

Panier Porc

1 saucisson 1 tr pâté 4 tr jambon
1 rouelle 1 Rôti 4 côtes
4 saucisses Chair pour compléter

Merci au préparateur des colis :

Panier Bœuf

4 steaks
2 entrecôtes
Jarret
Steaks hachés

Le Gabnor instance de réflexion

Je participe à la réflexion menée au sein du Gabnor le groupement des agriculteurs Bio de notre région. Je souhaitais vous faire partager le dernier édito qui pose des pistes intéressantes qui devraient vous intéresser.

Quand la bio fait peau neuve...

Les perspectives de transformation du modèle agricole offertes par la loi d'avenir agricole et le plan ambition bio 2017 nous amènent à repenser de fond en comble la valorisation et la promotion de la bio. Cette nouvelle approche devra rendre intelligible nos choix techniques, de même que leur contribution, originale et essentielle, aux profonds changements que devront vivre notre modèle alimentaire et nos territoires. Il est temps de dépasser la logique du seul produit qui vous fait du bien... L'agriculture biologique joue un rôle simultané sur la qualité de vie de nos concitoyens, tout en répondant à d'autres besoins, d'emploi, de préservation de la biodiversité, de qualité des sols et de l'eau, etc. Nous avons à mieux communiquer sur cette plurifonctionnalité auprès des décideurs et du grand public. Ce sont les producteurs bio, par essence non délocalisables, qui ont tout intérêt à ce qu'une forme d'économie plus durable et plus locale émerge, qu'elle s'appelle économie positive, de la fonctionnalité ou 3ème révolution industrielle. Nous avons d'ailleurs développé pour ce faire une compétence d'animation toute spécifique à la territorialité de l'agriculture biologique qu'il est temps de renforcer et de valoriser « La bio : quand le territoire colle à l'économie ! »

Les principes de transparence et de traçabilité sont dans notre ADN ; communiquons sur ces spécificités et présentons notre système alimentaire comme une voie plus sûre : « voilà comment ça se passe chez nous ... »

Reste enfin à nous intéresser plus encore au travail en groupement, aux organisations collectives, économiquement crédibles, capables de développer des dynamiques de territoires pérennes. La maison de la bio incarnera cette ambition collective, mais d'autres outils économiques et d'autres lieux de convergence d'énergies sont à mettre en réseau, comme lieux témoins d'une autre agriculture en marche. Il nous faudra aussi entrer dans l'intelligence de ce grand mouvement collaboratif du web 2.0 et y exister : « la bio, une société qui partage ! »

Le Bureau du Gabnor



+ d'info : www.gabnor.org

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 14 mars

Nouvelle de la ferme Février 2014



Les Highlands

Au sec sous les hangars, l'hiver se passe tranquillement. Pour leurs étreintes, j'ai offert aux vaches une double brosse qui leur permet de se gratter sur le dessus et le côté. C'est important le bien être. Pour honorer ce besoin de gratouilles, lorsqu'elles sont en pâture, je leur mets à disposition des troncs d'arbre qu'elles adorent polir. La brosse saura les faire patienter encore un peu jusqu'à la future mise en pâture qui arrivera avec les beaux jours. J'essaie quand même de trouver le temps de les brosser individuellement de temps en temps, cela permet de renforcer le lien.

Côté nourriture, les Highlands se nourrissent du bon foin de l'Avesnois. Les vaches un peu maigres et les petits veaux ont également droit à un mélangeur céréaliers (Epeautre, Avoine, Féverole, Luzerne).

Dans les champs

Toujours pas d'activité possible pour le moment. Je vais donc devoir changer ma variété de triticales pour en choisir une adaptée au semis tardif.

Les cochons

L'hiver se passe tranquillement, l'herbe diminuant dans les parcs nous distribuons de l'enrubannage en complément des céréales. Pour vérifier le bon travail des verrats nous pratiquons désormais également des échographies.

Salon de l'Agriculture à Paris

Je n'expose pas encore de vache à corne cette année, d'autres priorités sont plus prioritaires, mais ça viendra... Vous pourrez déguster nos produits sur le stand de l'Agence Bio et sur celui de la Région. Si vous passez à côté des moutons, saluez les béliers Boulonnais de ma part, ce sont du père à Marie.

Je présente deux produits au Concours Général, les rillettes et le Pâté Sauvageonne et foin des Fagnes. L'avis du Jury nous permettra de progresser C'est important que le travail de toute mon équipe, de la qualité de l'élevage à la qualité des charcuteries soit reconnu. En bio nous faisons de notre mieux pour associer excellence environnementale, bien être animal et excellence gustative. Vous, vous le savez, mais ce n'est pas le cas de tout le monde.

Produits laitiers

Je vous ai déjà parlé de mes copains Benoit et Céline qui se sont converti en Bio et transforme désormais leur lait en fromages, beurre, fromages blanc, crème fraîche. Vous pouvez désormais retrouver ces produits dans le magasin de la ferme à Borre.

Ca de l'Amap

Il se réunit ce samedi à Lille, je vous ferai partager un petit compte rendu dans la prochaine édition

[Page spéciale co-construisons la communication de la ferme du Beau Pays](#)

Ce petit journal est toujours en phase avec mes activités du moment. Je vous fais ainsi partager le quotidien de la ferme. Vous êtes nombreux à le lire, amapiens, clients de Borre et de Wazemmes, internautes etc.... Je suis toujours très heureux de votre confiance et de votre soutien. Parmi mes bonnes résolutions 2014, je me suis engagé à améliorer la communication. Je suis donc actuellement en pleine réflexion. Un gros travail est actuellement réalisé notamment pour la création du site internet. C'est le soutien de mes proches, de vous mangeurs gourmands et responsables ainsi que la confiance en mon Equipe qui m'a toujours fait évoluer dans mes activités et qui m'a rassuré pour me lancer dans toutes ces aventures.

Le développement de l'Agriculture Biologique pour lequel je milite passera par un travail en commun entre les producteurs et les consommateurs citoyens. C'est une nouvelle forme de gouvernance. Du coup c'est génial, il faut innover pour travailler en commun.

Et pour commencer Je vous propose en premier exercice de travailler avec moi sur la communication de la ferme du Beau Pays. Qui mieux que des consommateurs éclairés connaît des arguments pour éclairer de nouveaux consommateurs ?

Préambule :

La ferme du Beau Pays souhaite continuer de développer le lien avec ses partenaires et communiquer auprès de nouveaux consommateurs.

Vous trouverez sur le lien Google un petit questionnaire de 5 minutes qui vous permettra d'apporter vos idées. Je compte sur vous et votre imagination. A la lecture de vos réponses, je vous proposerai dans un deuxième temps des projets pour lesquels je demanderai vos avis

Voici le lien du questionnaire : <http://goo.gl/IVrq6S>

Vous retrouverez ce lien également sur la page www.facebook.com/fermedubeaupays et sur le blog : www.fermedubeaupays.fr.

Une prochaine fois je vous proposerai également un travail sur une autocritique et les points à améliorer un travail de fond sur les améliorations possibles.

La recette



La cocotte

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

» Soupe de fèves au lard | Page d'accueil | Biscuits aux 2 fromages »

mardi, 11 février 2014

Potée poivrons rouges et chou blanc

La potée, plat d'hiver par excellence. Un chou râpé fin, des pommes de terre en rondelles et des poivrons en bocal. Et, et, et... une saucisse !

Recettes et photos
Odile Bazin

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 chou blanc, 1 bocal de poivrons rouges pelés, 3 pommes de terre moyennes, 6 saucisses de Toulouse, graisse d'oie, 5 baies de genièvre, sel et poivre.

Préparation : 30 min – cuisson : 1 h 30 – coût : *
- difficulté : * - ustensiles : râpe et cocotte en fonte



Débarrassez des premières feuilles du chou blanc puis râpez le chou finement. Faites bouillir une grande quantité d'eau salée et faites blanchir le chou pendant 5 minutes. Faites fondre 2 cuillères à soupe de graisse d'oie dans une cocotte en fonte et faites-y dorer le chou pendant 10 minutes. Ajoutez les baies de genièvre, salez et poivrez. Ensuite baissez la température, ajoutez un bon verre d'eau et laissez mijoter 15 minutes. Pelez les pommes de terre, coupez-les en rondelles, disposez-les sur le chou. Egouttez les poivrons, coupez-les en deux et disposez-les également sur le chou et les pommes de terre. Couvrez la cocotte et laissez cuire 45 minutes à feu doux. Enfin posez les saucisses sur les poivrons et laissez cuire encore 15 minutes.

[Merci La Cocotte :](http://lacocotte.nordblogs.com/) <http://lacocotte.nordblogs.com/>