

Amap Panier Porc :

Rôti, côtes, saucisses, sauté, pâté de foie saucisson

Panier Bœuf : Steak, faux filet, carbonnade, pot au feu

Les vaches et compagnie !

Tout va bien pour elles, la saison est humide mais l'herbe est encore bien verte, les vêlages sont terminés, les petits veaux gambadent et grandissent bien ! Pour les taureaux la saison des amours se termine. On vérifiera s'ils ont bien fait leur boulot lors des prochaines échographies lors desquelles on verra pour la première fois les veaux à naître au printemps prochain... Les cochons sont fidèles à eux-mêmes, manger, dormir, creuser, chamailler et faire déborder les abreuvoirs pour s'amuser dans les flaques !

Le foin

On a réalisé la dernière coupe d'herbe ces dernières semaines. La récolte a été bonne, c'est rassurant d'avoir du stock d'avance pour nourrir les animaux cet hiver. On devrait même avoir un peu de reliquat pour l'année prochaine, on essaye donc de bien soigner le stockage de cette précieuse nourriture.



Je vous souhaite un bon appétit,

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 8 Novembre



Nouvelle de la ferme Octobre 2024



Les Arbres!

Il y a un an, on lance le financement participatif et le projet de plantation des 3500 arbres et depuis on l'a fait !



Les espèces d'arbres avaient été soigneusement choisies :

Chêne pédonculé, Châtaigner ;
Hêtre, Orme champêtre, Tilleul,
Bouleau, Erable champêtre,
Charme, Saule marsault, Sorbier,
Bourdaie, Chèvrefeuille des bois,
Groseiller noiset rouge, Groseiller à maquereau, Néflier, Noisetier, Saule roux, Sureau à grappes, Troène, Viorne obier... Le schéma de plantation a été prévu pour que chacune de ces espèces puissent s'exprimer et être complémentaires.

Depuis les arbres ont déjà réaliser leur première année de croissance qui est surtout consacrée à faire des bonnes racines. La semaine dernière nous avons fait le tour avec le pépiniériste, on a environ 80 % de reprise ce qui est plutôt bien dans nos terrains pas faciles. Les 20 % manquants seront replantés début novembre avec des espèces qui ont le mieux repris cette année 😊 Il y a encore beaucoup de boulot pour réaliser les clôtures définitives mais on va y arriver !



Des trucs en plus et parfois des trucs en moins

Pourquoi tout n'est pas disponible tout le temps ? Et bien parce que je ne suis pas uniquement une boucherie, mais surtout un éleveur herbager. Maîtriser toute la filière, ajuster la production c'est toute une organisation...je vais vous expliquer.

Au niveau de l'élevage

Pour les cochons : choisir les cochettes, les mettre à la reproduction (naturelle et ça ne marche pas toujours du premier coup) puis 3 mois 3

semaines 3 jours de gestation, puis 7-8 mois d'élevage pour les porcs gras.

Pour les bovins : choisir les génisses, mise à la reproduction 3 mois puis 9 mois de gestation et 3.5 ans d'élevage pour les veaux.

Je dois donc anticiper les ventes d'1 an pour les cochons et de 4,5 ans pour les bovins.

Au niveau des abattages

Semaine 1 : vendredi je dois annoncer le nombre d'animaux pour le planning de la semaine suivante à l'abattoir

Semaine 2 : mardi je conduis les bovins, jeudi les porcins à l'abattoir (à 25 mn de la ferme). Vendredi je reprends les carcasses et je les remonte à l'atelier dans les Flandres.

Semaine 3 : mardi, découpe des porcs de S-1 et des bœufs de S-2 (15 jours de maturation) ; Mercredi > charcuterie, Jeudi>saucisses et préparation des commandes, vendredi & samedi > le gros des ventes à Borre et à Wazm.

Donc comme vous pouvez le voir, tout cela demande de l'anticipation. Je dois aussi composer avec des réalités morphologiques, il n'y a que 2 filets mignons par cochon, idem pour le filet de bœuf. Si je manque de quelque chose je ne peux pas comme les autres boucheries appeler mon grossiste pour commander 10 filets mignons et des côtes à l'os pour le lendemain... Au mieux, je peux prévoir de tuer plus les semaines d'après tout en gardant l'équilibre entre les différents morceaux. Ce n'est pas le même concept !

Pour ajuster l'élevage et essayer de prévoir les ventes, on tient compte de l'activité actuelle, de l'historique, de la météo, des vacances. Peut-être un jour, l'IA nous aidera mais en attendant c'est ma petite tête 😊.

C'est important de trouver le bon équilibre entre :

-**prudence** au risque de manquer de certaines choses, de devoir décliner des demandes de client déçus, d'avoir un rayon vide trop vite, de perdre du chiffre d'affaires

-**optimisme** le rayon est super plein c'est très cool pour la vente on dit oui à tous, c'est plus facile, les clients sont contents mais à la fin, il reste de la viande, Même si on peut réaliser des charcuteries avec une partie, il y a donc un risque de devoir en déclasser

J'essaie d'être un optimiste prudent (ça va faire rigoler certains...), mais clairement je me dois de jouer plutôt du côté de la prudence, on élève, on tue des animaux, le respect c'est de bien les valoriser et surement pas de gaspiller une partie. Le fait de finir à stock 0, on redémarre

chaque semaine avec de la viande toute fraîche. Les pertes coûtent cher et je ne veux pas augmenter les prix pour compenser.

Un point très important qui fait notre particularité, c'est qu'au-delà des herbages, de la reproduction, des naissances, de l'élevage, des conduites à l'abattoir, du transport des carcasses, de la découpe, on fabrique 100 % de nos charcuteries soit environ 40 spécialités.

On adore ça les charcuteries, mais c'est très gourmand en temps. Même si l'équipe est très courageuse, on n'arrive pas toujours à fabriquer de tout, toutes les semaines. Et parfois, quand je tue plus d'animaux, on passe plus de temps à la découpe et donc on a moins de temps pour fabriquer les charcuterie...

L'idée simple serait d'embaucher mais pour un salaire de plus il faut 25 % de vente en plus, il faut arriver à produire en conséquence et aussi et surtout trouver un-e bon-ne équipier-e !

Pour les clients restos, il y a aussi des contraintes, je ne travaille donc que pour ceux qui comprennent et qui acceptent de prendre ce qu'il y a en sachant que les pièces les plus demandées sont réservées pour mes clients particuliers. Du coup ils ne sont pas très nombreux mais ce sont que des bons et des engagés !

C'est un peu sérieux comme explication (pour une fois 😊) mais comme ça vous savez tout ! En tous cas, on adore ce que l'on fait et même s'il y a des complications, on sait pour qui et pourquoi et on est très contents que ça marche plutôt bien !

Merci à vous les gourmands pour votre compréhension, votre soutien et parfois vos changements de plats en dernière minute. 😊

Merci à l'équipe vente qui sert toujours avec le sourire et qui sait proposer des alternatives pour que les clients repartent contents même s'il manque des choses...

Merci à l'équipe découpe-charcuterie qui assure face à la masse de travail à enchaîner pour proposer toutes ces bonnes choses
Et merci à la nature qui nous permet de si bien nous nourrir !

