« Copains comme cochons » Nicolas et son élevage

1. 1

Le cochon, un ami de toujours pour Nicolas…

En effet, Nicolas a grandi entouré de cet animal, dont son grand-père et père en faisait l'élevage et la transformation.

Après des études agro-alimentaires, normes et procédures n'ont plus de secrets pour Nicolas, et quelques incursions à l'étranger, dont le Canada avec femme et enfants, Nicolas revient s'installer au Pays Midi Quercy à Ginals, au lieu dit Laborde.

Juillet 2016, le voilà prêt à accueillir ses premiers cochons, après avoir rénové en normes éco environnementales sa ferme, construit les abris pour les bêtes.

Ceux-ci naissent sur un élevage Bio à proximité, et Nicolas les amène à maturité, sur ses terres, où ils se régalent de glands de chênes et de nourriture Bio, en semi-liberté, et surtout sans stress !





Les mâles, dits Nourrains, sont abattus vers 6 mois, et produisent une viande tendre et goûteuse. Excellent pour les cotes persillées ….

Les femelles, elles, dites Coches si elles ont peu de portées , ou Truie, sont engraissées plus longtemps et vont nous offrir charcuterie et délicieuses saucisses.



Et sinon, c’est quoi Nicolas, « avoir un caractère de cochon »? Eh bien c’est respecter la hiérarchie, être extrêmement curieux, aimer le sexe, et oui ce sont quand même des cochons!…, et être gourmands, grand amateur de glands de chêne.





Une histoire de famille et de partage, amis, famille, voisins…. que je vous invite à soutenir.

https://lescochonsdabord.com/

Plus de portraits

.

Polenta aux petits légumes

.

Le canard Thai

.

Le traditionnel gratin dauphinois

.

Le Carrot Cake

.

Le clafoutis de poireaux carottes et graines de courges

.

Petit rôti de porc à la vietnamienne

.

Début octobre, on taille les aromatiques

.

La salade d’automne, mâche, lentilles, chèvre

.

Un bon petit poulet basquaise

.

Les pâtes ail et poivrons, une recette du sud