

:Panier Porc :

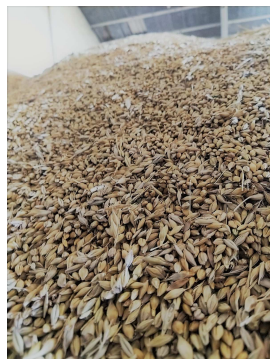
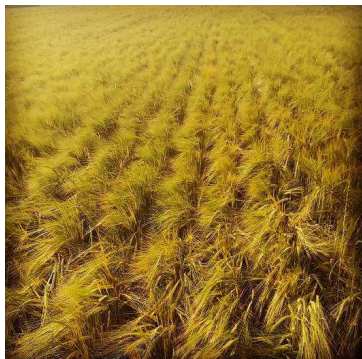
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

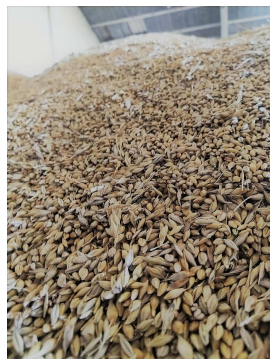
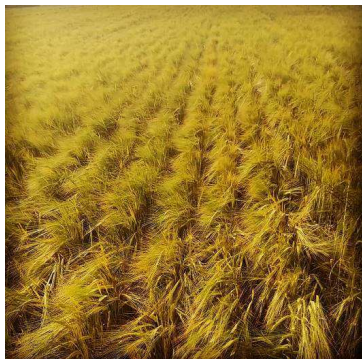
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

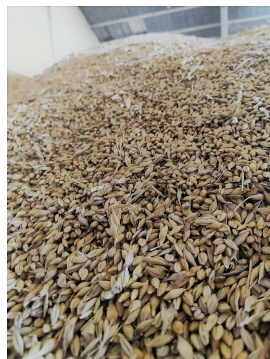
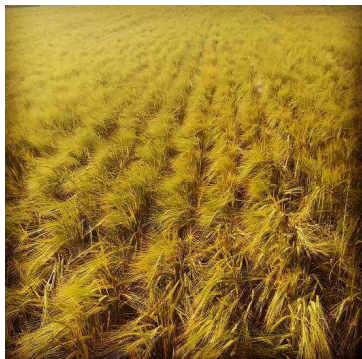
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

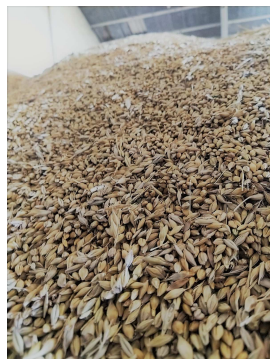
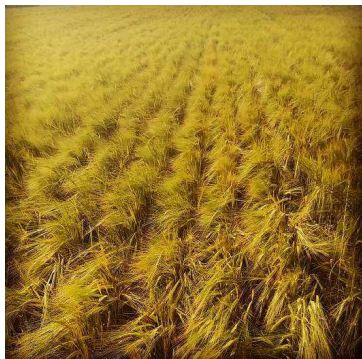
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

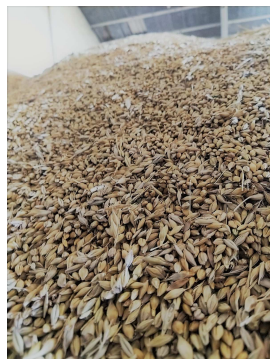
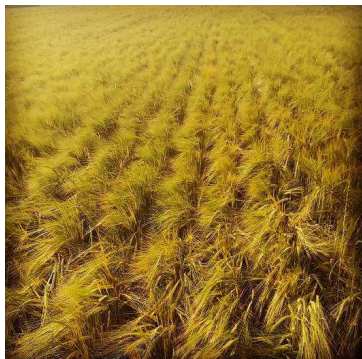
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

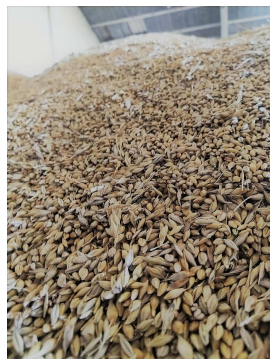
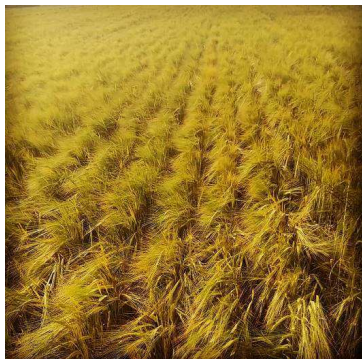
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

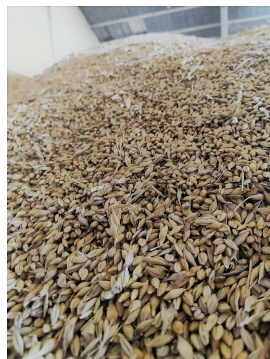
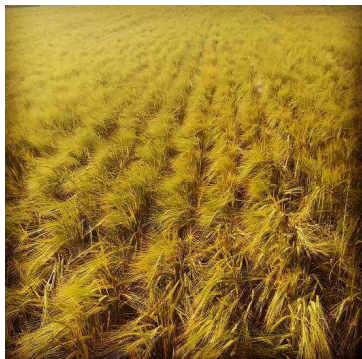
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin 9h00** (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

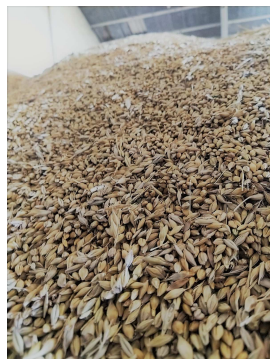
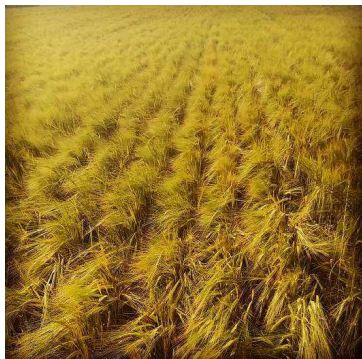
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

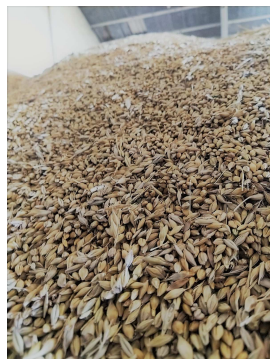
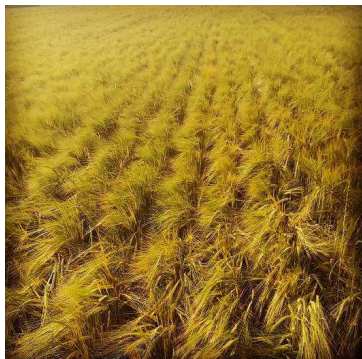
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

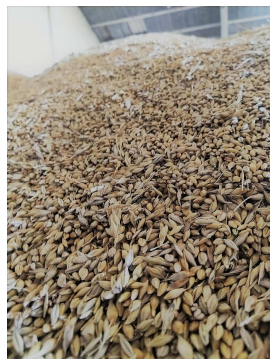
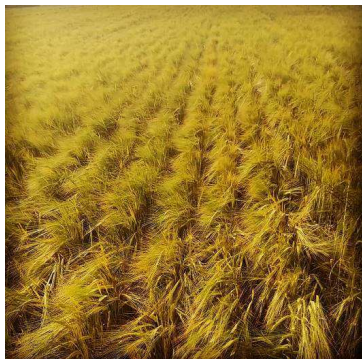
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

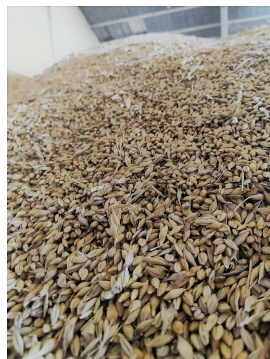
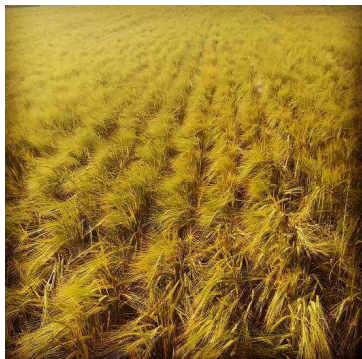
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10^{ème} anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

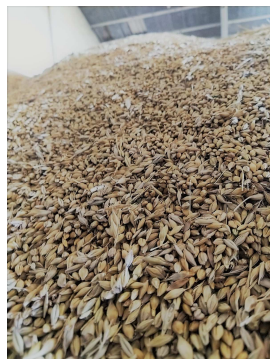
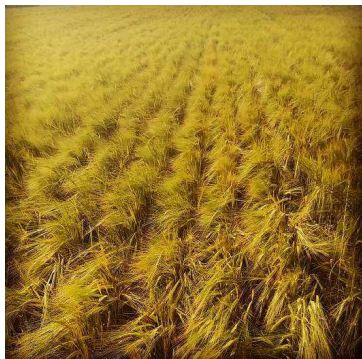
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

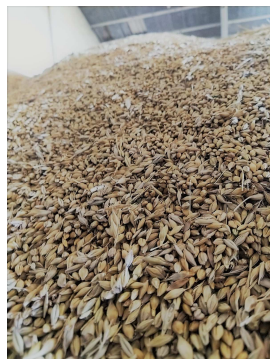
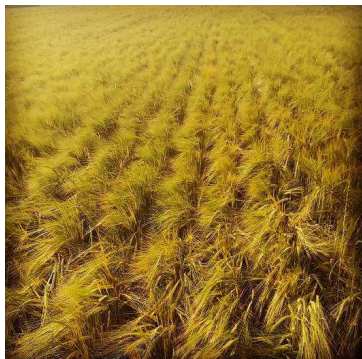
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

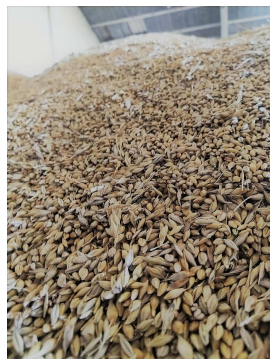
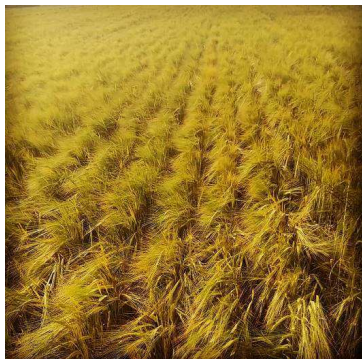
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

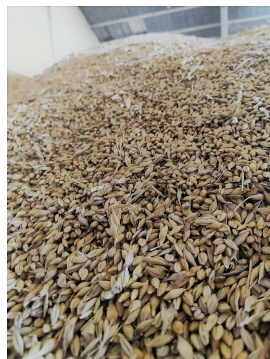
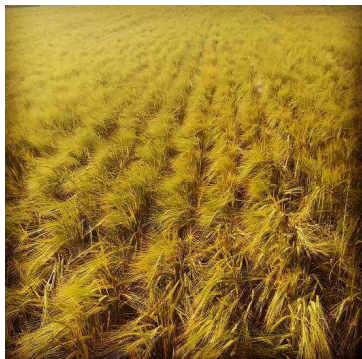
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

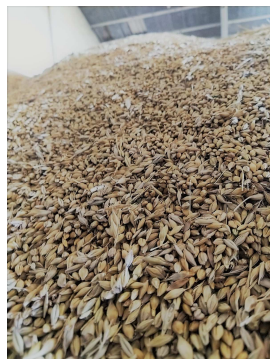
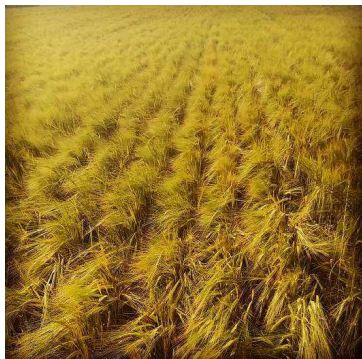
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

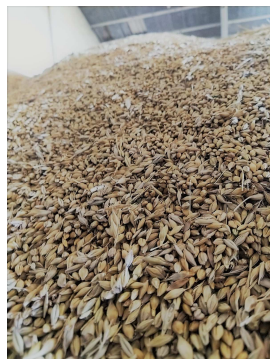
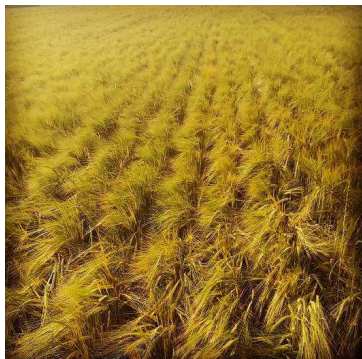
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

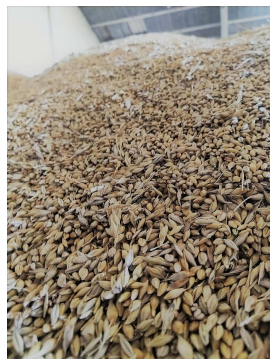
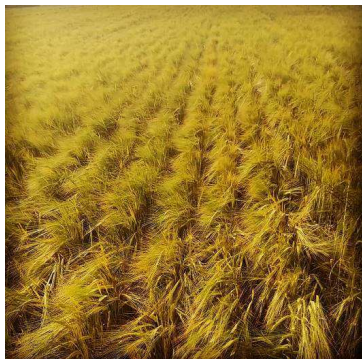
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

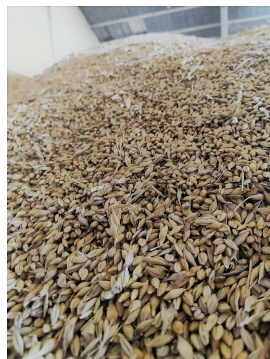
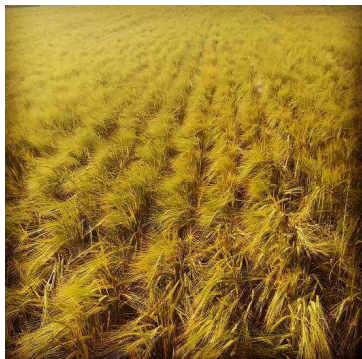
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

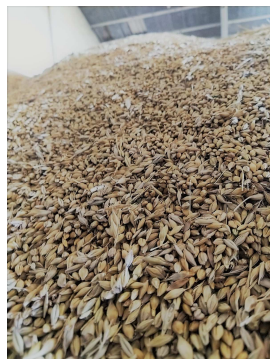
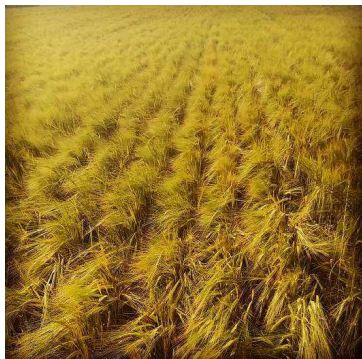
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

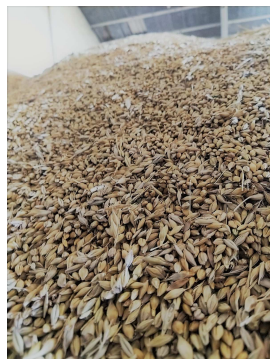
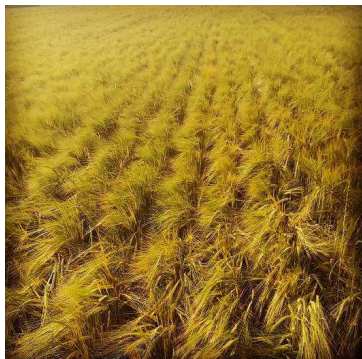
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

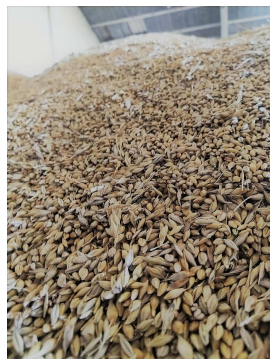
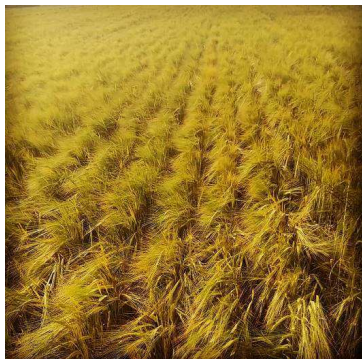
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

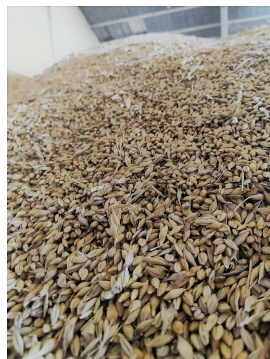
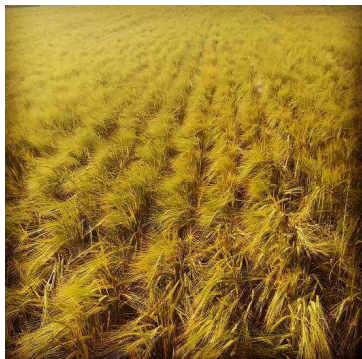
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

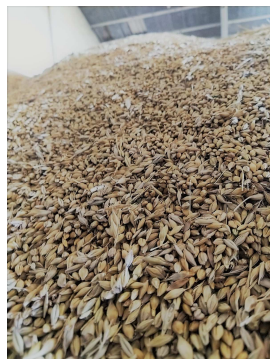
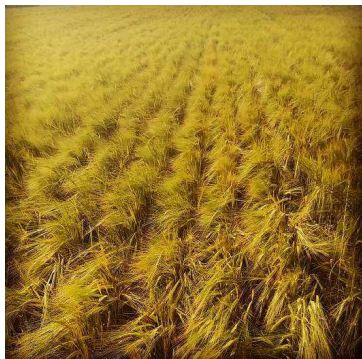
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

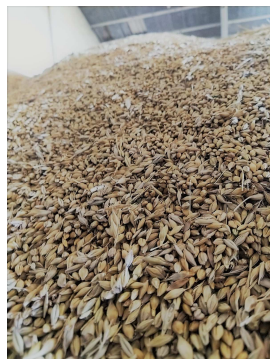
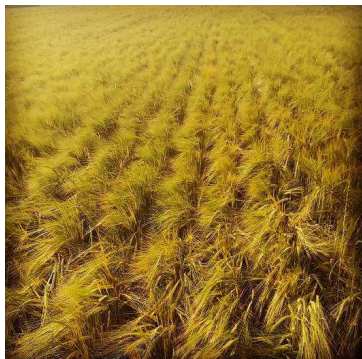
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

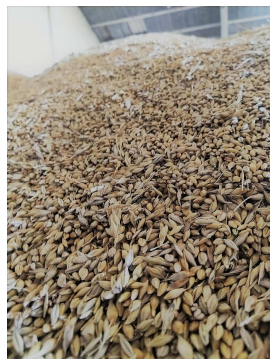
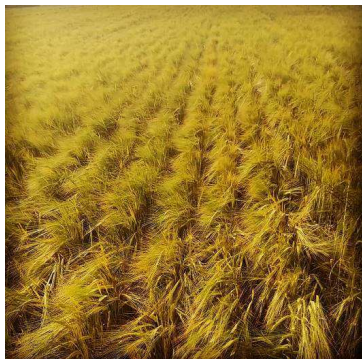
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

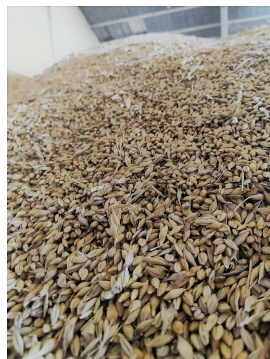
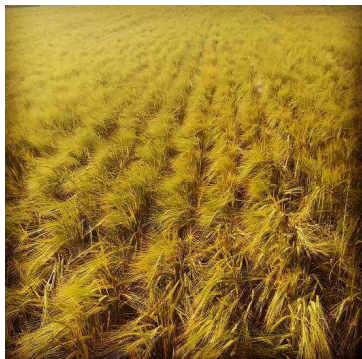
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

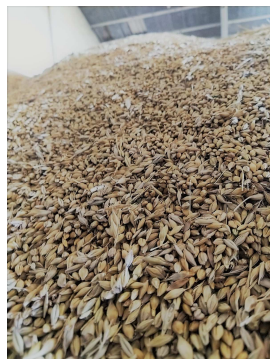
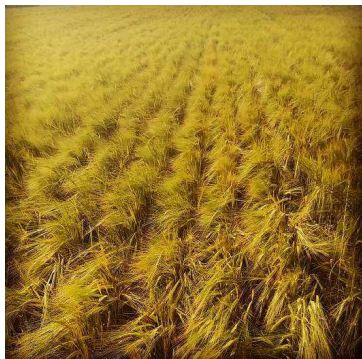
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

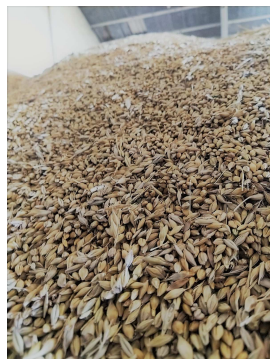
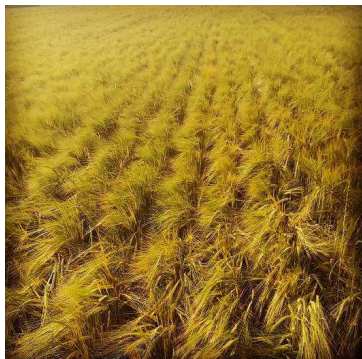
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10^{ème} anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

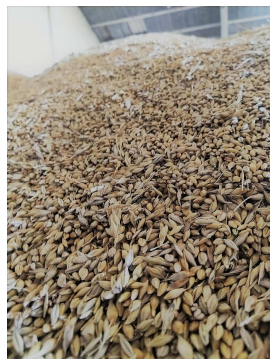
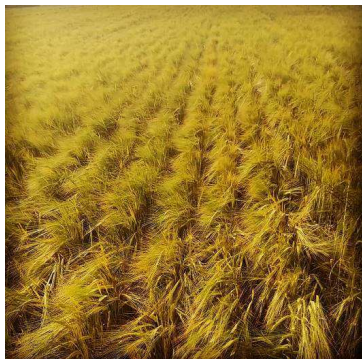
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin 9h00** (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

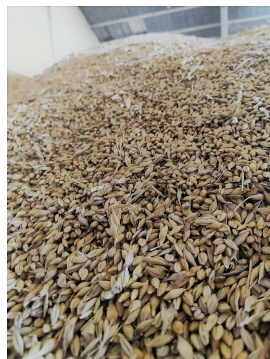
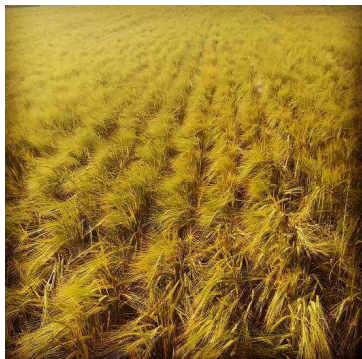
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

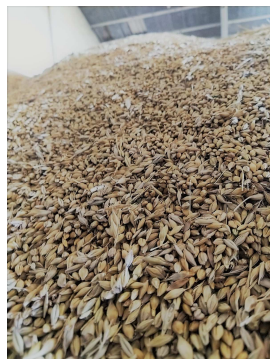
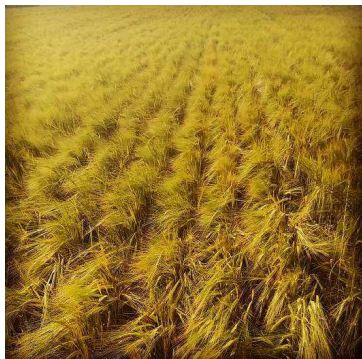
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

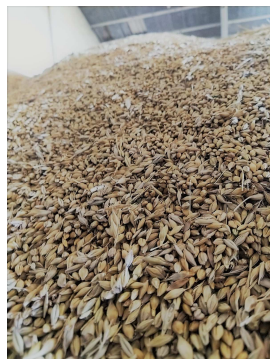
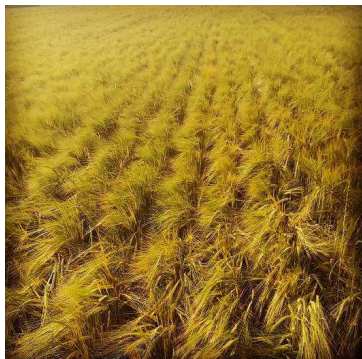
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin 9h00** (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

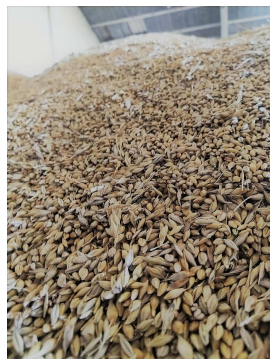
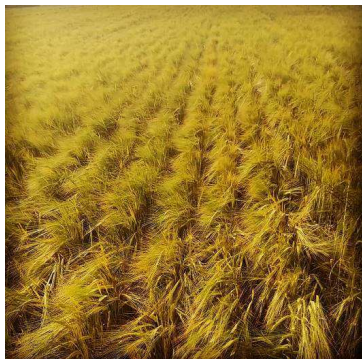
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

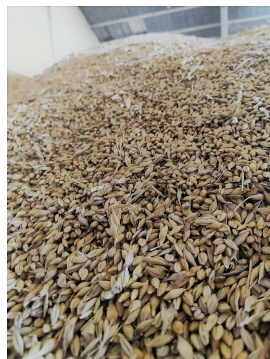
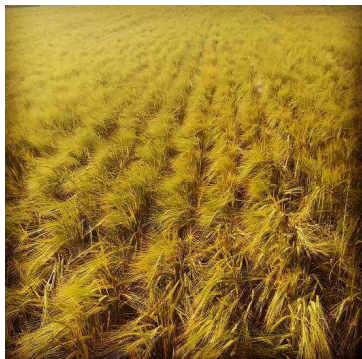
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

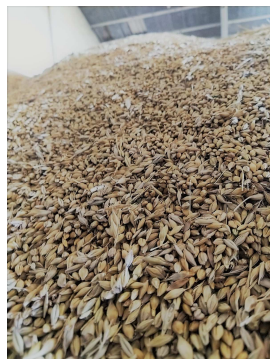
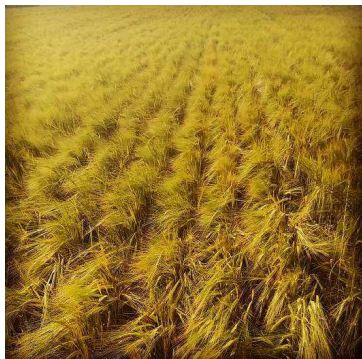
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

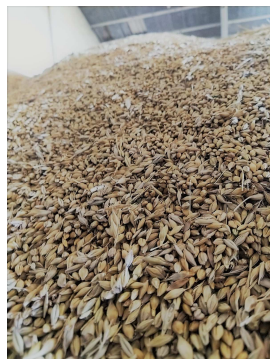
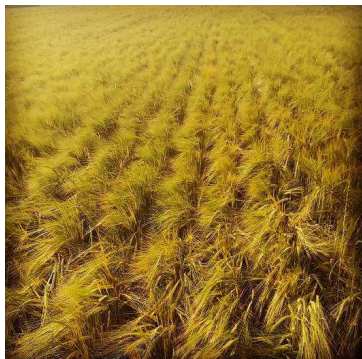
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

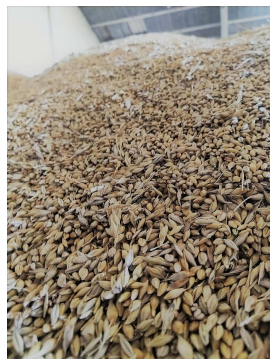
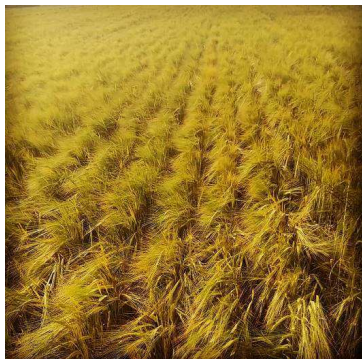
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

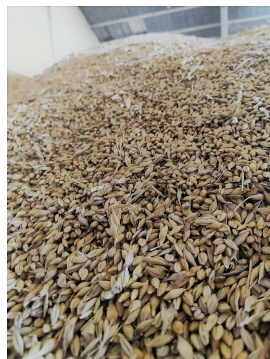
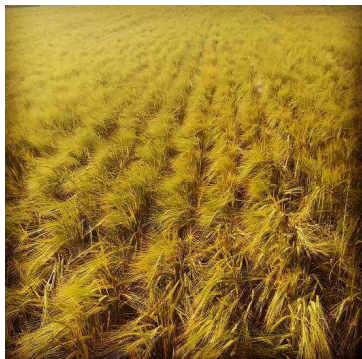
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

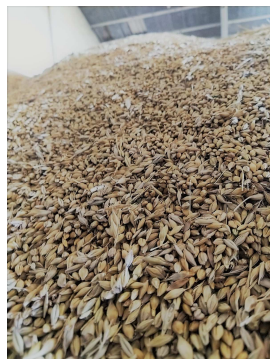
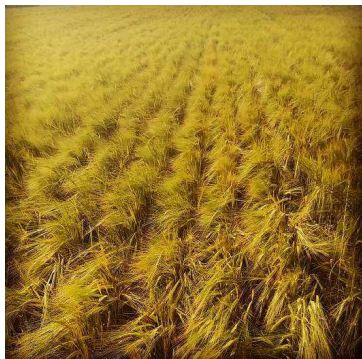
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

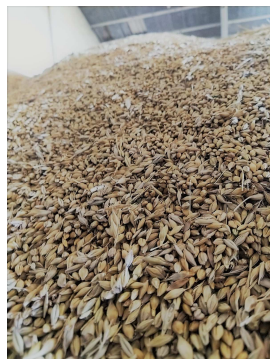
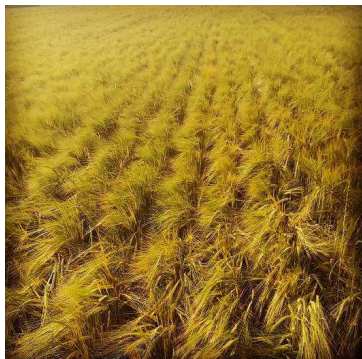
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

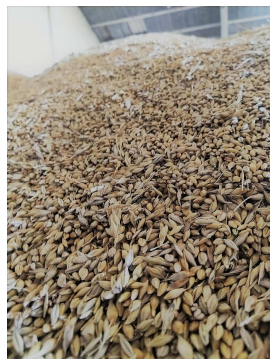
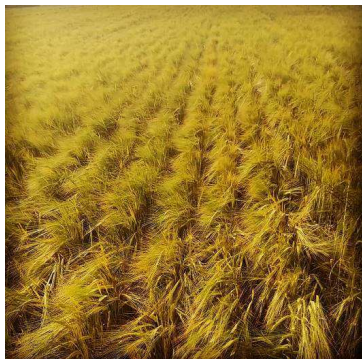
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

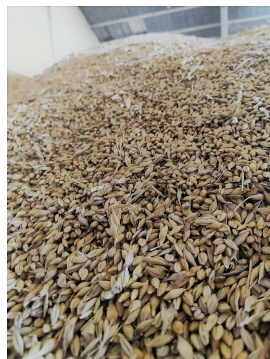
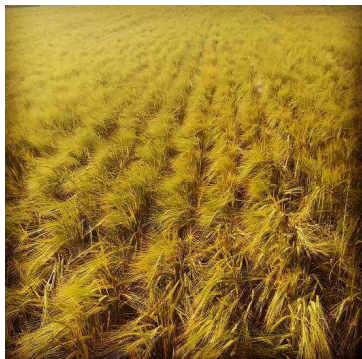
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

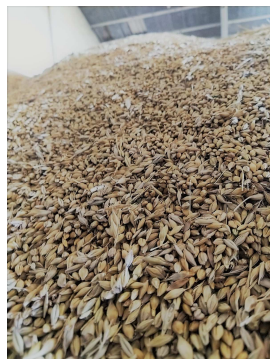
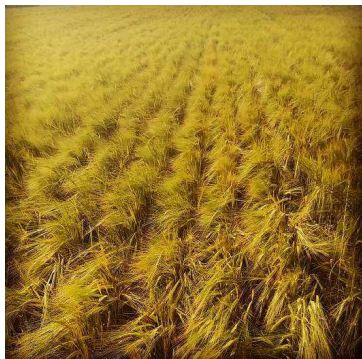
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

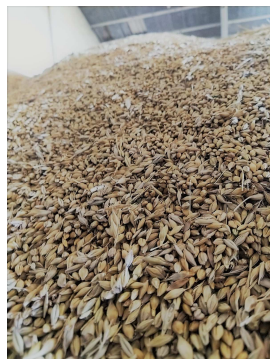
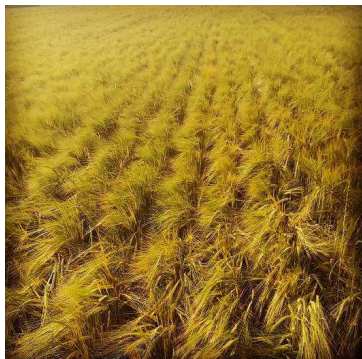
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10^{ème} anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

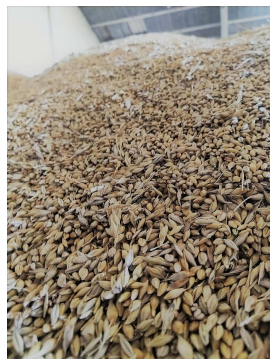
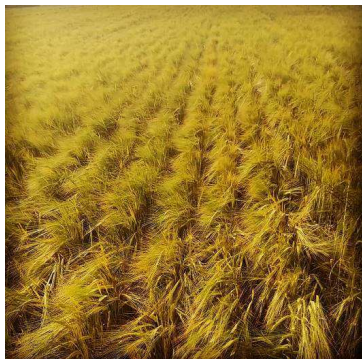
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

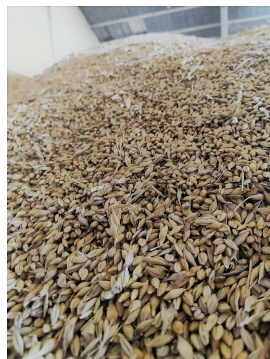
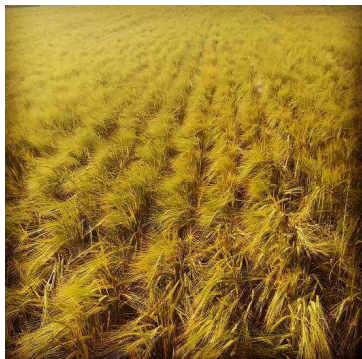
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

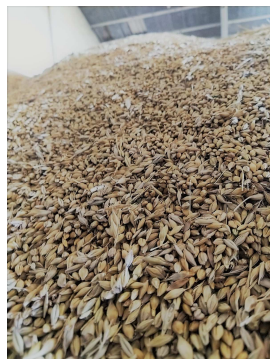
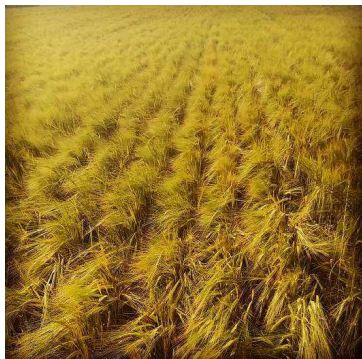
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



Je vous souhaite un bon appétit.

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 13 Septembre



Les Nouvelles de la Ferme Aout 2019



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

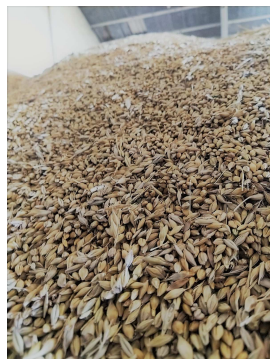
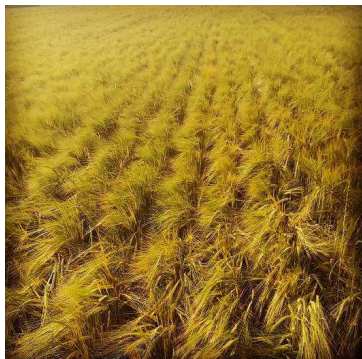
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.

:Panier Porc :

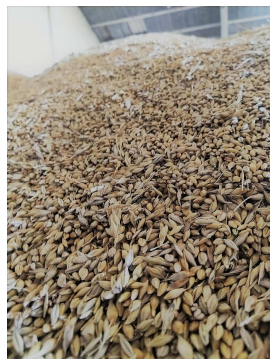
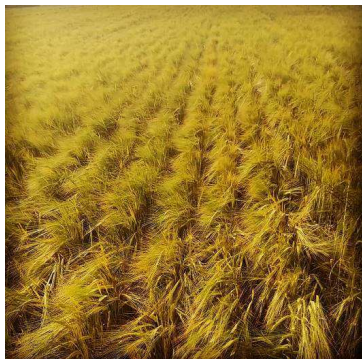
1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 1 lard frais, côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks, carbonade, entrecôte, steacks hachés pour compléter

BB bière cherche Malteur

L'orge de brasserie, cultivée à Borre a été récoltée et triée ! Il nous reste maintenant à trouver un malteur capable de travailler des petits volumes pour transformer l'orge en malt prêt à brasser. C'est le plus compliqué ! A moins que l'on fasse fabriquer une cuve de maltage par une école d'ingénieur, cela pourrait être un beau projet... (à bon entendeur...)



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

Prochaine distribution : 13 Septembre



**Les Nouvelles de la
Ferme Aout 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages sont presque terminés. Tout s'est plutôt bien passé ! Nous avons eu 3 paires de jumeau c'est rare d'en avoir autant !

Depuis quelques années, je réalise un suivi de croissance. Je pèse les veaux à la naissance. En prairie ce n'est pas le plus facile, mais désormais j'ai la technique. J'emprunte le pèse personne de Marie, que je pose sur une plaque dans la prairie pour être stable. Je prends le veau dans mes bras et je me pèse avec. Reste ensuite à déduire le poids du bonhomme et le tour est joué ! Le principale étant que la mère reste calme et de ne pas oublier de rendre le pèse personne à la famille...

Ensuite on refait une pesée à trois mois. Pour cela, un technicien vient avec une bascule spéciale et on repasse tous les bêtes à l'étable. La croissance des 3 premiers mois nous indiquent la capacité de la mère à faire du lait en qualité et quantité. Cela me guide pour choisir les vaches les mieux adaptées à mon système pâturage.



Diversité !

Sur cette photo un Highland, un croisé Highland-Wagyu, deux croisés Highlands-Angus, puis de nouveau un highland. Ils sont nés l'année dernière et ont déjà bien grandi !



L'Hirondelle



Pour ceux qui reviennent de vacances, je participe au projet Hirondelles un food court des copains rue Jb lebas à Lille. Un endroit simple et stylé ou on peut boire des bonnes bières et manger des bonnes charcuteries. Dans notre pop camion, nous proposons des planches de charcuterie à composé au choix et des petites spécialités selon les inspirations (burger Angus, pulled pork Tartines Jambons maroilles, Hot Dog). Le lieu est ouvert le soir Jeudi vendredi samedi et le midi pour le brunch samedi et dimanche.

Il y aura beaucoup d'animations en septembre avec la braderie et le festival Mange Lille.



• 10 ème anniversaire de l'Amap du beau pays - 14 et 15 septembre - Moustier

Quelques infos pour le traditionnel weekend à Moustier, chez Grégory et Marie. Cette année ce sera le **14 et 15 septembre 2019**.

Nous fêtons les 10 ans de l'AMAP du Beau Pays ! Et oui, déjà 10 ans !

Nous espérons vous recevoir très nombreux.

Samedi 14 septembre après-midi : au choix 2 ateliers de travaux pratiques :

Atelier cuisine : n'oubliez pas vos épluche-légumes et couteaux (si vous avez des excédents de légumes du jardin : tomates, courgettes,... n'hésitez pas à les amener)

Atelier bouclage des moutons par les amapiens (prévoir des vêtements qui ne craignent rien...)

Repas du samedi soir, auberge avesnoise : chacun apporte une salade, barbecue avec viande de la Ferme "Hot Pig", choux (surprise...!), vente de boissons par l'Amap

- **Dimanche 15 septembre matin** 9h00 (à confirmer) : sortie nature guidée par le Conservatoire des Espaces Naturels (Mont de Baives)

Repas du dimanche midi : Boeuf et Beans, dessert : compote de fruits frais .

Le règlement des repas et consommations se fera sur place.

INSCRIPTION : par mail à mon adresse zadejonckheere@orange.fr avant le 6 septembre. Merci d'indiquer le nombre d'adultes et d'enfants de – de 8 ans et si vous venez le samedi, le dimanche ou les deux.

Pour les repas, ne pas oublier de ramener vos assiettes, couverts, verres, ... et si possible un pot de confiture maison pour le dimanche matin.