

Panier Porc :

3 côtes, 4 saucisses, 1 rôti, sauté, farce, Jambon
Merci aux préparateurs des colis,

Braderie

Nos saucisses ont eu un franc succès au Café Citoyen lors de la braderie solidaire.
Merci à toute l'équipe.

Rentrée des classes

Flore et Célestin ont repris le chemin de l'école. Ils ont de la chance, leur école a été retenue par le Conseil Général pour un projet pédagogique autour de l'environnement. Et le support à ce projet, ce sera l'Espace Naturel Sensible des Gillettes qu'entretiennent les Highlands à Moustier. Comme quoi un ENS peut protéger la nature, nourrir des gens, faire vivre un agriculteur et son équipe et participer à l'éducation des enfants...

Rattrapage de Highland

Dans le Marais de Douriez, en partenariat avec le Conservatoire des Espaces Naturels, une trentaine de bœufs et génisses ont bientôt fini leur saison d'écopaturage. Le rattrapage aura lieu **le 18 septembre** avant l'ouverture de la chasse. Les bonnes volontés, avec une bonne condition physique sont les bienvenues, départ groupé possible depuis Borre. Prévoir bottes insubmersibles et bonne nuit de sommeil avant et après. Le transport se fera ensuite en camions vers l'Avesnois.

Portes Ouvertes à Moustier 28 septembre

Le programme se précise, barbecue, buvette, 15h visite du site accompagné d'un garde des Espaces Naturels Sensibles, rencontre des highlands avec l'éleveur. rando papillons le matin à Liessies à 9h30, visite de la RNR du Monts de Baives à 11h. + d'info sur le blog www.fermedubeaupays.fr ou le site www.fermedubeaupays.com

Com Com

La commission communication de l'Amap s'est réunie, des bonnes volontés, des créatifs, un spécialiste, le fruit du travail engagé devrait être appétissant...

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 10 octobre



Nouvelles de la ferme Septembre 2014



Les Highlands

Elles profitent de l'été indien et d'une belle repousse d'herbe. Les vêlages sont quasiment terminés.

Dans les prairies les colchiques fleurissent, c'est la fin de l'été... Je vais profiter de ce beau temps pour faire une dernière coupe de foin.



Les cochons

Ils profitent également du beau temps. Nous avons sélectionné de nouvelles cochettes (demoiselles cochonnes) qui viendront agrandir le cheptel. Nous les choisissons en fonction de leur caractère calme et docile, de leur morphologie longue et bien roulée, de leur poitrine (12 tétines minimum) et en fonction des qualités maternelles de leur maman. Laurent qui s'occupe des cochons à Borre, a une petite préférence pour les rousses. Nous leur avons acheté un beau petit verrat de race rustique Duroc. On espère qu'ils auront une descendance nombreuse et goûteuse.

A Borre Dans les champs

La moisson est enfin terminée, ce mauvais mois d'août nous a bien compliqué la tâche. Heureusement nous avons pu sauver la récolte de triticale et d'orge. Une fois le grain récolté, ce n'est pas fini. Il faut trier et nettoyer le grain puis le sécher. Secouer la paille et la faire presser par l'entreprise, rentrer les ballots, broyer les chaumes et les bords des champs.

Après l'orge, épandre le fumier, un coup de décompacteur et de herse rotative. Le décompacteur est un outil à dents qui soulève le sol sans perturber les horizons, comme cela, on se passe du labour qui est

défavorable aux vers de terre et à la vie du sol. La herse rotative casse les mottes et réalise une terre fine, cela permet de préparer un beau lit de semences pour que le maximum d'adventices puissent germer et être détruits, c'est la technique du faux semis La terre sera ensuite prête pour semer le triticale après le 15 octobre.

Après le triticale, on laissera pousser le trèfle semé en juin 2014 pour accueillir les parcs à cochons en avril 2015. Vous l'avez donc compris la rotation est la suivante : parcours à cochons-> orge de printemps->, (trèfle sous couvert) puis triticale d'automne. Le système est désormais bien établi.

Le grain servira à l'alimentation des porcs et la paille pour pailler le fond des cabanes.

A Borre à la boucherie:

Nous sommes en plein travaux pour réaliser la chambre de maturation ainsi qu'une chambre froide supplémentaire pour les carcasses et un petit quai de déchargement. Nous avons décaissé, réalisé la dalle, posé le carrelage. L'entreprise vient poser la chambre de maturation ce lundi. Il restera à poser les cloisons. C'est un projet collectif, toute l'équipe de la ferme a mis la main à la pâte pour ces travaux. On sera bien contents quand on pourra admirer les pièces de viande dans le frigo.

La recette

Merci la cocotte <http://lacocotte.nordblogs.com>



La Cocotte

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

Bifanas de porc

Vous avez ramené quoi du Portugal, la Cocotte ? Des poteries, du pili-pili, de l'huile d'olive, du vin et quelques recettes.



Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 petit rôti de porc, 30 cl de vin blanc, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe de paprika en poudre, sel, poivre blanc, huile, 6 petits pains.

Préparation : 10 min – cuisson : 15 min – coût : * - difficulté : * - ustensile : papier aluminium

Placez votre rôti 1 petite heure au congélateur. Puis coupez le rôti de porc en 24 tranches très fines de 2 à 3 mm. Bien froid, le rôti sera plus facile à couper. Ou demandez à votre boucher préféré de le faire à votre place.

Dans un plat creux, mélangez le vin au paprika, l'ail pelé et pilé, sel et poivre. Puis trempez les tranches de viande dans ce mélange. Laissez mariner 1 bonne heure. Au bout de ce temps, faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et faites dorer deux à trois minutes les tranches de rôti. C'est très rapide. Dès qu'elles sont cuites, enfermez-les dans de l'alu pour les maintenir au chaud. Faites cuire toute la viande de cette façon.

Puis versez le jus de marinade dans la poêle et faites réduire. Ouvrez les pains en deux, déposez 4 tranches de rôti par petit pain et déposez une cuillère de sauce. Refermez le pain, écrasez-le légèrement et dégustez aussitôt. Si vous voulez, ajoutez quelques gouttes de pili-pili dans votre petit pain.

