

## Panier Porc

Rôti, rouelle côtes, saucisses, jambette, saucisson  
Pâté cote filet

## Recette Jambon Noël

Ingrédients pour 10/12 personnes : • 1

petit jambon de 3 kg environ  
• 3 étoiles de badiane • 1 bâton de cannelle • 2 cc de gingembre en poudre  
• 1 cc de poivres noirs en grains • 5 clous de girofle • 2 CS de gros sel  
• 33 cl de cidre doux • 10 cl de vinaigre de cidre aromatisé au miel • 3 CS de sucre roux • Sel et poivre du moulin

Si votre gentil boucher a déjà cuit votre jambon, passez directement à l'étape du four, sinon, déposez le jambon dans une grande marmite et le couvrir d'eau froide. Y ajouter toutes les épices (badiane, cannelle, clous de girofle, le gingembre, les grains de poivre et le gros sel). Porter à ébullition puis poursuivre le pochage à feu doux pendant 30 minutes. Laisser le jambon refroidir dans le bouillon.

Préchauffer le four à 160°. Mélanger ensemble le cidre et le vinaigre de cidre aromatisé au miel. Déposer le jambon égoutté ainsi que les épices dans un plat allant au four. Saler, poivrer et répartir la moitié du sucre roux sur le jambon. Verser le mélange cidre/vinaigre dans le plat.

Enfourner pour 1 heure 30 à 160°. Arroser le jambon avec le jus toutes les demi-heures.

A la dernière demi-heure, saupoudrer le reste du sucre roux sur le jambon pour le caraméliser en mode grille en le surveillant.

## Fermeture la semaine de nouvel an

Pour permettre à l'équipe de profiter de la famille et du nouvel an, nous serons fermés à Borre et à Wazm à partir du 1<sup>er</sup> janvier jusqu'au 7 janvier.

**Joyeuses fêtes à toutes et tous !**

**Prochaine distribution Amap : 10 janvier**

## Panier Bœuf

Steack, merguez,  
Basse côte, steack  
haché pour compléter



# Nouvelles de la Ferme Décembre 2024

## Si on passait les fêtes ensemble ?

Bientôt vous partagerez un bon repas de fêtes avec vos proches. Comme vous les aimez bien, vous aurez certainement à cœur de leur servir de bonnes choses. On va vous aider ! Avec toute l'équipe de la boucherie, on se met à votre service. A votre disposition que de bons produits de notre élevage. Voici quelques suggestions boudin blanc, Roti Orloff (bacon, jambon, fromage) -Depuis plusieurs années certains adorent le Jambon chaud. On vous le façonne de 3 à 5 kg salé, fumé, on peut aussi vous le cuire au bouillon. Il vous restera ensuite à le réchauffer au four avec une sauce champagne ou le caraméliser au miel pour le braiser. C'est ensuite facile de faire de belle tranche et c'est super bon !



## AG de l'Amap

Elle s'est déroulée le 23 novembre au Tok Ici un resto collaboratif où l'on trouve de la bonne viande ! Une belle AG bien préparée et très joliment présentée par la joyeuse équipe du CA

C'est aussi pour l'éleveur, l'occasion de faire le bilan sur sa partie avec des nouveaux projets réalisés : la plantation de 3500 arbres qui depuis poussent un peu tous les jours, le réaménagement du stand de Wazemmes, une nouvelle armoire pour fabriquer notre saucisson sec, le renforcement de l'équipe pour proposer plus de charcuteries, des aménagements pour le bien être des cochons, la récolte du foin en mode amphibie (presque 😊).

Toujours essayer de progresser et d'améliorer mais aussi depuis 25 ans et ce n'est pas rien : la continuité !

Continuité des valeurs et de l'engagement pour le bien être animal, l'environnement, la biodiversité, le 0 pesticide et la protection de l'eau. Continuité dans la proposition de viande bien élevée et bien préparée avec laquelle vous pouvez vous régaler en défendant des justes causes. Continuité dans le partage, les partenariats, la transparence, et toujours vous apprendre des trucs sur la vie de la ferme ! Malgré les crises, l'actualité et les complications, grâce aux soutiens on est toujours là et toujours très heureux d'œuvrer et de vous rencontrer via l'Amap ou les boucheries pour partager notre enthousiasme et ensemble refaire le monde en un peu mieux ! 😊



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE – Samedi 23 novembre 2024

## 1. Rapport d'activités 2024

### Fête de l'AMAP et fête de l'Arbre

- La fête de l'AMAP et la fête de l'Arbre ont été organisées conjointement les 29 et 30 septembre
  - Quelques images de ces 2 journées...



amap du  
beau  
pays



amap du  
beau  
pays

### Black and White

Pour cette période des fêtes nous vous proposons du boudin blanc. Et aussi depuis quelques semaines de l'excellent boudin noir. Il a fallu mettre en place et faire valider les procédures de traçabilité avec l'abattoir et les organismes de contrôles. Et désormais ça roule, toutes les semaines dans les récipients estampillés ferme du beau pays, je reprends le sang de mes cochons !



### Les vaches

C'est une période intense pour les nourrir et les soigner, mais on renoue le contact proche avec le troupeau et notamment avec les petits veaux qui depuis le printemps, gambadaient dans les prairies. Ils peuvent choisir librement entre aller voir leur mère dans le grand hangar ou venir dans leur petite étable proche de la maison. On les docilise en les appâtant avec des « bonbons » (des granulés de luzerne). Ils commencent à bien me kiffer, quand ils me voient arriver, il se lèchent les babines ! Le fait d'être proches leur permet de développer leur curiosité et leur confiance. Ils s'habituent aux différents bruits, à notre présence, au chien, aux enfants, aux voitures, au tracteur.. Cela fait partie des concepts de l'éthologie, ou comment on éduque les animaux en respectant leurs comportements naturels. C'est bien pour leur bien-être et aussi pour le nôtre car plus tard on pourra les manipuler en douceur notamment quand il faudra les changer de prairies



### Les cochons

Ils sont bien au chaud dans leurs cabanes ! Le matin, ils sont tous les uns contre les autres, on voit de la vapeur de chaleur sortir des volets... On a réaménagé les cabanes pour pouvoir pailler de façon mécanique avec la pailleuse, du coup on est bien généreux en paille !

### Dégustation vente de vin

Une bonne tradition de Noël, c'est ce vendredi à Borre..



### Flageolet

Parce qu'on est aussi ouvert sur le végétal, parce qu'ils sont bios locaux et produits par Béatrice, on vous propose aussi à Borre des excellents flageolets. On peut même en faire une mayonnaise !

