

Panier Porc

1 rouelle , 4 saucisses, 1 Rôti, 4 côtes
jambon chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

4 steaks 4 steacks hachés
Carbo
Bouillon (plat côte jarret)



Nouvelle de la ferme Octobre 2016

Rattrapage de Highlands

Après avoir passé 6 mois dans le marais de Douriez (62) et avant l'ouverture de la chasse, 30 bœufs sont revenus à la ferme mi septembre. Le plus compliqué c'est de les rattraper dans les 25 ha de marais, avec un fossé tous les 20 mètres et parfois la forêt vierge à traverser. Heureusement nous étions nombreux avec l'équipe du Conservatoire des Espaces Naturels et les élèves de l'Institut Agricole d'Hazebrouck. Merci à eux pour leur implication, désolé pour l'eau dans les bottes et ailleurs. Les bœufs ont passé quelques jours dans l'hangar en vue d'une re-socialisation, pour ensuite rejoindre les prairies de Moustier. Le marais avec sa végétation diversifiée, ses arbres pour se protéger et se frotter, c'est tout à fait adapté aux Highlands qui remplissent leur rôle de débroussaillouses pour garder le milieu ouvert.



Marché du Mieux vivre

C'était ce dimanche à Lestrem, fidèle aux fidèles, l'Amap du Beau Pays a tenu un stand et proposé des dégustations. Thomas, notre boucher a préparé un immense sauté de porcs pour le repas du midi !

AG de l'Amap

retenez dès à présent la date : 19 novembre à Saint Sylvestre Cappel

Du renfort !

Nous accueillons deux nouveaux apprentis, Dylan qui m'aidera, avec Alexandre, sur l'élevage bovin à Moustier et Edouard qui intègre l'équipe boucherie. Vous allez voir les gars, on a un métier passionnant : élever au naturel pour nourrir des gourmands éclairés, c'est Top !

Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 18 novembre

Les Highlands

Elles profitent encore de leur saison de pâturage et du beau temps. Nous avons eu les premières gelées blanches, avec les couleurs de l'automne c'est magnifique ! Je ne sais pas si les vaches apprécient le point de vue, mais moi j'adore la vue de mes vaches dans ce paysage .La période est relativement sèches dans certaines prairies d'Eppe Sauvage situé en coteaux, l'herbe est brûlée. Par contre à Moustier les prairies humides sont encore bien vertes !

Les cochons

Le beau temps sec, ça leur va bien aussi ! Les parcs restent bien verts et les cochons tous propres ou presque ! Nous avons une série de jeunes truies qui ont mis bas avec de belles portées.

Les moutons

Les agneaux nés au printemps on été séparés de leur mère. Une nouvelle saison de reproduction va bientôt commencer à partir de la fin du mois. Pour le moment, nous chouchoutons les béliers pour qu'ils soient en bonne forme le jour J. Il faut dire qu'ils auront fort à faire avec chacun une quarantaine de convives ! Je n'ai pas séparé les lots, je laisse faire la nature, du coup ce sera la loi du plus fort ! Ca va cogner !

Les foin

Les dernières coupes se terminent. Cela aura été une drôle d'année, un mois de juin très humide qui nous a seulement permis de faire la première coupe en juillet Et une fin d'été très sèche qui a freiné le développement de l'herbe pour la deuxième coupe. Malgré tout, le stock devrait être suffisant pour tenir l'hiver, l'enjeu est important, mes vaches étant des ruminants, elles mangent naturellement que de l'herbe tout l'hiver.

Nouveaux horaires dans les Halles

Les Halles seront désormais ouvertes du mardi au samedi de 8h à 19h30 et le dimanche de 8h à 14 heures. En attendant la nouvelle embauche, il y aura une pause de 13h30 à 16h30 le mardi et le jeudi

Un mois riche en événement !



Le festival Mange Lille organisé par un collectif de chefs, nous a offert une semaine riche en événement !

La mise en lumière de nos produits lors du Diner « tout cochon » par Sébastien Laborde de *La Cour de Remi* et notamment les

croquettes de Cervelles. L'impressionnant dîner sur la scène de l'Orchestre National de Lille avec un petit lardon de Boeuf Highland et une superbe rencontre avec Maxime Schelstraete et l'équipe de Meert. Des échanges passionnés autour de la musique, du levain, de l'affinage, des écosystèmes légumes et de l'élevage lors de cette soirée. La victoire de Thierry Laigle notre client et soutien gastronome, vainqueur du concours de cuisine Mange Lille, catégorie amateur: Pigeon en 3 façons, carottes aux épices, poitrine roulée de la ferme. Le gigantesque Grand marché, des milliers de gourmands éclairés qui avaient faim de bonnes choses bien élevées.

Les bénévoles de l'Amap ont assuré, pour les dégustations sur notre stand. Edith, Chantal, Ben, Simon, Benoit. L'équipe de la boucherie Thomas, Daniel, Nancy, Fabienne, a assuré les fabrications et la vente. L'équipe de la ferme Laurent, Alexandre, Adrien, Dylan a assuré lorsque j'étais à la ville.

Et fidèle à nos racines, ce même dimanche, l'Amap du Beau Pays tenait un stand à la fête de l'agriculture paysanne à Grande Synthe. Philippe, Claudine, Céline y essaïmaient la bonne parole et la bonne humeur grâce à des supers outils de com. Merci Jean Bernard, Odile, Franck et Samia !



La recette **Merci La Cocotte**



La Cocotte

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

Nous avons goûté et validé cette recette lors du barbecue participatif !

Shawarma fissa-fissa

Pour vivre heureux, mangeons du shawarma. Et pour en manger vite, remplaçons fissa l'agneau par le bœuf !



Pour 6 personnes

Ingrédients : 750 g de viande de bœuf haché, huile d'olive, 3 gousses d'ail, cannelle, muscade, piment en poudre, thym libanais, 150 ml de yaourt grec, 3 cuillères à soupe de tahineh, 1 citron, sel et poivre, 6 grandes tranches de pain

Préparation : 10 min – cuisson : 15 min – coût : * - difficulté : *

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y dorer le bœuf. Ajoutez 2 gousses d'ail pilé, 1 cuillère à café de cannelle moulue et 1 de thym libanais, une belle pincée de muscade et 1 pointe de piment en poudre. Salez et poivrez. Ajoutez un verre d'eau et laissez cuire 15 minutes. Dans un bol mélangez le yaourt au tahineh, ajoutez le jus du citron pressé et la gousse d'ail pelé et pilé. Salez et poivrez.

Faites toaster les grandes tranches de pain. Répartissez la viande dessus puis la sauce au tahineh et mangez aussitôt.