

Panier Porc

Jambon, pâté à la bière , Saucisses, côtes, rôti, lard fumé

Panier Bœuf

Entrecôte, Steak, faux filet, basse côte...

On recrute

Rejoins l'équipe !

Zoé notre sérieuse étudiante va se consacrer à temps plein à son master Boire Vivre et Manger. Du coup on recrute pour le weekend et les congés afin d'assurer le service avec Laurence et Rose-Hélène. L'éleveur présent sur la

photo étant en réalité plus à la ferme auprès de ces bêtes... 😊

Parfois il fait froid dans les halles mais l'ambiance est toujours bien chaleureuse



Merci pour vos partages ! Grégory 🍷 🐄 🌿 🍃

Merci @Alexandre.lard pour la photo!



562

9 commentaires · 103 partages



Nouvelles de la ferme Février 2025



Les vaches

A l'abri sous les hangars, on les nourrit et les paille tous les jours... C'est quand-même plus simple quand les vaches sont au pré, mais l'hiver, l'herbe ne pousse pas ! Cette semaine pour reprendre des forces après ce long hiver, c'est cure d'huile de foie de Morue pour tous les veaux et les vaches à vêler. Cette huile, riche en vitamines, est autorisée en bio. On l'achète en bidons de 20 litres.

Nous avons également installé les blocs de sel. L'été les bovins trouvent tous les minéraux nécessaires dans l'herbe fraîche. L'hiver, avec le foin, ils peuvent être carencés. Du coup, on leur met à lécher des gros blocs de sel. En bio, c'est du sel brut de mer non raffiné.

Les veaux se socialisent bien, avec du bon foin et un peu de luzerne comme friandise on a des arguments ! On prend le temps à peu près chaque jour de les brosser et gratouiller individuellement. Cela prend du temps, mais on le regagnera plus tard avec des bêtes tranquilles et confiantes. Et puis ce n'est pas la tâche la plus désagréable... 😊



Les cochons

Cette semaine, on a apporté quelques améliorations aux cabanes des cochons et en particulier celles pour la mise bas. On a refait des niches pour les porcelets, top confort avec plus d'espaces et une ouverture pour faciliter le nettoyage. On les a également équipées d'un nouveau système de lampe chauffante à résistance qui assure plus de confort et consomme moins d'électricité. A partir de 10 jours d'âge du moment qu'il y a bien de la paille,

les porcelets savent se gérer mais avant c'est plus délicat. Surtout à la naissance il faut qu'ils aient bien chaud pour vite sécher.

PMAZH

Le Plan de Maintien de l'Agriculture en Zone Humide soutenue par l'agence de l'eau. Car les zones humides sont des réservoirs très importants de biodiversité et bien sûr d'eau potable. Ce plan me permet d'être suivi par des techniciens pour atteindre le meilleur niveau de production alimentaire, de biodiversité et de protection de la ressource en eau.

On travaille sur une méthode de pâturage patur'ajuste, sur la gestion de la fertilisation avec le compost, sur le suivi du parasitisme. Il y aura aussi une étude sur les marges brutes pour l'efficacité économique.

Je trouve que le suivi global est intéressant pour essayer d'aller vers le système le plus efficace et le plus bénéfique sur tous les plans !



L'agence bio

On a eu « chaud » lors du débat budgétaire, mais grâce à la mobilisation du réseau, l'agence Bio est sauvée pour cette fois-ci !

Les sujets autour du maintien et du développement de l'agriculture Bio sont nombreux, supprimer l'agence gouvernementale en charge de les porter, aurait consisté à nous invisibiliser et nous noyer dans la masse.

L'environnement est pourtant la solution...pas le problème... !

Nous à la ferme en poussant les curseurs de cohérence le plus loin possible et vous en faisant des choix de consommation éclairés, on le démontre chaque jour... Ils devraient plus nous écouter... Binz ! 🙄🙄🙄🙄🙄

L'abattoir d'Hirson

Le petit abattoir municipal situé à 30 mn de la ferme vient d'être liquidé par le tribunal de commerce. Il avait l'avantage d'être bien dimensionné pour les petits éleveurs en circuit court, son équipe y travaillait dans le calme. C'était un abattoir multi-espèces ; porcs, bovins, moutons. Comme tous les abattoirs on entendait depuis des années qu'il fermerait un jour, mais le couperet est tombé brutalement.

J'ai dû trouver dans l'urgence des solutions de repli, toutes bien plus éloignées. L'abattoir Multi espèce le plus prêt est à Charleville Mézière. Il travaille bien mais il est situé à 1h30 de la ferme (interdiction de passer la frontière avec les animaux, donc pas de raccourci par la Belgique...). Sur la semaine, il faut compter un aller-retour pour les porcs et un autre pour les bœufs et un autre pour récupérer les carcasses. Cela fait donc 9 heures sur

les routes par semaine au lieu de 3 précédemment, 6 heures de plus alors que je suis déjà à 70 heures par semaine, pour compenser je vais perdre une heure de sommeil chaque nuit...

Je cogite beaucoup...

Passer le permis poids lourd et acheter un camion pour amener porc et bœuf en même temps = trop cher

Avec tracteur et grosse bétailière = beaucoup trop loin

Covoiturer avec d'autre éleveur = trop compliqué pour le sanitaire

Déléguer à un transporteur, cela veut dire mélanger les animaux dans un camion et ne pas maîtriser la conduite et le déchargement des animaux à l'abattoir = pas négociable

Abattoir mobile = le seul abattoir mobile qui a tourné en France avec de (trop ?) fortes ambitions a subi de nombreuses difficultés et à cesser son activité.

Autres solutions = une réflexion avait été engagée avec le parc naturel pour des modes d'abattage alternatif, mais rien de concret pour le moment.

Espérer une reprise pour Hirson = nos structures se mobilisent, des acteurs locaux y réfléchissent, mais une nouvelle demande d'agrément et des investissements lourds sont nécessaires, ~~ce n'est vraiment pas gagné...~~

J'avais bien pensé à installer un petit outil d'abattage en module préfabriqué mutualisé entre plusieurs éleveurs. On pourrait le disposer près d'un vétérinaire pour les inspections, ou près de la station d'épuration pour le traitement des eaux. Chaque éleveur le louerai une journée de la semaine pour effectuer lui-même ses abattages en responsabilité. Cela existe déjà pour des laboratoires de découpe, ça aurait permis de partager à plusieurs l'investissement et la lourdeur de la demande d'agrément et son suivi. Mais pas possible car un agrément d'abattage est individuel et ne peut pas être partagé à plusieurs...

Voilà, je suis donc à court d'idées... Sauf à changer les règles ou à assouplir leur application pour les petits éleveurs en vente directe tout en préservant la sécurité sanitaire

Il y a des bonnes volontés au sein des services de l'état, il faudrait que l'on se fasse confiance pour inventer quelque chose 😊

L'abattage est un sujet délicat et compliqué, mais il est nécessaire et il peut être traité au mieux comme les gens et les animaux...

