

### **Panier Porc**

Rôti, saucisses ; côtes, lard fumé, escalope, saucisson, pâté bière, sauté.

### **Panier Bœuf**

Faux filets, steak, carbonnade, steaks hachés

### **Du côté de la boucherie**

La boutique en ligne fonctionne, vous pouvez commander et vous faire livrer. [www.boutiquefermedubeaupays.com](http://www.boutiquefermedubeaupays.com)

### **Les Soays**

Les agnelages se terminent, les agneaux grandissent comme des flèches. C'est vraiment un beau spectacle, souvent ils se regroupent comme à la crèche. Et puis tout d'un coup, ils ont leur quart d'heure de folie, ils cabriolent comme des cabris !



### **Les cochons**

Tranquille ! à l'heure de la sieste rien ne bouge ! Comme les vaches sont sorties en pâture, le bâtiment vide est la nouvelle aire de jeu des cochons, c'est la fête !



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



# **Nouvelles de la ferme** **Avril 2021**

J'espère que vous allez tous au mieux ! De notre côté, nous sommes confinés en pleine nature et en bonne santé, on a de la chance ! Pour moi travail avec les bêtes à domicile ça ne change pas...

Cela fait déjà plus de 2 mois depuis ma rupture de tendon d'Achille, je commence à bien marcher sans béquille, même si je boite encore un peu et que bébé tendon reste fragile. Le plus embêtant a été de ne pas pouvoir remonter à Borre et à Lille.

Avec l'arrivée des beaux jours, après ce long hiver, la nature revit ! C'est l'effervescence entre les naissances et les sorties en pâtures ! Dommage que la météo ne soit pas superbe, le froid bloque la pousse de l'herbe.



### **Les Vêlages**

Depuis ce début de semaine, déjà 5 vêlages et 6 veaux. Et oui une paire de jumeaux. Les Highlands et les Angus sont des races rustiques qui vêlent facilement. Il peut toujours y avoir des petits soucis.

Heureusement, bien souvent, le vêlage se passe facilement, sans notre aide, nous avons à peine le temps de voir la vache se préparer. Un veau né les pattes et la tête en avant comme une fusée. Une fois que la tête est passée le reste suit. Sitôt vêlée, la vache lèche son veau, c'est l'imprégnation. Le petit se lève vite sur ses pattes toutes vacillantes pour la

première tétée de colostrum. Le lendemain, avant qu'il ne gambade trop vite, je le boucle avec son numéro d'identification, le mesure et je le pèse. Pour cela il vaut mieux être prudent et rapide la vache peut parfois être très maternelle...



### Pâturages

C'est également la pleine période des sorties en prairie. Il faut préparer les lots de bêtes d'abord sur le papier : celles qui doivent rencontrer un beau taureau, celles à vêler proche de la ferme, les calmes à mettre où c'est compliqué à rattraper, les plus énervées ailleurs, tout en respectant les consignes de chargement (nombre des bêtes par hectare) pour l'équilibre des milieux naturels.

Des génisses ont déjà rejoint le marais de Duriez il y a 3 semaines. Avec le Conservatoire des Espaces Naturels, le chargement ou nombre d'animaux par parcelle est un savant calcul, fonction de l'âge, de la durée de pâturage et des indices mesurés l'an passé par un quadrillage et une notation.

### Pâturages tournant dynamique

Une petite nouveauté cette année, il y a longtemps que c'était dans les tuyaux, on va essayer de concrétiser...

Cela consiste à découper un ensemble de prairies en 10 petites parcelles. Chacune sera pâturée en rotation durant 3 jours puis 27 jours de repos.

Au départ cela nécessite du travail de clôture, mais après les avantages sont nombreux :

- Les animaux étant placés sur une petite surface, ils pâturent toute la surface disponible (pas de sur- ou de sous-pâturage).
- Le pâturage tournant permet de maîtriser l'épiaison (les vaches consomment l'épi dans la gaine) et d'assurer tout au long de la saison une herbe feuillue de bonne qualité.



- L'herbe est proposée au pâturage lorsqu'elle atteint une hauteur idéale (12 à 15 cm soit la hauteur du mollet).
- Les végétaux ont le temps de reconstituer leurs réserves (pas d'épuisement de la pâture).
- Les risques d'infestation parasitaire sont limités (le pâturage tournant permet aux animaux d'ingérer une herbe haute, or les larves de parasites se concentrent à la base)

### La recette Merci la Cocotte !



La Cocotte  
fait son marché  
et vous propose  
recettes conviviales  
et bons plans

### Pommes sautées Bergues et ail

Dans le beau bourg de Bergues les pommes de terre bouillent, le saucisson saute et le Bergues fond.



Pour 6 personnes  
12 pommes de terre moyennes, 1 saucisson à l'ail de votre charcutier, 3 échalotes, 300 g de fromage Bergues, poivre

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min  
– Coût : \* - Difficulté : \* - Ustensile : poêle antiadhésive

Progression : Faites cuire les pommes de terre non pelées dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Egouttez-les, laissez-les refroidir, pelez-les et coupez-les en rondelles. Détaillez le saucisson à l'ail en larges rondelles puis en bâtonnets. Faites-les sauter dans la poêle sans ajouter de graisse, le saucisson en contient assez. Quand les bâtonnets sont dorés, ajoutez les échalotes pelées et ciselées et un verre d'eau. Laissez-les fondre. Quand il n'y a plus d'eau, ajoutez les rondelles de pommes de terre et faites-les dorer elles aussi. Laissez cuire à couvert 10 minutes puis terminez en ajoutant le fromage de Bergues coupé en grosses tranches. Ajoutez un peu d'eau si besoin. Dressage : Poivrez et servez ce plat tout simple avec une belle salade d'endives ou de cresson.