

Panier Porc

Saucisson, 4 saucisses, 1 rôti, 3 côtes
Jambon, lard fumé, saucisses fumées
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Mouton

Gigot, épaule, collier, poitrine, côte, haché

Petits plats



C'est nouveau !

Rougaille saucisses, pomme macaire, maroilette, cassoulet, jambette braisé, grillon, lasagne, bolo...

Contrôle Ecocert

Je termine vite d'écrire ces nouvelles car ce matin, j'ai mon contrôle Ecocert pour la ferme. C'est l'organisme qui délivre les certificats attestant que tout est bio ! Ils viennent au moins une fois par an. Depuis 20 ans je commence à avoir l'habitude ! Bien sûr tout est ok, il faut juste ranger les papiers...

Je vous souhaite un bon appétit, Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : novembre

Panier Bœuf

Steaks, Faux filet,
Carbonnade, steak haché
pour compléter



**Nouvelle de la ferme
Octobre 2021**



Les Vaches

Elles profitent encore de leur saison de pâturage. Les veaux ont bien grandi. L'herbe est grasse cette année grâce aux pluies régulières. Les taureaux ont bientôt terminé leur saison de reproduction. S'ils ont bien bossé, les veaux naitront au printemps prochain. On vérifiera ça à l'échographie dans quelques semaines.

Le troupeau est de plus en plus diversifié, des highlands, des angus, des flamandes, des croisées. Il est bien adapté à mon système herbager et à mes attentes pour la qualité de la viande.

Les cochons

Harry, notre beau verrat nous pose soucis ! Trop gourmand, il ne pense qu'à manger au lieu de s'occuper des filles. Du coup, il a pris trop d'embonpoint, manque de souplesse et ne fait plus correctement son travail, ses dames ne sont pas toutes pleines. Tant pis pour lui, son jeune remplaçant arrive dans un mois...



Point équipe

Beaucoup de changements ces derniers temps, je vous donne souvent des nouvelles des bêtes, moins souvent des femmes et hommes. Petite présentation :

Dans l'avesnois

Avec moi à la ferme Antoine, il habite dans un petit village de l'autre côté de la frontière. Ses parents étaient sur ferme, l'agriculture c'est son univers ! Il m'aide sur l'élevage et m'apprend les expressions Wallones.

Jeanne vient de débiter sa deuxième année de contrat d'apprentissage. Elle étudie en BTS production animal au Cateau. Elle habite près de Wazemmes et vient pour la semaine dans l'Avesnois. Elle a la charge de la maternité et l'alimentation des cochons.

A la boucherie de Borre

Thomas, le boucher baraqué amateur de pêche, il est avec nous depuis plus de 10 ans. Thomas maîtrise la découpe et la charcuterie de toutes les viandes. Comme on fait tout nous-même de la saucisse, au pâté en passant par le pastrami, jambon, potch, saucissons, cela fait beaucoup de recettes ! Il travaille en équipe avec Nancy qu'il a formée à la charcuterie.

Nancy aime son neveu et les voitures. Elle réalise des km de saucisses, des kg de pâtés, des charcuteries, des jambons, prépare les commandes et monte le rayon à Borre et à Lille

Tous les deux assurent le service aux clients le vendredi et le samedi.

Nicolas est revenu dans l'équipe récemment. Après un stage l'an passé, il réalise désormais un BP charcutier traiteur en contrat de qualification. Sa mission est de développer une gamme de plats préparés. Il cuisine à Borre, 3 jours par semaine et assure le service à Lille le samedi, pour proposer de bons petits plats notamment ! Il nous apporte également son expérience dans la restauration.

A Wazemmes

Daniel, notre ancien boucher est toujours en arrêt, il attend une nouvelle opération de son coude. Il a débuté la boucherie il y a 45 ans ! Pas sûr qu'il revienne avant la retraite...

Il y a eu beaucoup de changement ces derniers temps. J'espère que l'équipe va se stabiliser avec nos 2 bonnes recrues !

Martin qui assure le service l'après-midi. Les parents de son épouse sont venus habiter juste à côté de la ferme dans l'avesnois avec un beau projet autour de la médiation, de la permaculture et de l'écologie. C'est lors d'un chantier attrapage de mouton que son

recrutement a été réalisé ! Ça lui a donné envie de vendre de la viande bien élevée et faire le lien entre les clients et la ferme !

La souriante Laurence vient tout juste de débiter cette semaine. Elle a une solide expérience dans la restauration et le service qui sera bien utile pour vous servir le matin, le samedi et le dimanche.

Beaucoup sur l'élevage dans l'avesnois et un peu partout,

Il y a votre éleveur. J'essaye de faire au mieux, de concilier les urgences, m'occuper des animaux, de l'équipe, des clients, des chefs, récolter le foin, faire la compta, suivre la gestion des boucheries, régler les problèmes, réparer les pannes, commander les fournitures, conduire les animaux aux abattoirs...

Et aussi la famille, Marie, Flore et Célestin qui me soutiennent et me donnent de la force dans toutes ses aventures. Mon père Edouard et mon frère David qui m'aident sur Borre pour la récolte des luzernes, et toutes les petites choses qui ont leur importance.

Et aussi Bella, notre beauceronne la première à me faire un câlin et m'encourager le matin, quand tous dorment encore !



Et ceux sans qui rien ne serait possible : Vous !

Si vous lisez ces nouvelles, c'est que vous faites aussi partie de l'équipe ! Si on peut élever, préparer la viande, charcuter naturellement, sans chimie et avec beaucoup de temps, c'est grâce à vous qui nous faites confiance et nous soutenez via vos choix d'achats. Si nous nous élevons mutuellement, c'est top !

Noël, cadeau, boudin blanc

C'est Noël avant l'heure pour Thomas. Je lui ai enfin trouvé une belle grande « cutter » ! C'est une machine avec un grand bol en inox dans lequel tourne de grands couteaux en forme d'hélice. Cela permet de hacher la viande finement sans l'abîmer pour réaliser du boudin blanc, des francforts, de la mousse de foie... On est allé la chercher chez un charcutier à la retraite dans le fond du Pas de Calais ! Ce brave homme avait les larmes aux yeux de voir partir sa machine avec laquelle il a tant travaillé. Je lui ai promis de l'inviter à venir la voir dans sa nouvelle vie et je suis reparti avec une photo de sa recette de boudin blanc noté dans son cahier des années 60, mais c'est un secret...

