

Panier Porc

1 rôti, 4 saucisses, jambon, pâté biere, côtes
Lardons, Escalopes, saucisson

Panier Bœuf

Steaks, Carbonnade,
bouillon, steak haché



Nouvelles de la ferme Janvier 2022



Nouveaux contrats Amap

Amapiens sérieux et engagés ; j'espère que vous avez tous bien rempli vos nouveaux contrats. C'est très important, car, pour les bénévoles qui se chargent de les rassembler, de faire les tableaux de synthèse, de lancer les prélèvements c'est un sacré boulot !

Retour sur les fêtes

Vous êtes nombreux à nous avoir fait confiance pour vos repas de fêtes, les jambons de Noël et les boudins blancs était au top. Merci à vous !

Abattage à la ferme

C'est le gros dossier sur lequel je souhaite avancer dans la mesure du possible. Puisque j'assure déjà l'élevage et la vente de la viande, je souhaite aussi assurer le seul maillon manquant, l'abattage de mes animaux. Ce jeudi réunion en Belgique avec les voisins Wallon qui ont une réflexion aboutie depuis plus de 5 ans en partenariat avec leur école vétérinaire. C'est un sujet délicat mais qui mérite d'être travaillé. Plusieurs aspects :

- Technique (comment et avec quel matériel, les solutions existent)
- Financier (trouver les soutiens afin de réduire l'investissement pour ne pas aboutir à un coût d'abattage exorbitant)
- L'agrément par les services de l'Etat, c'est le point le plus compliqué, car c'est un changement de paradigme.

En tout cas, cela peut être un beau partenariat entre la société civile impliquée, les institutions et l'éleveur vendeur direct.

Si vous avez des idées, des contacts, des suggestions ou que vous souhaitez faire partie du groupe de réflexion, contactez moi fermedubeaupays@orange.fr

Je vous souhaite un bon appétit,

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 11 février

Bonne année !

Avec toute l'équipe et la famille Marie, Flore et Célestin, on vous souhaite une très belle année 2022. Beaucoup de sérénité, une bonne santé pour vous et vos proches. J'espère que nous continuerons, ensemble, cette belle aventure, du « bien manger », des gens et des animaux bien élevés et que nous serons rejoints par de nombreux coéquipiers !

Je souhaite rester proche de mes fondamentaux, de ce que j'aime et qui est le cœur de mon métier : le partenariat avec la nature, avec mes animaux et avec les gens que je nourris.

Ensemble nous œuvrons à une alternative positive et gourmande dans ce monde bien tourmenté, on fait notre part, du mieux que l'on peut et c'est déjà pas mal. Pour cela j'ai besoin de vous!

Les vaches

Nous avons réalisé les échographies cette semaine. 90 % de réussite, c'est un résultat correct. Il y a un technicien qui vient avec un échographe mobile, mon rôle à moi consiste à tenir la vache sans prendre de coup de pattes. A ce niveau-là, ça a bien fonctionné. Au fil des années et de la sélection les vaches sont de plus en plus calmes, aussi j'ai une nouvelle stratégie, on se protège dans une grande cuve à eau, comme cela c'est la cuve qui prend le coup de patte et pas moi !

Les veaux nés au printemps ont accès au hangar tout proche de la maison comme cela on est en contact très régulier. Quand ils sont occupés à manger le foin, on passe la main sur leur tête, peu à peu il recule de moins en moins... Couchée dans le foin pour attendre des léchouilles baveuses, Bella notre chien beauceron participe également à la docilisations. Célestin a une petite mission brossage le mercredi, ça plait à tout le monde ! 😊



Les cochons

J'ai aménagé des petites cabanes spéciales maternité près de la maison, comme cela je peux plus facilement surveiller les naissances. Les porcelets disposent d'un nid avec de la paille et une lampe chauffante pour avoir bien chaud.

Nouveaux produits

L'équipe boucherie de Borre (Nancy, Thomas, Nicolas) est en pleine forme ! Grâce à leurs talents et à de nouveaux équipements, ils fabriquent plusieurs nouveautés : Tripes mode de Caen, Andouillette, mousse de foie, Cervelas, Strasbourg et bientôt mortadelle...

Que l'équipe de Wazemmes (Laurence, Martin, Paul Henri) se fait un plaisir de proposer !

CollocFlandres

C'est un groupe de copain producteur Bio. Vous pouvez dès à présent, commander en ligne <https://collocflandres.fr> et retirer votre commande à la boucherie de Borre. Ils vous proposent : légumes, pain, œufs, tisanes, café, bière, confiture, sirop.

Si en bonne résolution vous avez opté pour le non-supermarché, le soutien au producteurs locaux et les bons produits, il y a tout ce qu'il faut au même endroit pour bien manger !



Nous sommes un collectif de jeunes productrices, producteurs et artisans en Flandres. Toutes et tous, avec nos parcours très variés, nous voulons donner du sens à l'agriculture et à l'alimentation dans notre territoire. Nous sommes animés par des valeurs communes et nous nous attachons à les transmettre au mieux dans nos produits

La recette **Merci la Cocotte !**

Bœuf en gelée

Pour 6 bouches moyens ou 3 gros
2 kg de paleron de bœuf de la ferme du Beau Pays, 3 cuillères à soupe de gros sel gris de Guérande, 1 poireau, 3 branches de céleri, 5 baies de genièvre pilées, 1 tête d'ail, thym, laurier, 5 feuilles de gélatine, 15 cl de vinaigre blanc, poivre

Cuisson : 1 h 30 environ

Ustensiles : 1 marmite, 6 bouches très propres, 1 fouet et 1 stérilisateur ou à défaut 1 grande marmite

Coupez le morceau de bœuf en dés de 2 cm de côté. Déposez-le dans un plat et parsemez-les de gros sel gris de Guérande. Faites bouillir une marmite d'eau et salez-la.

Ajoutez le poireau nettoyé, les branches de céleri, les baies de genièvre, la tête d'ail pelé, quelques branches de thym et une feuille de laurier.

Plongez les dés de viande dans le bouillon et laissez cuire 1 heure à 1 h 30 à petits bouillons.

Répartissez les dés de viande dans les bouches bien propres. Filtrez le bouillon. Remettez sur le feu 1,5 litre de bouillon. Faites fondre la gélatine dans le bouillon en le fouettant. Quand la gélatine a bien fondu, incorporez le vinaigre, poivrez et arrêtez la cuisson.

Versez le bouillon dans les bouches jusqu'en haut. Fermez bien les bouches. Stérilisez-les 30 minutes. Laissez les bouches refroidir et rangez-les à l'ombre d'un placard ou d'une cave avant de consommer les dés de bœuf, en version froide ou chaude avec des crudités.

