



### Le pigaerator, ou le cochon « aérobique »



Pour un 2<sup>e</sup> hiver, nos vaches sont gardées dans la grange sur une litière de paille. Pas facile le printemps venu de pelleter l'épaisse couche de fumier piétinée par les bovins! Une astuce empruntée au grand Joel Salatin de [Polyface Farm](#) nous évite bien des maux de dos, en plus de créer un compost de première qualité... À chaque fois que l'on ajoute de la paille dans l'enclos des vaches, on y saupoudre d'abord une poignée de grains de maïs (bio) qui fermenteront tranquillement. Les vaches n'en font pas de cas, mais les cochons gourmands eux, lorsqu'ils prennent possession des lieux au mois de

juin, y trouvent une délicieuse motivation pour retourner et aérer la litière. Le résultat est merveilleux, pour alléger notre facture d'ostéopathe, mais surtout pour la fertilité de nos sols!

### Moins de maïs dans la mangeoire, plus de bonne viande!



Saviez-vous que la culture intensive du maïs est particulièrement dommageable pour les sols et l'environnement? Culture sarclée, elle laisse le sol à découvert, vulnérable à l'érosion. En agriculture conventionnelle, le maïs est souvent génétiquement modifié pour être résistant aux herbicides, lesquels sont conséquemment élevés dans cette culture. En alimentation animale, il est parfois utilisé à outrance pour stimuler la croissance ou la production laitière, ce qui a inévitablement un impact sur la santé des animaux, en particulier les ruminants. Au Siffle-Orange, nous achetons du maïs du Québec certifié bio pour composer nos moulées, mais nous avons réussi à réduire cet apport en cultivant l'avoine nue (dont les glumelles se détachent spontanément à la maturité du grain), plus riche en énergie et en protéines que l'avoine dite vêtue. Ce choix pour la santé de nos sols, de nos animaux et la vôtre a inévitablement un impact

sur le prix de nos viandes, mais aussi sur leur mode de cuisson. Les animaux nourris à l'herbe et au grain donnent une viande au profil de gras différent, ce qui pourrait expliquer la variation des temps de cuisson. Ceci est particulièrement vrai pour les oies de pâturage, dont les contreparties « à foie gras » sont gavées... au maïs!

### Vous avez dit gésiers?!



Lorsque nous nous sommes connus, Nicolas élevait des poules, cailles, poulets, chèvres, moutons sur sa ferme de Cap d'Espoir, en Gaspésie. Faisant l'abattage à la ferme, il gardait tous les gésiers des volailles pour les faire confire dans leur gras, une pratique traditionnelle que lui

avait transmise un ami français. Nous avons poursuivi ce délice gastronomique depuis notre installation à St-Aubert, avec les gésiers de poulets, puis d'oie. Passant de 40 oies en 2012 à 150 en 2016, c'est avec fierté que nous partageons maintenant ces abats recherchés avec notre clientèle. Tout frais, tous prêts pour les Fêtes, on les déguste réchauffés à la poêle sur une salade, mais c'est un vrai péché sur du pain, qu'on trempe aussi dans le gras d'oie. Nous avons aussi un nouvel arrivage de parfaits de foie d'oie aux chanterelles. Cochez sur votre liste les apéros et cadeaux d'hôtesse : vous avez trouvé!

Nicolas St-Pierre et Catherine Avard – **Ferme du Siffle-Orange**

184, 3<sup>e</sup> rang Ouest, St-Aubert, 418 598-2452

[ferme@siffle-orange.com](mailto:ferme@siffle-orange.com) - [www.siffle-orange.com](http://www.siffle-orange.com) - [www.facebook.com/siffleorange](https://www.facebook.com/siffleorange)