La ferme du Moulin

Dany & Nathalie Dubois et leurs enfants François et Caroline. Dany nous a malheureusement quitté en 2020.

Rue des Héros de Roumont, 26 à 7950 Grosage Tel : 069 68 94 76 GSM : 0475/ 82.26.79
lafermedumoulin@skynet.be

Produits : Crémerie (spécialité : glaces), volaille, viande (boeuf, veau et porc), et saucisson de la ferme...

Rythme des commandes :

Crémerie : Chaque permanence

Viande de boeuf, veau, porc : selon l'abattage

Magasin : Ouvert le samedi de 9h à 15h

Il faut savoir que lorsqu'il y a de la viande à reprendre, le magasin est particulièrement bondé.

Libre à chacun de s’organiser suivant l’importance des postes, de la commande.

Remarques pour la tournée :

N'oubliez pas de rapporter les bacs de la commande précédente

N'oubliez pas de ramener avec vous la facture de la semaine

Article issu du site d'Hainaut Développement 07/08/2019 :

http://www.hainaut-terredegouts.be/producteur/ferme-du-moulin-la/

Activités:

Ferme biologique d'élevage laitier (Jersey) et viandeux (Salers), de porcs, de volailles (poulets fermiers), de moutons et de lapins. Viande de veau sous la mère. Cultures de céréales. Fabrication et vente sur place des produits de la ferme (beurre, glace (crème glacée et gâteaux glacés), viande, œufs, lait cru et lait battu, fromage au lait battu).

Historique du Producteur:

Une intéressante particularité de la ferme des Dubois réside dans la recherche poussée faite en vue d'une autonomie la plus totale. Dany s'est fortement inspiré de la fameuse méthode Pochon pour alimenter les belles Jerseyses avec une herbe riche en trèfle et un complément de céréales produites à la ferme. Le moulin mobile de François Lefebvre passe périodiquement à la ferme pour moudre les céréales et autres pois et ainsi composer le complément de ration. Nathalie s'occupe plus particulièrement de la transformation du lait en crème et de la crème en crème glacée. Elle a mis au point plus de trente goûts. Au dire des amateurs, le nombre sans cesse croissant de parfums atteindrait aujourd'hui trente-quatre! Nathalie fabrique également du beurre et du fromage au lait battu. La relève est par ailleurs assurée à la ferme puisque le jeune fils, François, est là pour souffler à l'oreille de son père la liste des céréales composant le complément, si par hasard ce dernier en aurait oublié un ingrédient... François est très fier d'accompagner Nathalie sur les marchés et d'y vendre sa production de délicieux oeufs de ferme et d'aider le samedi matin au magasin. Dans l'étagère, des produits locaux, vinaigres, confitures, liqueurs sont venus compléter la gamme offerte au client de passage ou habituel. La viande de Salers, quelques porcs, le saucisson de Bernard Jacquet, et depuis peu les yaourts aux fruits de Nathalie font de ce lieu un rendez-vous incontournable dans la région. Les mangeurs des GAC et les GAS l'ont d'ailleurs bien compris puisqu'ils en fait leur adresse de

référence entre Ath et Mons.

Article paru dans L'avenir par Lisa Glenn 05/11/2011

"**Retrouver le bon goût de la nature**"

http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=DMF20111105_00071519

Autorisation de reproduction de Nathanaël Jacqmin Rédacteur en chef adjoint de lavenir.net le 31/07/2012

Les agriculteurs Nathalie et Dany Dubois sont de véritables passionnés.

Ils travaillent dans la ferme familiale de 65 hectares, depuis 1993. Dès leurs débuts, les Chièvrois ont tenu à respecter les principes d'une agriculture saine et écologique. « En 2007, nous sommes officiellement devenus exploitants agricoles bio, informe Dany Dubois.

Nos vaches, des Jersey, sont nourries exclusivement à l'herbe. L'été, nos bêtes sont en prairie et l'hiver, elles reçoivent de l'herbe sous forme conservée. »L'alimentation et le cadre de vie des Jersey permettent aux agriculteurs de proposer à la vente des produits laitiers exceptionnels. « Notre beurre est jaune toute l'année, même l'hiver », sourit Nathalie. « Il est plus riche en oméga 3 et donc meilleur pour la santé », ajoute son mari. « Notre production de beurre ne diminue jamais, nous en sommes à 150 kg par semaine, détaille Dany. Nous en vendons une partie, ici à la ferme. Le reste est déposé chez différents commerçants de la région qui apprécient et utilisent nos produits.

La ferme Fourmanoy de Tongre-Saint-Martin, par exemple, utilise notre beurre pour la réalisation de ses pâtisseries. »

Ce n’est pas pour rien si Sandro Pesce, notre lauréat Wapi Chef originaire de Brugelette, a choisi le beurre de la ferme du Moulin pour la préparation de sa recette : le gigotin de pintade farci aux dattes et citron confit (voir notre édition du jeudi 3 novembre).

Une production diversifiée :

La ferme chièvroise ne se limite pas à la production de beurre et de produits laitiers. Dany et Nathalie vendent, certains jours par mois, de la viande de bœuf, du veau élevé sous la mère et du cochon au petit-lait. À l’heure actuelle, cette diversification est devenue indispensable pour les agriculteurs, ce qui ne déplaît pas aux consommateurs qui viennent acheter à la ferme.

« On ne sait pas avoir plus court comme circuit. Les gens se fournissent chez nous car ils reconnaissent la qualité de nos produits », confie Dany.

« Nous avons des clients dans la région, mais aussi à Bruxelles, en Flandres et en région ardennaise», ajoute Nathalie. On retrouve également les produits de la ferme dans les paniers des groupes d’achats solidaires d’Ath, de Chièvres et de Mons. Les agriculteurs chièvrois tiennent en effet à promouvoir ce type de projet. « Le but est de privilégier la vente directe et de rendre plus facile l’accès aux produits, mais les groupements veillent aussi à aider les petits producteurs à développer leurs activités. »

Nathalie et Dany insistent : acheter bio chez l’artisan ou à la ferme n’est pas plus coûteux que de se fournir dans les grandes surfaces. « Aujourd’hui, les différences de prix entre les produits de la ferme et des supermarchés sont infimes », note Dany Dubois.

Les agriculteurs et leurs enfants, François et Caroline, tiennent à partager leur savoir et leur passion avec le grand public. La ferme du Moulin est ainsi régulièrement sollicitée pour des visites-découvertes.

Article paru dans Itinéraires Bio n°0 09-10/2011 p.13-15 par Dominique Parizel et Norbert Buysse

"**Le beurre, la valorisation du sous-produit… et le sourire de Dany Dubois !**"

Danny Dubois fut un agriculteur au parcours atypique.

Il a retrouvé le sourire après quelques années difficiles marquées par de gros problèmes de santé. Sa philosophie, aujourd'hui, tient en un mot : autonomie ! Conséquence logique de ce choix, la ferme familiale des Dubois, située dans le petit village de Grosage - à quelques jets de pierre de Beloeil et de son célèbre château - est passée entièrement en bio. Dany et Nathalie sont également signataires de la Charte des producteurs de Nature & Progrès.

L'article complet dans la revue bimestrielle Valériane n° 88 de mars/avril 2011 de Nature & Progrès.

Vétérinaire de formation, après un cancer, deux greffes et 5 ans d'hopital, Dany reprend la vie à bras le corps et décide de passer à l'agriculture bio. Une prise de conscience tant économique que sociétale.

Quand changer devient vital !

Premier pas : diminuer les cultures de maïs pour les remplacer par de la luzerne, l'objectif étant l'autonomie en protéines.

"Nous avons fait du foin et de l'ensilage de luzerne" sourit Dany.

"Nous avions ainsi de meilleures rations pour le bétail et déjà plus d'autonomie financière. Pour

produire encore un peu plus de protéines, nous avons essayé le lupin pendant trois ans mais nous avons été déçus car nos climats sont un peu limites en Belgique. Le lupin est une culture difficile. Nous n'avons pratiquement plus que de la luzerne et, depuis 2006, plus du tout de cultures de maïs ensilage sur la ferme. Nous avons passé pratiquement toutes ces surfaces en herbe."

Au départ, la ferme familiale, reprise en 1993, était une exploitation mixte: du lait pour l'industrie, de la viande pour le marchand et des céréales pour l'exploitation.

En ce temps-là, aucune vente directe, tout partait chez des intermédiaires. "Au moment de la reprise, je travaillais plus qu'à plein temps, comme vétérinaire. Mais je n'aurais pas voulu que la ferme parte dans les mains de gros exploitants du coin" se souvient Dany.

Faire son beurre !

Dany et Nathalie avaient une idée : le beurre ! (Ndlr: et pas nécessairement l'argent du beurre!).

Quelques essais de transformation furent tentés pour rendre la ferme un peu plus rentable. Avec succès. Mais pourquoi le beurre?

"L'investissement en matériel est beaucoup moins important avec le beurre qu'avec le fromage", explique Dany. "Nous avons commencé à en produire avec une vieille écrémeuse récupérée et une baratte d'occasion, soit de très petits investissements. (…) Avec le beurre, on a juste un peu de travail quotidien pour l'écrémage mais, à part cela, il est possible de concentrer la totalité du boulot sur une journée par semaine."

Et, contrairement au fromage, ce n'est pas un produit à stocker : tout est vendu rapidement. De plus, les blanc-bleu mixtes et les Holsteins héritées des parents n'étaient pas vraiment des races fromagères. Dany et Nathalie les remplacèrent rapidement par des Jerseys, une race qui produit beaucoup de matière grasse.

"Avec toute la matière grasse des Jerseys, la valorisation de notre beurre est excellente, explique Dany : elles donnent 55 grammes de matière grasse par kilo de lait contre 40 grammes pour une race standard ! Nous sommes ainsi à seize ou dix-sept litres de lait pour un kilo de beurre, contre vingt deux pour la plupart des autres races."

Valoriser les sous-produits du lait (…) On l'aura compris : à chaque kilo de beurre correspond seize litres de lait écrémé, résidu de la fabrication du beurre où subsistent les protéines.

"Au début, nous avons transformé davantage en yaourt, ce qui n'était pas encore suffisant. Nous avons donc pris des cochons que nous engraissons d'une part avec nos propres céréales et d'autre part avec le lait écrémé."

Le "recaser" est en effet toujours difficile, raison pour laquelle les industriels ont fait croire aux gens que les matières grasses étaient mauvaises ! L'argument permet de tout vendre en écrémé et en demi-écrémé… Produits qui malheureusement ne goûtent plus grand chose !

Et pourquoi passer au bio?

"La première raison: ma maladie" dit il. "On sait très bien que, chez un fermier, un lymphome est forcément lié à l'utilisation des pesticides. "

Seconde raison : notre souci d'autonomie.

Troisième raison : Nous produisons du fumier sur toute l'exploitation, aucun lisier, aucun effluent liquide. Comme ce fumier est composté, nous arrivons à épandre ce compost sur toutes nos surfaces : prairies permanentes et temporaires, terres de cultures… Si aucune espèce ne tolère de manger là où se trouvent ses excréments, le compost qui a fait l'objet d'une fermentation peut être mis sur toutes les surfaces. En passant au compostage, nous sommes donc également devenus autonomes en matière d'engrais."

Attirer la clientèle à la ferme

Jusqu'en 2000, Nathalie fit du porte-à-porte pour se faire une clientèle.

"Le gros problème du commerce, c'est le temps nécessaire pour trouver le client. Et ce temps, le fermier ne l'a pas! Nous avons donc supprimé la tournée de Nathalie en prenant le risque, en dépit de notre situation isolée, de faire venir les gens chez nous.

Nous avons commencé le magasin à la ferme dès 1999, avec du beurre mais aussi de la crème glacée. Nous avons ensuite rajouté du yaourt et, depuis trois ans, de la viande vendue en direct sous vide : du bœuf, du veau et un peu de porc.

Fabriquer de la glace a rapidement permis de sortir de la clientèle des particuliers pour toucher des restaurants, des collectivités et des petits magasins qui font un peu de revente."

La demande des groupements d'achats s'est également intensifiée depuis que la ferme est passée en bio.

Et l'avenir ?

"Nous aimerions disposer d'un véritable atelier de découpe où nous pourrions faire venir un indépendant, dit Dany. En Belgique, la plupart des jeunes bouchers n'ont appris qu'à découper du blanc bleu et sont souvent fort dépourvus dès qu'il s'agit de travailler des races telles que la Salers, par exemple.

Il y a beaucoup plus de travail pour récupérer la viande sur une Jersey que sur une blanc - bleu.

Et de moins en moins de bouchers savent le faire…"

Chez les Dubois, l'autonomie est une vraie réussite. "La viande, bien transformée, apportera toujours une plus-value, mais le lait nous amènera toujours l'essentiel de notre activité. (…)"

Mais qu'est-ce qui a encore réellement de la valeur aujourd'hui dans le monde agricole ?

"Nous ne pouvons pas nous mettre en concurrence sur le marché mondial avec des gens qui produisent la même chose dix fois moins cher. Nous n'avons donc de chance qu'en développant des petites "niches", mais de qualité…"

Et Dany de conclure à l'émergence inéluctable d'une double agriculture : celle qui préservera la qualité qui sera faite par des agriculteurs, et celle des grosses exploitations qui vont transmettre à qui, sinon à des groupes financiers et à des multinationales.

"Il faut absolument résister", affirme Dany, "car un tel mouvement ne fera évidemment que tirer la production vers des normes industrielles, c'est-à-dire vers le bas !"

Dany et Nathalie Dubois

Ferme du Moulin

Rue des Héros de Roumont, 26

7950 Grosage

Tél : 069/68.94.76

lafermedumoulin@skynet.be

Magasin ouvert le samedi, de 9 à 12h

32 ha de prairies permanentes où les bêtes vont pâturer d'avril à novembre.

15 ha sont des prairies temporaires, c'est-à-dire des prairies implantées pour trois ou quatre ans avec une grosse base de luzerne.

Elles servent à la fauche, trois ou quatre fauches annuelles selon les années. Les stocks d'hiver sont ainsi reconstitués : du foin avec les coupes intermédiaires et de l'ensilage avec la première et la dernière.

Des céréales sont cultivées sur les surfaces restantes : triticale et épeautre, mélangés avec de l'avoine et du pois fourrager pour moissonner au mois d'août.

"Nous stockons en sec et nous aplatissons chez nous à l'aide d'un moulin mobile," précise Dany.

Troupeau: 60 à 65 Jerseys à traire : la ration est faite d'herbe produite à la ferme où on trouve, pour quinze kilos de matières sèches par jour et par vache, une douzaine de kilos d'herbe, de foin et de pré fané.

Le reste est un complément de céréales où sont rajoutés le sel et les minéraux. Fabriquer sa propre matière première est une excellente chose au niveau économique car nous avons ainsi des céréales qui ne dépendent plus des prix du marché !"

Quota laitier : de 60 000 l en '93 à 300 000 l. aujourd'hui dont la moitié valorisée à la ferme.

Pour la viande: 20 à 25 Salers