite... 😊

Merci à tous les soutiens 😊

En attendant vous pouvez retrouver le burger à l'espace Grand Scène rue des tanneurs...



Retrouvez la super vidéo du Burger dans le reportage de France 3 sur la page Facebook



L'appel « Nous sommes le vivant »

Vous avez été nombreux à témoigner votre désolation et tristesse devant le récent recul des mesures environnementales en France. Toujours dans le positif, je soutiens cet appel visant à exprimer la voix de ceux qui souhaitent continuer d'avancer dans la transition agroécologique. C'est très important de signer la pétition, de montrer que nous sommes nombreux et que nous méritons, nous aussi, d'être écoutés !

Partagez et signez la pétition ! ci-dessous

