

Panier Porc

Il paraît qu'en ce moment vous êtes nombreux à boire des apéros confinés. Pour votre bonne santé, on a donc pensé à vous avec du saucisson à l'ail, du saucisson sec, des saucisses sèches et du pâté de foie pour les toasts. Et pour la suite du repas : saucisses natures, côtes, rouelle, rôti et chair pour compléter

Panier Bœuf

Steaks, faux filets, entrecôte, bouillon, Carbonnade,

Panier Mouton

Gigot, épaule, collier, côte, saucisse

Merci à Thomas et Nancy d'avoir assuré la préparation des glacières

Agenda

Le dimanche 6 décembre, vous aurez des bonnes raisons de regarder la télé vers 17h20 ! Ce sera l'hiver, dehors il fera froid et sur M6 dans l'émission 66 mn, il y aura votre éleveur avec sa famille, ses vaches, cochons et moutons...

Ce mercredi nous avons en effet accueilli Valentine journaliste et Richard caméraman qui ont courageusement partagé nos aventures d'attrapage de moutons. Vendredi nous nous retrouvons chez Florent dans son resto de Lille pour partager une recette et sur le stand à Wazemmes entre 10 et 12h, pour échanger avec les clients amateurs de moutons. Si vous êtes dispo, venez témoigner de votre soutien, vous êtes les bienvenues... 😊

Je vous souhaite un bon appétit, Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 décembre



Nouvelle de la ferme Novembre 2020

Sécheresse + crise sanitaire = année compliquée !

Comme vous le savez, j'ai un élevage entièrement basé sur les prairies qui nourrissent les animaux en pâturage l'été et en foin l'hiver. Depuis plusieurs années nous subissons des sécheresses, j'ai toujours réussi à garder à peu près l'équilibre en réduisant un peu la taille du troupeau pour satisfaire les besoins alimentaires.



Mais cette année, c'est pire ! Après un hiver très pluvieux, au début du printemps, un vent du Nord froid et sec a brûlé l'herbe et desséché les pâtures. Il s'en est suivi une période sèche et très chaude qui a accentué le phénomène jusque-là mi-septembre.

J'espérais que l'automne aurait rattraper le coup, mais ça n'a pas été le cas !

Il y a 15 jours, j'ai effectué la dernière coupe, de jour et de nuit, je n'ai pas ménagé mes efforts, j'ai récolté tout ce que je pouvais. Pour vous donner une idée, là où je récolte d'habitude 600 ballots, j'en ai récolté 200, pourtant les prairies sont soignées avec du bon compost tous les ans.

Finalement, comme d'autres éleveurs herbager il va donc me manquer plus de la moitié du fourrage cet hiver !

Deux solutions :

Acheter du fourrage, le souci c'est qu'il en manque partout en région les prix grimpent. Du coup c'est compliqué à trouver et c'est encore plus compliqué de trouver la trésorerie pour financer les achats.

Diminuer le nombre d'animaux

Là aussi c'est compliqué ! Tous les éleveurs essaient de vendre des bêtes, le marché est saturé ! J'éleve des races spécifiques certes avec une très bonne viande mais un peu hors standard ! On fera bientôt les échographies, mais si tout c'est bien passé les vaches sont pleines. Je ne veux bien sûr pas les envoyer

à l'abattoir, on ne va pas également tuer des trop jeunes bêtes qui n'ont pas terminé leur croissance.

J'ai donc pris la décision de réduire fortement le cheptel des moutons. Cela fera déjà un peu moins d'animaux à nourrir et un peu de trésorerie pour acheter du fourrage.

Les copains chefs notamment Gilberto (La Bottega, prima fila, bastione, ultimo), Florent (Le vert Mont, Bloempot, Bierbuik) m'avaient proposé un coup de main en cuisinant la viande dans leurs restos mais avec la crise sanitaire ils ont dû fermer leurs établissements. Nous allons donc organiser une grande vente en proposant des colis de 5 kg correspondant à un demi mouton avec gigots, côtes, collier, poitrine, saucisses et boulettes d'agneau.

C'est un peu cruel, c'est nous éleveurs herbagers qui subissons de plein fouet les conséquences néfastes du réchauffement climatique, alors que nos prairies entourées de bocage sont le meilleur système agricole pour lutter contre le réchauffement climatique en stockant le carbone !

La concurrence foncière des patatiers belges et hollandais, nous empêche de trouver des prairies complémentaires pour compenser les baisses de rendements. La concurrence des méthaniseurs qui pour produire du « Bio » gaz avale du maïs et de l'herbe normalement destinés aux animaux, nous empêche de trouver des fourrages complémentaires à prix raisonnables.

Nous avons le bocage à cœur, il assure le bonheur des animaux et des habitants. Mais notre bonheur à nous, dépend de notre capacité à régler nos factures professionnelles et familiales.

Est-ce qu'il faut aller vers des grosses étables hors sols climatisées, y enfermer les animaux et les nourrir toute l'année avec des fourrages achetés sur le marché mondial et notamment du soja de la forêt Amazonienne ? Est-ce qu'il faut labourer les prairies pour semer du sorgho plus résistant à la sécheresse ? Est-ce qu'il faut arrêter l'élevage et nourrir simplement des méthaniseurs et des végans ? Certainement pas ! Continuons de regarder vers la lumière ..

J'ai la chance d'être soutenu par des familles que je nourris avec conscience. Pour elles qui se régale avec un bon morceau de viande, pour le maintien du bocage et de système agricole qui protège l'environnement, on va s'accrocher ! Déjà passer cet hiver et réfléchir pour la suite. Peut-être, là où on peut, sursemmer les prairies avec de la luzerne ou d'autres espèces fourragères résistantes à la sécheresse, si nécessaire réajuster la taille du troupeau. Et plus que tout, toujours renforcer le lien entre les mangeurs, leur ferme et leur éleveur ! Avec le plaisir de côtoyer des animaux bien élevés, c'est ça qui donne du courage et de la bonne humeur !

Recette Boulet rouges de Soay à la bière

Merci la Cocotte pour ton soutien !



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



Boulets rouges de Soay à la bière

Pour 4 personnes

300 g d'épaule de mouton de Soay,
50 g de pain dur, 1 œuf, 1 oignon rouge,
1 cuillère à soupe de paprika, beurre, huile, farine de la ferme du Beau Pays, 30cl
de bière blonde, sel et poivre

En accompagnement, des carottes, beurre, huile, sucre, sel et poivre

Ustensiles : hachoir à viande et sauteuse

Hachez le morceau d'épaule de mouton ou demandez à votre boucher préféré de le faire.

Réduisez le pain dur en miettes.

Mélangez viande, pain, œuf, oignon rouge pelé et ciselé très fin et paprika.

Formez 16 boulets de taille égale.

Faites chauffer 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile dans une sauteuse et déposez-y les boulets de mouton. Veillez à ce qu'ils n'attachent pas dans le fond de la sauteuse.

Saupoudrez-les d'une cuillère à soupe de farine et versez la bière.

Salez et couvrez la sauteuse. Laissez mijoter 15 minutes.

Au bout de ce temps, enlevez le couvercle et laissez le liquide s'évaporer un peu. Poivrez comme il vous plaît et servez avec des carottes pelées, cuites 15 minutes à la vapeur et dorées à couvert dans un tout petit peu de beurre et d'huile et une cuillère à soupe de sucre de canne 15 minutes aussi, salées et poivrées.

La Cocotte

<http://lacocotte.nordblogs.com>