

Panier Porc

Jambon, saucisson, pâté à la bière, 4 saucisses 3 cotes 1 roti, 6 chipo campagne, 6 chipo nature, 1 morceau de lard

Panier Boeuf

6 merguez, 750 gr basse cote, 6 chipo de bœuf, 5 steak, 3 steaks hachés

Avec l'arrivée des beaux jours, les colis sont orientés barbecue !
Merci aux préparateurs des colis. Merci à l'équipe boucherie pour toutes les préparations.

Nouveau : la boutique Ferme du Beau Pays sur internet

Si vous avez de la famille ou des copains éloignés qui souhaitent de la bonne viande, si vous souhaitez commander en ligne ou faire une précommande, c'est désormais possible !



Enfin, la boutique est en ligne et les fricadelles aussi!

11 avril 2018

Je suis ravi de vous présenter la première mouture de la boutique en ligne. En effet, ça fait quelques temps que j'y pense et j'ai décidé de passer le cap!

Vous pouvez faire livrer chez vous avec le service de Chronofresh, ou alors préparez votre commande derrière votre mobile ou ordinateur et récupérez le tout à la boutique "physique" dans les halles de Wazemmes, rue Gambetta à Lille. Mais aussi à la ferme de Borre, 360 rue de Cayonque, au même biocoop de l'Audomarois à Longuenesse!

J'espère que votre expérience sur ce site sera agréable et j'attends aussi vos retours pour l'améliorer!

À bientôt,

Grégory, votre éleveur.

Messages à l'affiche



Enfin, la boutique est en ligne et les fricadelles aussi!

11 avril 2018

Posts Récents

Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 mai

Nouvelles de la ferme Avril 2018

Enfin l'arrivée des beaux jours, après ce long hiver, la nature revit ! C'est l'effervescence entre les naissances et les sorties en pâturages ! Il a intérêt à être en forme, tout est à faire en même temps, mais quel bonheur de revivre avec la nature.

Les Vélages

Pour le moment ça démarre plutôt bien, avec 3 vèlage cette semaine. Les Highlands et les Angus sont des races rustiques qui vèlent facilement. Après, il peut toujours y avoir des petits soucis. Normalement, un veau né les pattes et la tête en avant comme, une fusée. Une fois que la tête est passée le reste suit. Parfois il y a des complications, un gros veau sur une jeune vache, un siège, auquel cas le veau présente le cul en arrière, il faut le repousser replacer les pattes et tirer. Nous devons donc parfois rentrer les vaches dans l'hangar pour intervenir.

Bien souvent, le vèlage se passe facilement, sans notre aide, nous avons à peine le temps de voir la vache se préparer. Sitôt vèlé, la vache lèche son veau, c'est l'imprégnation. Le petit se lève vite sur ses pattes toutes vacillantes pour la première tétée de colostrum. Le lendemain, avant qu'il ne gambade trop vite, on le boucle avec son numéro d'identification, on le mesure et on le pèse. Pour cela il faut mieux être une personne de plus pour garder à distance la vache qui peut parfois être très maternelle...

Les petits : Flore et Grisette

Une petite fille qui aime bien faire le tour des prairies avec son père et un petit veau qui vient de naître. Une belle rencontre au milieu d'un troupeau calme et tranquille. Un petit moment de bonheur.



Pâturages

C'est également la pleine période des sorties en prairie. Il faut préparer les lots de bêtes d'abord sur le papier : celles qui doivent rencontrer un beau taureau, celles à vêler proche de la ferme, les calmes à mettre où c'est compliqué à rattraper, les plus énervées ailleurs, tout en respectant les consignes de chargement (nombre des bêtes par hectare) pour l'équilibre des milieux naturels.

Des bœufs ont déjà rejoint le marais de Douriez la semaine dernière. Avec le Conservatoire des Espaces Naturels, le chargement ou nombre d'animaux par parcelle est un savant calcul, fonction de l'âge, de la durée de pâturage et des indices mesurés l'an passé par un quadrillage et une notation.

Aujourd'hui, on emmène les veaux highlands nées l'an dernier dans les prairies du Pont de Sains, à côté du temple de l'Amour !

Les Soays

Les agnelages se terminent, les agneaux grandissent comme des flèches. C'est vraiment un beau spectacle, souvent ils se regroupent comme à la crèche. Et puis tout d'un coup, ils ont leur quart d'heure de folie, ils cabriolent comme des cabris !



Démuterner

Je pense que je vais vous apprendre un nouveau mot, que je ne connaissais pas avant d'arriver dans l'Avesnois. Démuterner : action de pouter les pâtures pour étaler les monts de taupe (muterne), boucher les trous et favoriser le tallage des graminées. Cela nous a occupé 2 jours complets cette semaine, j'ai fait la ma mise en route la première journée et Dylan l'apprenti a pris le relais le 2^{ème} jour. La veille j'avais également roulé quelques prairies à restaurer.



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



Boulettes aux légumes de bouillon

Si vous faites un bouillon de légumes, mettez de côté quelques légumes, coupez-les en tout petit pour faire ces boulettes simplissimes.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 carotte, 1 poireau, 1 branche de céleri, 1 bouquet garni (thym, persil et laurier), 1 échalote, 1 oignon, 6 saucisses de Toulouse, 50 cl de bière ambrée, 1 càs de crème fraîche, beurre et huile, sel et poivre.

Préparation : 30 min – **cuisson :** 45 min – **coût :** * – **difficulté :** * – **ustensiles :** sauteuse, mixeur

Lavez et coupez en très petits morceaux tous les légumes. Faites chauffer un peu de beurre et d'huile dans la sauteuse et faites-y revenir les légumes quelques instants. Versez la bière dans la sauteuse, ajoutez le bouquet garni, salez et couvrez. Laissez cuire 20 minutes.

Formez 24 boulettes avec les 6 saucisses. Dans la sauteuse remplacez le bouillon par les boulettes. Faites-les dorer en ajoutant un peu de matière grasse si besoin. Passez la sauce aux légumes au mixeur, allongez à la crème fraîche et versez-la sur les boulettes. Poivrez le plat et gardez au chaud le temps de préparer des pâtes, de la purée ou de la polenta au fromage pour accompagner ces boulettes simplissimes.