

Panier Porc

Rôti, côtes, rouelle, saucisses, saucisson ail, saucisses sèches

Panier Boeuf

Faux Filet, basse côte, steak

Talent!

Notre très célèbre copine cocotte [Odile Bazin](#) qui caquette et concocte de délicieuses recettes dans le journal la Voix du Nord arpente les paysages et tire sur tout ce qui bouge et ne bouge pas. Très belle exposition visible jusqu'au 13 mai au 173 rue bois blancs à Lille dans le café cantine Tok Ici où on mange aussi de la bonne viande !



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

13 juin Waz en bouche

Avec l'asso des commerçants Gambetta et suite au gros succès de l'année passé, la nocturne gourmande revient le jeudi 13 juin !

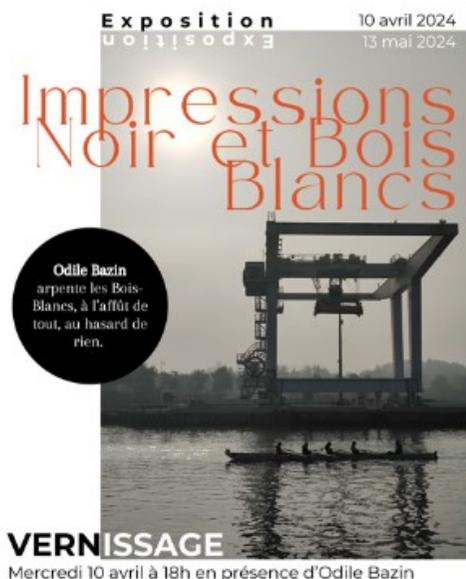
30 juin Fête des arbres

Pour tous les copains des arbres notez bien la date, 30 juin à la ferme à Moustier en fagne, vous pourrez venir découvrir vos petits protégés ...

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 17 mai



Nouvelles de la ferme Avril 2024



Les vaches

Les ventres s'arrondissent, les pis gonflent, les vêlages approchent...La première devrait être une Flamande, j'avais bien vu le 21 juillet (fête nationale Belge) dernier quand j'ai amené le taureau Adam dans le troupeau que ça avait matché direct ! et donc 282 jours plus tard on sera le 26 avril...

On se tient prêt, les boucles pour identifier, la balance pour peser les veaux, le thermomètre...et bientôt le quad, son moteur thermique étant cassé, je me suis décidé à le convertir en électrique, ce moteur sera silencieux mais pour le moment il est n'a pas traversé l'océan... Alors que la majorité des éleveurs font des vêlages en bâtiments je préfère laisser les vaches vêler dans les prairies, c'est mieux pour elles. Elles peuvent se poser dans un coin tranquille qu'elles choisissent et où elles peuvent se mouvoir comme elles veulent quand viennent les contractions. Pour l'éleveur c'est forcément plus compliqué en termes de surveillance. Il faut se rendre parfois 4-5 fois par jour dans les prairies. Jusqu'à présent tout se réalisait en quad, mais pour cette nouvelle saison je me suis aussi décidé d'utiliser en complément un drone. Cela permettra de surveiller discrètement et de moins écraser d'herbe mais par contre il est important de garder un contact direct au moins une fois par jour avec les bêtes pour ressentir les choses.

Est-ce que le moteur va traverser les océans ? Est-ce que je vais réussir le rétrofit ? Est-ce qu'avec mes grandes paluches, je vais réussir à piloter un petit drone, est ce que les vêlages vont bien se passer ? Beaucoup d'interrogations, les réponses seront dans les nouvelles de mai...



Bienvenu petit Bufflon

Je vous avais déjà parlé du partenariat avec les copains pour de la Mozzarella Bio dans l'Avesnois avec Lorena et Gilberto de la Bottega, la laiterie Jean-Jean et Ludovic l'éleveur des bufflons. Pour ma part, j'ai la charge de l'élevage des veaux mâles qui ne donnent pas de lait (pour rappel 😊). Le premier d'entre eux est arrivé hier sur la ferme ! Œil de biche, look particulier, calme et placide, je pense que l'on devrait bien s'entendre !



Rebienvenu Lilli

Il s'est passé beaucoup de choses depuis les dernières nouvelles. Il y a eu des moments heureux et d'autres tristes avec le décès d'Edouard, mon père. Pour Lilli son chien, c'est retour à la ferme où elle est née et retrouvaille avec Buck !

Les arbres

Le gel puis les sols gorgés d'eau ont rendu la plantation des 3600 arbres compliquée ! Mais au final l'opération semble bien réussie, puisque la majorité d'entre eux sort ses premières feuilles. Les prairies n'étant pas accessible en tracteur, on n'a pas pu réaliser les clôtures fixes comme on l'aurait souhaité. Pour le moment on va juste mettre un fil électrique pour pouvoir faire pâturer les vaches et on va bloquer temporairement les moutons dans des prairies où il n'y a pas d'arbres.

Omnivor

Cette année, avec Gilberto nous avons débattu, sur la scène chef d'Omnivor au Touquet, au sujet de l'Agriculture régénérative et démontré le lien entre la gastronomie, l'agriculture, la nature et la préservation du bocage par sa valorisation en présentant nos partenariats.



Nous sommes le vivant

Lancé avec les copains Bio à l'occasion du salon de l'agriculture, l'appel en ligne a déjà atteint les 27 000 soutiens ! Cela donne de l'espoir pour tous ceux qui souhaitent continuer d'avancer dans la transition agroécologique ! Voici le lien <https://chng.it/6M97nZxXsy>



Le temps passe vite !

2024 tandis que la ferme du Beau Pays franchit ses 25 ans d'engagement en Bio, notre groupement Bio fête ses 50 ans. A cette occasion, il organise un grand événement à Lille le samedi 1^{er} juin. Evidemment, nous (😊) tiendrons un stand au marché des producteurs de 10h à 19h, vous êtes tous les bienvenus...



L'ANNUAIRE OFFICIEL

EARL FERME DU BEAU PAYS

L'ensemble des activités de ce professionnel sont certifiées bio ou en conversion.

PRODUCTION PRÉPARATION DISTRIBUTION

100% BIO

PRODUITS :

- Luzerne
- Agneaux
- Truies
- Autres porcins
- Viande bovine, fraîche ou réfrigérée
- Verrats
- Vaches allaitantes
- Porcs charcutiers
- Prairie permanente
- Viande de porc, fraîche ou réfrigérée
- Taureaux (>24 mois)
- Bœufs
- Porcelets
- Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée

CERTIFICATIONS :

Engagé avec Ecocert France depuis le 30 Janvier 1999



BIOTIFUL DAY

Nous célébrons nos 50 ans cette année et organisons plusieurs temps forts dans ce cadre notamment **une journée conviviale, familiale et festive le samedi 1er juin 2024 au Bazaar, St So à Lille, de 10h à minuit**, visant à rassembler les producteurs bio, les familles, les partenaires de Bio en Hauts-de-France et **toutes les personnes intéressées pour fêter la bio à nos côtés : 3000 visiteurs attendus !**

Au programme : marché de producteurs bio régionaux, conférence de Marc Dufumier, restauration 100% bio et locale, fanfare, concert en soirée, animations ludiques et familiales tout au long de la journée.