

Panier Porc

Saucisson, 4 saucisses, 1 rôti, 3 côtes
Jambon, Jambette fumé, saucisses fumées
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Mouton

Gigot, épaule, collier, poitrine, côte

AG de l'Amap !

Pas d'AG physique cette année, vous recevrez des mails...

L'hirondelle ! Snif !

Le Food court des copains fermera bientôt ses portes. On le savait dès le départ que ce serait éphémère, jusqu'à la remise en chantier du local, on n'avait pas prévu le Covid...

J'en garderai de beaux souvenirs ! Cette aventure partagée m'a fait passer par toutes les émotions ! Du stress avec le transport du camion trop grand sur une remorque tirée avec le Pick up en plein Lille suivi par des gendarmes intrigués, du rêve avec la création par Willy du premier camion disco charcuterie, des moments de grâce en voyant tous ces gens se régaler dans une ambiance cool et festive, de l'émotion quand en plus il y avait la famille et les copains de l'Avesnois. De l'amitié avec des bonnes bières et les brasseurs, Benjamin, Victor et Julien et leurs proches. C'était à une époque où on pouvait se faire la bise et festoyer. ... il y aurait un après 😊



Je vous souhaite un bon appétit, Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 novembre

Panier Bœuf

Steaks, entrecôte,
bouillon, Carbonnade,
steak haché pour compléter



Nouvelle de la ferme Octobre 2020

Les Highlands et les Angus

Elles profitent encore de leur saison de pâturage. Les veaux ont bien grandi. Après une longue période de sécheresse, on a une longue période de pluie, l'herbe repousse un peu. C'est bien pour le pâturage !

C'est moins bien pour la dernière coupe d'herbe qui doit servir à nourrir les animaux cet hiver. Il nous faudrait juste 4 jours de soleil, pour faire une dernière récolte...



Les cochons !

Tout va bien pour eux ! J'ai mis en place un système pour acidifier leur eau de boisson. On utilise un mélange agréé bio à base de vinaigre. Cela améliore leur digestion et en plus ils adorent !

Point équipe

Beaucoup de changements ces derniers temps, je vous donne souvent des nouvelles des bêtes, moins souvent des femmes et hommes. Petite présentation :

Dans l'avesnois

Avec moi à la ferme Antoine, jeune Belge, il habite dans un petit village de l'autre côté de la frontière. Ses parents étaient sur ferme, l'agriculture c'est son univers ! Il m'aide sur l'élevage et m'apprend les expressions Wallones.

Jeanne vient de débiter un contrat d'apprentissage pour 2 ans. Elle étudie en BTS production animal au Cateau. Elle habite près de Wazemmes et vient pour la semaine dans l'Avesnois. Elle aime les bêtes et dort bien le soir ! Pour le moment, elle a la charge de la maternité avec les truies et leurs petits, peu à peu découvre le fonctionnement de la ferme, bientôt elle va conduire le tracteur, elle va s'endurcir pour suivre le rythme !

A la boucherie de Borre

Thomas, le boucher baraqué amateur de pêche, il est avec nous depuis plus de 10 ans. Thomas maîtrise la découpe et la charcuterie de toutes les viandes. Comme on fait tout nous-même de la saucisse, au pâté en passant par le pastrami, jambon, potch, saucissons, cela fait beaucoup de recettes ! Il travaille en équipe avec Nancy qu'il a formée à la charcuterie.

Nancy aime son neveu et les voitures. Elle réalise des km de saucisses, des kg de pâtés, des charcuteries, prépare les commandes et assure le nettoyage.

Tous les deux assurent le service aux clients le vendredi et le samedi.

A Wazemmes.

Daniel, le boucher est en arrêt, il attend une nouvelle opération de son coude. Il a débuté la boucherie il y a 45 ans! Pas sûr qu'il revienne avant la retraite. Mélanie notre vendeuse vient de partir vers de nouveaux horizons. Du coup Gaëtan assure l'intérim. Il vient du monde de la restauration et fait des remplacements à la boucherie depuis cet été. Il restera avec nous jusqu'en décembre.

Désiré(e), c'est la personne que je recherche pour gérer la boutique... Boucher, cuisinier, chef, gourmand, épicurien, jeune, moins jeune tout est possible ! Il faut juste aimer les bonnes choses, ceux qui les produisent et ceux qui les mangent. La mission est de gérer le rayon, de conseiller les clients et de travailler en lien étroit avec l'équipe de Borre.

Beaucoup sur l'élevage dans l'avesnois et un peu partout,

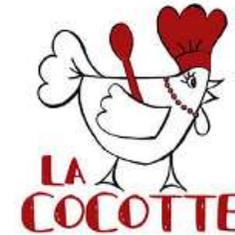
Il y a votre éleveur. J'essaie de faire au mieux, de concilier les urgences, m'occuper des animaux, de l'équipe, des clients, des chefs, récolter le foin, faire la compta, suivre la gestion des boucheries, régler les problèmes, réparer les pannes, répondre au téléphone, commander les fournitures, conduire les animaux aux abattoirs, écrire les nouvelles de la ferme (ça c'est cool !), respirer et prévoir l'avenir (ça c'est plus compliqué !)

Et aussi la famille, Marie, Flore et Célestin qui me soutiennent et me donnent de la force dans toutes ses aventures. Mon père Edouard et mon frère David qui m'aident sur Borre pour la récolte des luzernes, les travaux et toutes les petites choses.

Et aussi Bella, notre beauceronne la première à me faire un câlin et m'encourager le matin, quand tous dorment encore !



Recette Nems au mouton **Merci la Cocotte !**



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

Pour 4 personnes ou 8 nems

300 g d'épaule ou de collier de mouton de Soay

2 carottes, 1 gros oignon, 1 petit morceau de gingembre, Un peu d'huile

2 cuillères à soupe de sésame doré, Sel, poivre de Sechouan, 8 feuilles de riz

Pour servir : Sauce thaï, Sauce poisson ou sauce soja

Matériel : 1 hachoir électrique pour la viande, 1 râpe, 1 vieux torchon, 1 grand torchon 1 friteuse avec de l'huile pas encore utilisée

Coupez le morceau de mouton en petits morceaux. Dégraissez-les comme vous pouvez. Pelez carottes et oignon. Grattez la peau du morceau de gingembre avec une petite cuillère pour l'enlever. Passez la viande au hachoir et faites-la sauter 2 à 3 minutes dans un peu d'huile. Râpez carottes, oignon et gingembre. Enfermez-les dans le vieux torchon et tordez-le pour enlever un maximum d'eau présent dans ces légumes. Cela évitera aux nems d'éclater pendant la cuisson.

Mélangez viande et légumes. Ajoutez le sésame doré. Salez et poivrez. Passez le grand torchon sous l'eau et essorez-le grossièrement. Posez-le sur le plan de travail. Passez une feuille de riz sous l'eau et posez-la sur le torchon. Elle va se ramollir, ce sera beaucoup plus facile pour faire les nems. Dans le bas, au centre du torchon, déposez un peu de viande aux légumes. Rabattez les côtés ramollis de la feuille de riz vers le centre, sur la viande. Rabattez le « centre-bas » sur la farce et roulez en serrant bien la feuille pour former le nem.

Faites de même pour les 7 autres.

Faites chauffer la friteuse. Faites-le frire en les séparant bien 2 à 3 minutes dans de l'huile bien chaude et dégustez les nems en mes trempant dans la sauce thaï ou dans de la sauce poisson ou soja.

La Cocotte

<http://lacocotte.nordblogs.com>