

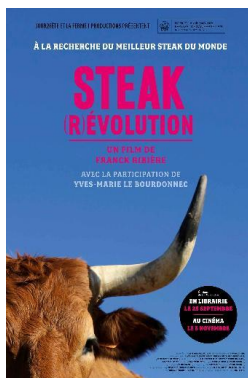
Panier Porc

Saucisses, côtes filet, côtes échine, rôti, saucisson à l'ail, pâté sauvageonne, chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Steak Révolution

La concrétisation tombe à point nommé avec la sortie en salle du film « Steak Révolution », un Road Movie planétaire à la recherche du meilleur steak qui passe notamment par l'Ecosse et les Highlands.

Le film sera diffusé le 26 novembre à 20h au Majestic à Lille, je participerai au débat avec le réalisateur Franck Ribière. Ensuite, nous pourrions continuer la discussion au Café Citoyen situé à 200 m.



Nouvelle de la ferme Novembre 2014



Les Highlands

Dans les pâtures, l'herbe commence à bien diminuer, nous avons commencé à compléter avec un peu de foin. On change régulièrement les animaux de prairie afin qu'ils n'abîment pas les sols détrempés.

Nous avons également récupéré les bœufs à Beuvry dans les pâtures gérés par Eden 62. La semaine prochaine, je vais commencer à préparer les hangars pour pouvoir rentrer (le plus tard possible j'espère) une partie des animaux si les conditions météo se dégradent. Les Highlands supportent sans aucun souci le froid et les conditions hivernales. Par contre, les prairies n'aiment pas l'excès d'eau et le piétinement trop prolongé des animaux. Pour de belles prairies dans cet espace naturel sensible et une bonne pousse d'herbe au printemps il faut donc que je limite li

limite le nombre d'animaux dehors l'hiver.

Les cochons

Nous n'avons pas encore reçu notre nouveau verrat, pourtant cela fait un moment que nous l'avons commandé. Nous avons donc décidé de l'appeler « Désiré », en espérant que cela plaise à ses dames...

Depuis quelques années, nous agrandissons les parcours des animaux, ceci permet de les garder verdoyant plus longtemps malgré le foussement intensif et continu des cochons qui retrouvent leur instinct de sanglier. En bio plein air, la qualité des parcours est vraiment importante pour une bonne croissance des animaux.

Dans les champs

Il sera temps de semer le triticales (croisement de blé et de seigle), Nous avons pour projet d'utiliser un semoir plus large, qui nous permettra de biner plus large et donc plus rapidement au printemps afin de couper les adventices entre les rangs. Pour cela il faut que je modifie un tracteur d'occasion et me libère pour quelques jours de mécanique, ce qui n'est pas du tout le plus évident...



La viande avec raison... et passion

Le futur du bœuf est à découvrir dans les salles de cinéma.

Steak (R)évolution de Franck Ribière, avec Yves-Marie Le Bourdonnec. Sortie en salles le 5 nov

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre producteur

Prochaine distribution Amap : 12 décembre

Vous aimez les steaks ? Franck Ribière, l'auteur du documentaire *Steak (R)évolution*, aussi ! Mais avant qu'ils n'arrivent dans votre assiette, quel a été leur parcours, et qu'est-ce qui fait qu'ils sont bons ou pas ? Ces questions, le réalisateur se les est posées en apprenant que le bœuf charolais de son enfance n'était peut-être pas si succulent que ça. Partant dès lors à la recherche du meilleur steak du monde, il est allé à la rencontre de la fine fleur des éleveurs de la planète, aidé d'Yves-Marie Le Bourdonnec, l'un des meilleurs bouchers de Paris. Commencant son périple à New York, avec des vaches américaines gavées de céréales – quand ce n'est pas d'hormones – pour produire une viande grasse et molle au goût des Américains, passant par le Royaume-Uni, patrie de l'Angus qui domine le monde, *Steak (R)évolution* fait évidemment un détour par le Japon à la découverte du fameux wagyu de Kobe. Des bêtes qui, contrairement à la légende, ne sont pas toujours élevées à la bière ou massées par leurs propriétaires, mais qui donnent le "la" en matière de qualité.

À travers tous ces exemples, le documentaire remplit ses objectifs : guider un peu nos papilles et éclairer nos habitudes de consommateurs. Loin d'être pro-carnivore, il cherche à montrer qu'on peut manger moins de viande, et de meilleure qualité, se rapprochant en cela des principes des végétariens. Un film qui donne faim et fait un effet bœuf !

Les Moutons

Ils sont presque tous rentrés à la ferme notamment ceux qui étaient à la Citadelle et au Triangle des Rouges Barres à Lille. Cette année pour le rattrapage c'est l'association « Les Blongios » qui nous a prêté main forte. Avec Dorien, l'apprenti, nous avons aménagé un bâtiment pour faire une petite bergerie. Comme cela, nous avons pu les trier facilement. Toutes les femelles restent dans les prairies de Moustier, en présence d'un beau bélier qui vient d'un sélectionneur belge. Les mâles, quant à eux, passeront à la boucherie ces prochaines semaines. Vous pouvez voir la vidéo de l'arrivée des animaux sur la page facebook de la ferme.



AG Amap

Tous les Amapiens se réunissent ce samedi 15 novembre matin à partir de **9h30** à l'Estaminet des Mots à la bouche à Saint Sylvestre Cappel, pour l'assemblée générale annuelle de l'Amap du Beau Pays.

Salon NaturABio

A Lille Grand Palais les 28, 29 et 30 novembre. La ferme et l'Amap tiendront un stand et réaliseront des sandwiches. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

Viande affinée

Nous avons terminé les chambres froides à Borre : une chambre de séchage et une chambre d'affinage. Les premiers trains de côtes d'Highlands ont pu commencer leur processus de 60 jours. Toute l'équipe s'est beaucoup impliquée pour réaliser ce projet novateur tout en continuant d'assurer pour le reste de l'activité. Le projet a également été soutenu par les contributeurs Ulule.

Le Monde du 9 novembre a consacré un article à ce sujet et évoque l'activité de la ferme. Retrouvez l'article sur le site www.fermedubeaupays.com



La recette : <http://lacocotte.nordblogs.com/>

La recette : <http://lacocotte.nordblogs.com/>



La Cocotte

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

samedi, 18 octobre 2014

Pommes de terre Malcker

Quitte à vous régaler, sachez qu'en ajoutant un petit verre de Riesling alsacien dans la cocotte, vous atteindrez au moins le sommet du Mont Saint-Odile.



Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 kg à 1,5 kg de pommes de terre à chair fondante (Agata ou Monalisa...), 1 petit fromage de Munster, 6 tranches de lard fumé, 6 petites côtes de porc, beurre, poivre.

Préparation : 10 min – cuisson : 30 min – coût : ** - difficulté : * - ustensile : cocotte en fonte

Enlevez la couenne des tranches de lard et coupez-les en deux. Faites fondre un peu de beurre dans la cocotte et faites-y dorer les tranches de lard.

Pendant qu'elles dorant, épluchez les pommes de terre. Lavez-les, séchez-les puis coupez-les en tranches assez fines (2 à 3 mm d'épaisseur).

Retirez la moitié des tranches de lard de la cocotte puis déposez sur celles qui restent dans la cocotte, la moitié des tranches de pommes de terre. Posez le reste du lard. Coupez le fromage de Munster en deux dans l'épaisseur et déposez-en une moitié sur le lard. Poivrez puis couvrez de pommes de terre et terminez par l'autre moitié de Munster. Répartissez les 6 côtes de porc, poivrez et couvrez.

Laissez cuire à feu doux 25 à 30 minutes. C'est le temps qu'il faut pour que les pommes de terre soient fondantes et que le porc soit juste cuit.