

### **Panier Porc :**

Jambon, chair, rôti, côtes, 4 saucisses, lard frais

### **Panier Bœuf :**

Steak, entrecôte, carbonnade, merguez, steak haché pour compléter

### **Horaires des boucheries et commandes**

Lille : Mercredi, Jeudi, vendredi, samedi 8h-19h, Dimanche 8-13h

Borre : Vendredi 9-19h, Samedi 9-12h

Pour assurer un service rapide, nous vous encourageons à commander. Vous pouvez le faire par mail, par texto ou joindre directement les boucheries de Lille et Borre qui ont désormais leurs portables.

Borre [commandeborre@gmail.com](mailto:commandeborre@gmail.com) Port.07.49.09.88.65

Lille [lille@fermedubeaupays.fr](mailto:lille@fermedubeaupays.fr) Port. 07 83 15 86 38

### **Les cochons**

Tout va bien pour eux! Jeanne qui débute sa 2ème année d'apprentissage s'occupe d'eux lorsqu'elle n'est pas à l'école. Elle réalise une étude sur l'état corporelle des truies après sevrage.

### **Les vaches**

Elles broutent tranquillement et apprécient l'herbe bien verte ! La saison des vêlages s'est plutôt bien passée pour se terminer fin juin. Il y a de la diversité dans le troupeau, des highlands, des Angus, un peu de Flamande et des mélanges. Au final cela donne de jolie bête rustique, calme et bien adaptée à mon système tout herbe.



### **Recrutement !**

On recherche une personne pour compléter l'équipe au service à Wazemmes le dimanche de 9H à 15h.

**Je vous souhaite un bon appétit, Grégory, votre éleveur**

**Prochaine distribution Amap : 8 octobre**



**Nouvelle de la ferme  
Septembre 2021**



### **Enfin des nouvelles !**

Il y a bien longtemps que je ne vous ai pas écrit. Ce n'est pas faute de penser à vous, mais le temps me manque, même en démarrant très tôt et en finissant tard...

### **Les foins**



On vient de terminer la récolte de la deuxième coupe hier soir. Cette année est tout à fait à l'inverse de la sécheresse de 2020. L'herbe a poussé en continu grâce aux arrosages quasi quotidiens. Mais il a fallu forcer un peu pour trouver des créneaux d'une semaine sans pluie nécessaire pour avoir du foin bien sec. Lors de la première coupe début juillet, on sortait des inondations, il y avait encore de l'eau qui posait dans les prairies lorsque j'ai commencé à faucher. Il faut minimum 5 jours de soleil pour faire du bon foin qui est l'aliment idéal pour les vaches l'hiver. Une autre technique que l'on utilise parfois en fin de saison ou en condition trop humide permet de récolter en trois jours. C'est l'enrubanné, on fait des ballots de foin pas sec que l'on emballe dans du plastique pour éviter qu'il fermente. Ça marche bien aussi mais cela coûte plus cher et le plastique, c'est pas fantastique, donc on évite ! Avec Antoine mon aide à la ferme on réalise l'ensemble des opérations la fauche, le fanage (on retrouve le foin pour qu'il sèche),

l'andainage (on le rassemble en ligne pour le presser), le ramassage des ballots pour les stocker sous le hangar, l'entretien et les réparations inhérents au matériel. Pour la confection des ballots,



c'est un voisin qui vient avec une grosse presse Pour certaines parcelles du Conservatoire ou des espaces naturels sensible pour préserver la biodiversité j'ai des dates et des espaces à respecter, du coup je fauche avec le plan sur le volant. A Borre, on récolte la luzerne en famille avec Papy Edouard.



### Les moutons Dispo!

Nous avons réussi à attraper les moutons fin août. J'avais lancé un appel à volontaires un samedi matin et on a eu une très bonne équipe, comme chaque année! A midi l'ensemble des moutons était trié, vermifugé et bouclé. La stratégie s'améliore au fil des ans, depuis plusieurs semaines on les amadouait avec des friandises. Nous avons également refait des clôtures et des aménagements pour améliorer le piège. Après l'attrapage, on a repris des forces avec des bonnes choses et quelques bières, avant de faire un petit safari vache.



Du coup il y a du mouton disponible à la boucherie : gigots, côtes, épaule, poitrine. Pour ceux qui ne connaissent pas encore

cette une viande, elle a un goût délicat, nous avons toujours de très bons retours.

### La recette Merci la Cocotte !



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

## Hamburger aux deux viandes et maroilles

Servez avec un coleslaw chou-carottes, sauce yaourt.



Pour 6 personnes

6 petits pains (ici pains-maison au sésame noir), 300 g de bœuf haché, 300 g de chair à saucisse, 12 tomates séchées, 200 g de maroilles, paprika doux, muscade, gros cornichons à l'aigre-doux, graines germées de fenugrec ou alfafa, huile de tournesol, sel, poivre

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min – Coût : \* - Difficulté : \* - Ustensiles : gril et grille-pain

Faites bouillir une petite casserole d'eau et versez-la sur les tomates. Laissez-les regonfler. Mélangez bœuf et porc, formez 6 boulettes et aplatissez-les en « steaks » de la taille des petits pains. Huilez-les très légèrement et faites-les griller comme il plaît. Coupez le maroilles en fines tranchettes et faites-le fondre dans une casserole avec une pincée de paprika et de muscade. Coupez les pains en deux et faites-les toaster.

Dressage : Sur chacune des bases des pains, répartissez un peu de salade, posez dessus les steaks, couvrez de sauce maroilles. Ajoutez les tomates égouttées et coupées en lamelles, des rondelles de cornichons et un peu de graines germées. Recouvrez du haut des pains, tassez un peu et mangez très chaud.