

Amap Panier Porc :

Rôti, côtes, saucisses, jambon, lard fumé, chipo pour compléter...

Panier Bœuf : Steak, faux filet, merguez, carbonnade, chipo sauge, carbonade

People

La belle famille dans Paris Match, le frère de Marie et ses parents, la classe !
Aussi des éleveurs 😊



Les bons petits plats qui réchauffent !

Le retour des bons petits plats qui réchauffent et notamment les lasagnes !
Flore ayant bien assuré au service du samedi matin à Wazm, elle peut repartir avec la dernière part de la semaine, il y a quand même des avantages d'être fille d'éleveur 😊

Merci à Rose-Hélène pour la fabrication !



Je vous souhaite un bon appétit,

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 14 Novembre



Nouvelle de la ferme Octobre 2025



Les Vaches

La météo de ces dernières semaines a été clémentine pour la pousse de l'herbe, du coup les vaches sont encore en prairie. Elles sont bien contentes, dans ce magnifique environnement. Avec le drone, on voit bien le pâturage tournant. 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 pour les veaux à naître au printemps prochain... Nous avons effectué les dernières coupes dans les prairies de fauche. A cette époque, il manque de soleil pour faire du foin. On enrubanne, c'est-à-dire que l'on enroule de plastique les ballots d'herbe à moitié sèche pour qu'elle soit à l'abri de l'air afin de les conserver. Le plastique ce n'est pas fantastique, je travaille donc à trouver d'autres solutions 😊



Les cochons

Pas de saison chez les cochons, ce sont des animaux pas trop compliqués. Pour suivre l'élevage, j'ai mon cahier des cochons. Un tableur Excel que je mets régulièrement à jour et qui contient toutes les infos :



Date de mise bas, date de sevrage, numéro de boucle de la mère et des porcelets, numéro de parc.

Parmi les infos importantes, il y a la date de sevrage + 120 jours cela nous donne la date de la prochaine mise bas

Les porcelets ont une boucle individuelle avec un numéro dédié. Comme cela je peux suivre toute la traçabilité jusqu'à la boucherie, c'est bien pratique lors des contrôles Bio Ecocert !

9/10		Date Naiss	écho	écho	mbr écho	MB prési	MB chaleur	Sevrage	Cha Vu	I
	cp 547	juin-23		3	25/10	25-oct.	25-oct	02-juil		
	Top3 421653	juin-24	0	0	15/11	15-nov.	7-juin	12-févr.		
	Top2 364	nov-23	6	0	15/11	15-nov.	19-sept	27-mai		
	Top3 774	oct-23	7	0	15/11	15-nov.	15-nov	01-juil	23-juil	
	Top2 724	nov-23	0		15/11	15-nov.	15-nov	23-juil		
	Cp 34229	Tout Foi janv-24	4		15/11	20-nov.	15-nov	23-juil		
	Top1 882	oct-23	0			26-nov.		29-juil		
	25	août-21	4			26-nov.		29-juil		
	Cp 34353	janv-24	0			5-déc.		07-août		
	Cp 40019	janv-24	4	0		11-déc.		13-août		
	Top3 421637	juin-24	0			26-déc.		28-août		
	492/35 rose	mai-23				8-janv.		10-sept		
	Top1 323434	oct-23				21-janv.		23-sept		
	top 3 421763	juin-24		0		21-janv.		23-sept		
	411	oct-22				28-janv.		30-sept	lait déjà coupé	
	32 marron	mai-23				30-janv.		02-oct		
	Top2 416	nov-23				4-févr.		07-oct	déjà en chaleur au sevrage	
Maternité										
M1	496 14	juil-19	ref	9	13/9	3-sept.	3-sept.	06-mai	3-sept.	12
M2	cp 626	mai-23		10	4	18/10	16-oct.	24-juil.	26-mars	1-oct.
M3	576	mars-20	ref	10	6/9	4-sept.	14-août	16-avr	8-sept.	10
PP2	Top3 421741	juin-24		9	13/9	13-sept.	1-janv.		8-sept.	10
PP2	Top3 421589	juin-24		7	27/9	27-sept.				
Grand pa	518	REF	juil-19	ref	9	13/9	27-août	16-juil.	18-mars	23-août
Grand pa	558/34	Rose	mai-23		9	13/9	7-sept.	17-août	19-avr	23-août
Grand pa	36 noir		mai-23		14	9/8	9-août			9-août
Grand pa	562/33		mai-23		0		17-juil.	15-mai	15-janv	2-juil.

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. J'essaye 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 des animaux, le respect c'est de bien les valoriser et surement pas de gaspiller Le fait de finir à stock 0, on redémarre chaque semaine avec de la viande toute fraîche. 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 n'arrive pas toujours à fabriquer de tout, toutes les semaines. Et parfois, on passe plus de temps à la découpe et donc on a moins de temps pour fabriquer les charcuterie...

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 les restaurateurs que je fournis ne sont pas très nombreux mais ce ne sont que des bons et des engagés !

En tous cas, on adore ce que l'on fait et même s'il y a des complications, on sait pour qui et pourquoi.

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

Merci à l'équipe qui m'aide à élever les animaux avec beaucoup de soin.

Et merci à la nature qui nous permet de si bien nous nourrir !

L'âme du village

Moustier en Fagne, le monastère dans la fagne, un très beau monument vivant grâce à Père Emmanuel, Sœur Sophia et Sœur Emmanuelle, fervents lecteurs des nouvelles et soutiens fidèles de la ferme.

Une semaine émouvante, les sœurs quittent Moustier pour rejoindre leur congrégation près de Paris. Elles sont remplacées par des religieux Syriques. Une page se tourne, une nouvelle s'ouvre...

La Photo d'Isabelle Serro est exposée à l'écomusée de Fourmies, dans le cadre de l'exposition les Visages de l'Avesnois où il y aussi une photo d'un éleveur de coin de Mathieu Dréan

