



NEWSLETTER N°1 2024

Dans cette newsletter trimestrielle, retrouvez toute l'actualité de l'Association "Le Porc des Hauts Pays". Cette Newsletter s'adresse à nos adhérents et partenaires.

Nous sommes une filière de qualité, locale, responsable et engagée avec nos artisans bouchers charcutiers des Hauts-de-France.

150 ADHÉRENTS BOUCHERS CHARCUTIERS !

ADHÉSION 2024



LE PORC DES HAUTS PAYS
NOURRI AUX CÉRÉALES ET À LA GRAINE DE LIN

2024

AGENDA



Assemblée Générale de l'Association !
Lundi 27 MAI 2024

Notez la date dans vos agendas !
Ce sera l'occasion de toutes et tous se retrouver, de faire le bilan de l'année 2023 et d'évoquer les projets futurs !
RDV à La Chambre d'Agriculture d'Hazebrouck.

Terres en fête
7, 8, 9 juin 2024

Rendez-vous à notre chapiteau restauration !
L'association sera présente pour promouvoir ses savoir-faire d'élevage et d'artisanat.
N'hésitez pas à venir nous rendre visite.

Concours charcutiers : Pâté en croûte

A noter :

Courant 2024 :

- **Ferme en Ville** : 31 mai, 1, 2 juin à Cravelines
- **Foire d'Hazebrouck** : 7, 8, 9 septembre 2024

NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook : Retrouvez-y toute l'actualité de notre filière

Instagram : Une sélection de nos plus belles photos de filière

Site Internet : www.porcdeshautspays.com
Vous pouvez y découvrir notre filière et la liste de nos artisans référencés

N'oubliez pas d'identifier la page du Porc des Hauts Pays à chacune de vos publications que nous puissions les partager !

ZOOM SUR NOS ACTEURS
LA BOUCHERIE DESORMAIS À BAVINCHOVE

Zoom sur Robin Désormais qui a repris depuis le 1er février la boucherie charcuterie Knockaert de Bavincrove. Originaire d'Hazebrouck, notre nouvel adhérent de 21 ans s'est notamment formé chez Alexis Pladys à Caestre et à la Maison Evrard de Lille.

Ayant travaillé la viande Porc des Hauts-Pays lors de sa formation chez M. Kiecken, il est naturel pour lui de continuer avec la filière. Employé depuis septembre 2023 à la boucherie, il a pu faire connaissance avec la clientèle. Il reste sur la même proposition boucherie, charcuterie, traiteur.

En charcuterie, il aime travailler le jambon et peut vous proposer de belles côtes de porc première échine. Des travaux sont prévus en Septembre 2024 afin de vous accueillir dans une boucherie charcuterie à son image !

bonne route Robin !

NOTRE SITE FAIT PEAU NEUVE !

Pour 2024, nous vous proposons de découvrir la nouvelle interface de notre site PHP !

Un grand Merci à Julien et Pam de Eyedoll pour leur curiosité et leur travail.

N'hésitez pas à le consulter, voir y trouverez toutes les informations concernant la filière. Les portraits des éleveurs, chevilleurs et artisans y sont référencés

RETOUR EN IMAGE
Le concours de galettes charcutières au Porc des Hauts Pays Apprenti !

Retour sur le concours de galettes charcutières au Porc des Hauts Pays des apprentis du CMA d'Arras qui a eu lieu Vendredi 26 janvier. L'occasion pour 21 jeunes en formation (CAP 1ère et 2ème année et BP 1ère année) mention charcuterie traiteur de faire découvrir leurs créations aux jurés. La viande se composait d'épaule et de poitrine de Porc Hauts Pays. Les apprentis avaient cartes blanches sur les garnitures, ce qui a donné une diversité de galettes à goûter et à partager !



RETOUR EN IMAGE
Le concours porcine à Le Cateau-Pâques à Le Cateau !

Retour sur le concours porcine à Le Cateau-Cambrésis qui a eu lieu le 9 mars.

8 éleveurs de l'association ont participé et ont présenté un lot de 4 porcs femelles. Pour cette édition, une ouverture exceptionnelle des gammes de poids a été acceptée afin de permettre aux éleveurs de mettre leurs plus belles bêtes.

Félicitations à Christèle et Laurent Nayet pour leur 1er Grand Prix d'excellence pour la deuxième année consécutive ! Mais aussi à Ludovic Laforté et Jean-Marc Bellenguez pour leurs cochons d'or !

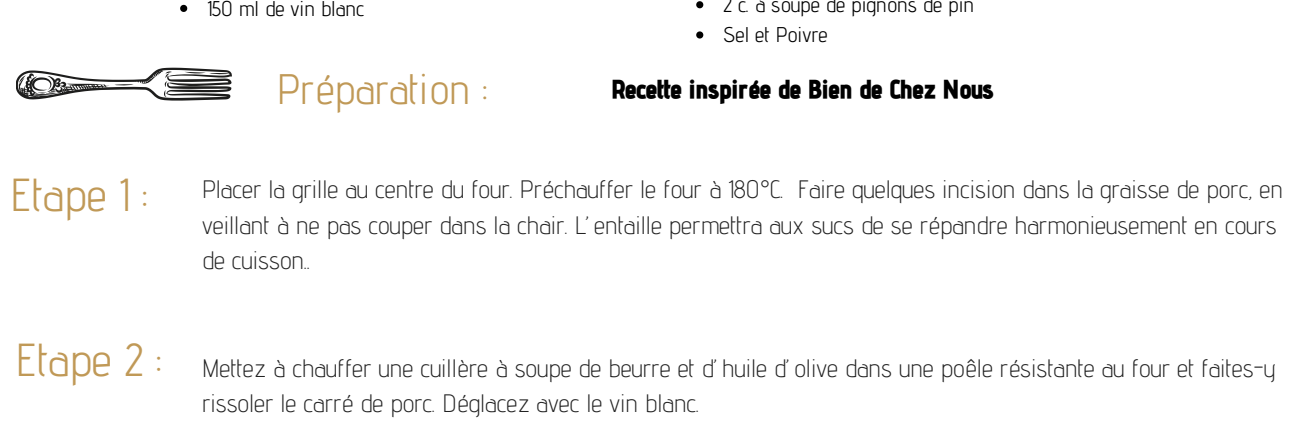


RETOUR EN IMAGE
Concours et foire des Rameaux à Bergues !

L'association a organisé ses jambons blanc et de saucisses barbecues le vendredi 22 mars dans le célèbre beffroi de Bergues.

Professionnels et apprentis, c'est au total 36 jambons et 30 saucissons qui ont été présentés à nos jurys, composés des Escoffiers, de la Confrérie de la Charcuterie de consommateurs et d'éleveurs.

Le dimanche, nos éleveurs étaient présents pour animer le stand sur la foire et proposer aux passants nos produits de cuisson en dégustation. A menu, jambon cru ou cuit et saucisses à la plancha ! De nombreuses papilles ont été ravies !



LE PROCHAIN CONCOURS

Chers artisans,

veuillez noter que le concours de PATE EN CROÛTE aura lieu le vendredi 7 juin à l'occasion de TERRES EN FETE.

LA VIANDE DU MOMENT

Le carré

Le carré de côtes de porc est formé de côtes secondes (qui partent de l'échine) et des côtes premières. Sa chair est plus maigre que l'échine mais ses os vont lui amener du goût.



LES VISAGES DE NOTRE FILIÈRE



CONTACT GONTRAN MOREAU
TEL : 07 50 67 32 77
EMAIL : contact@porcdeshautspays.com

Facebook, Instagram, and other social media icons.

LE PORC DES HAUTS PAYS

Concours de Jambon Blanc 2024 Palmarès

Grand Prix d'Excellence

- 1 AIX DELICES D'ÉPOLE - BLENDIQUES
- 2 AVENUE DU BOEUF - Vikiel, Jeremy à AIX-NOULETTE
- 3 MAISON TERRIER - Auvilley Terrier à BAILLEUIL
- 4 MAISON BOUCHER - Louchez Bernard à SOMER
- 5 BOUCHERIE KICKEN - Kicken Eric à GODESWAERVELDE
- 6 BOUCHERIE BOUTIER - Bouvier Hubert à la CHAPELLE D'ARMENTERIES

Prix d'Excellence

- BOUCHERIE WILMART - à LAVENTIE
- BOUCHERIE CASSEL - JACQUEMART Gérard à VALENCIENNES
- FRANCK LELEUX - RELOUQUE
- AU BON JAMBON - LEBLANC Louis à NOEUX LES MINES
- DE L'ETABLE - LA TABLE - Vermersch Hervé à BERGUES
- BOUCHERIE DELATTE - à HARLIN

Grand Prix d'Honneur

- AU COQ D'OR - Ferns François à LOON PLAGE
- BOUCHERIE VANBAELINGHEM - VANBAELINGHEM Julien à BERGUES
- FERNALTY FABRICE - Papeyrie Renaud à GUMBERGHE
- GHYSSEL FRERES - GHYSSEL Hervé à ST ANDRÉ LES LILLES
- MAISON LESTOQUOY - à MERIGNIES
- BOUCHERIE FAUMONTIÈRE - TERRYIN Cédric à FAUMONT
- SARL SIRBU - SIRBU Cătălin à HELLEMES
- BOUCHERIE MERSMANN - LEFFRINCQVOLDICE
- MAISON GAUDET - Benoît et Chéry à FREVENT

Prix d'Honneur

- BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR CHEVALINE TALLEU - TALLEU Denis à ZEGERSCAPPEL
- BOUCHERIE DE LA PLACE - THOUX Michaël à BROUCKERQUE
- MAISON BOURBIÈRE - Edouard et Michèle à CAMBRAI
- LA MARLESIENNE - BROZDA Daniel à MARLES LES MINES
- CHEZ JULIEN - Lepoint Julien à HINGES
- SAS SAUVERS EN BOUCH - LEBREURE Pauline à Froyes

Concours de Saucisses Barbecues 2024 Palmarès

Grand Prix d'Excellence

- 1 DE L'ETABLE à LA TABLE - Vermersch Hervé à BERGUES

Prix d'Excellence

- AU CHAROLAIS - Litvin Gauthier & BRUAY LA-BUISSIÈRE
- MAISON GAUDET - Mathias à FREVENT
- BOUCHERIE VANBAELINGHEM - Vanbaelinghem Julien à BERGUES
- BOUCHERIE LESTEUR - Lesteur Julien à HINGES
- MAISON LESTOQUOY - MERIGNIES

Grand Prix d'Honneur

- AU BON JAMBON - LEBLANC Louis à NOEUX LES MINES
- BOUCHERIE WILMART - à LAVENTIE
- MAISON BOUCHER - Louchez Bernard à SOMER
- BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR CHEVALINE TALLEU - TALLEU Denis à ZEGERSCAPPEL
- FRIBOUCHERIE ROGER - Roger Théo à BAZUCQ
- LA MARLESIENNE - BROZDA Daniel à MARLES LES MINES
- FRANCK LELEUX - RELOUQUE
- AU COQ D'OR - Ferns François à LOON PLAGE
- BOUCHERIE LE BON PÂSSEUR - Rogier Mathieu à VITRY EN ARTOIS
- BOUCHERIE DE LA PLACE - THOUX Michaël à BROUCKERQUE
- GHYSSEL FRERES - GHYSSEL Hervé à ST ANDRÉ LES LILLES
- ROMARY PRODUCTION - LECOURTIER Gabriel à WICHAULT
- BOUCHERIE FAUMONTIÈRE - TERRYIN Cédric à FAUMONT
- BOUCHERIE KICKEN - Kicken Eric à GODESWAERVELDE

NOS ARTISANS ONT DU TALENT ! COMMUNIQUONS SUR VOUS ET VOS PRODUITS

Nous vous proposons de communiquer sur VOUS et VOS confectiions à base de Porc des Hauts Pays.

Alors n'hésitez pas à envoyer vos photos à Gontran. (SMS, mail, Messenger) et à la contacter pour plus d'infos sur les reportages photos.