

Au fil des Saisons

n°15
Printemps
Ete
2013

Bulletin
des paysans
du magasin
d'Uniferme

- L'édito de l'équipe p. 2
- A la rencontre
des Alpines du Lac p. 4
- L'artichaut, une vivace
au cœur tendre p. 7
- L'art de revêtir le vin p. 9
- Les fruits
se transforment p. 11
- La brebis blanche
du Massif central p. 14



Le Pont-Rompu
69700 St-Andéol-le-Château



04 78 44 05 07



www.uniferme.fr

L'édito de l'équipe

Au début de l'année 2013, nous nous sommes retrouvés pour fêter les départs en retraite, les anniversaires, les arrivées de nos nouveaux collègues.

Depuis plus de 30 ans, Christian était tenu de nourrir et traire ses chèvres matin et soir. Le lait ainsi récolté devait être quotidiennement transformé en fromages. Chaque jour il les apportait à Uniforme, et le mercredi, c'était son jour de permanence au magasin. Aujourd'hui, libre de ces contraintes, nous lui souhaitons une belle retraite.

Jean, quant à lui, après de nombreuses années passées à comprendre comment chaque champ plutôt sableux ou argileux, plutôt séchant sur la colline exposée au soleil levant ou humide dans son écrin arboré de bord de rivière va pouvoir s'améliorer toujours naturellement afin de produire les bonnes céréales pour les animaux ou les graines à huile pressées pour la cuisine, va pouvoir descendre du tracteur et des vibrations agressives de son moteur pour n'y remonter dorénavant « seulement à loisir ».

Puis les objectifs des appareils photos se sont tournés vers Françoise et Brigitte, nos fidèles complices qui depuis 30 et 20 ans, chaque jour ont le souci de mettre tout en œuvre pour vous accueillir. Avec Agnès et Marie-Hélène, elles veillent à tout pour « mettre en musique » notre maison de l'agriculture, des bonnes tables, des propositions culinaires locales et de la santé protégée.

Car, quoiqu'il arrive, main dans la main avec chacun des paysans de l'équipe, chaque jour, elles font fonctionner et vivre ce magasin. Probablement plus efficaces à votre écoute chaque jour, elles maintiennent tout ce qui est nécessaire pour vous accueillir et assurer le suivi de vos demandes.

Faire des « prouesses » pour que vous puissiez profiter au mieux de tous les « produits » des agriculteurs donnent la vie à ce magasin.

Si Jean et Christian vont plutôt envisager le métier en dilettante, nous nous réjouissons de l'arrivée parmi nous de Benoît,

Henry, Romain, Rémi, Elise, Paul que nous aurons le plaisir de rencontrer dorénavant parmi nous. Ils sont à l'aube de nouveaux projets, de nouvelles idées...

En effet, comme nous l'avions déjà annoncé, Benoît Chazelle et Henry Hétroy prennent le relais de Christian Perrot pour nous proposer une nouvelle gamme de fromages de chèvre. Romain Consigny est venu rejoindre Jean-Paul et Hélène Dandel afin de continuer avec eux la progression dans la qualité des fruits frais. Rémy Delesalle quant à lui est venu renforcer l'équipe de Gérard et Françoise Lhopital avec l'idée de leur succéder.

Chez Jean-Pierre Cellard, c'est Elise sa fille et Paul Simon, un de ses collègues apiculteur qui sont venus redonner de l'avenir côté miel, pain d'épices, etc.

*Nous leur souhaitons à tous
BONNE CHANCE
à travers leurs projets...*



A la rencontre avec les Alpines du Lac

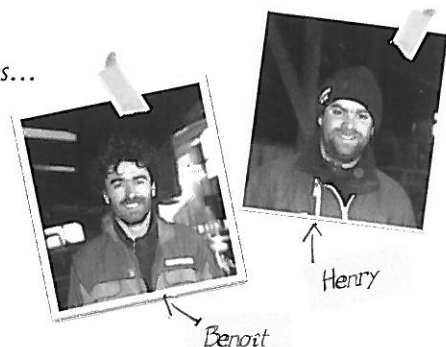
Ça y est, Benoît et Henri ont officiellement repris l'activité que Christian Perrot a cessée progressivement depuis quelques mois... Soucieux comme leur prédécesseur d'offrir des produits typiques de qualité, ils vous proposent depuis peu les fromages de chèvre issus de leur production... et ce n'est qu'un début...

Le Gaec des Alpines du Lac : Deux hommes...

Il y a quelques temps déjà, au cours de leurs années d'études agricoles Benoît Chazelle et Henri Hetroy envisageaient de s'associer et de créer leur propre exploitation, ... Après plusieurs expériences en fromagerie et élevage auprès de différents producteurs, ils souhaitent désormais réaliser leur projet et partent à la recherche du lieu idéal... qui les mènera dans les Monts du Lyonnais...

... une Ferme...

Située sur la commune de Montromant à 800 m d'altitude, la ferme « Les alpines du Lac » dispose de 30 ha sur lesquelles les chèvres pour-



ront pâturer au bon air.

Après plusieurs mois de travaux (il en reste encore un peu ;-)), les bâtiments fraîchement rénovés répondant aux normes en vigueur offrent un bel espace propice au bien-être des animaux et une fromagerie spacieuse...

... une organisation polyvalente...

Henry et Benoît s'occupent alternativement de toutes les tâches de la ferme, privilégiant ainsi une polyvalence totale.

Pendant une semaine, l'un s'occupera du volet élevage : soins apportés à l'ensemble des chèvres (alimentation, traite, suivi sanitaire, etc.), entretien des bâtiments : nettoyage des différents espaces, paillage régulier des chèvres (renouvellement

de la litière), etc.

Pendant que l'autre se consacre à la phase de fabrication des fromages, de leur conditionnement et de l'entretien propre au laboratoire (fromagerie)... et vice-versa !

La gestion administrative et comptable de l'exploitation est totalement assurée par les deux associés.

... de beaux et belles alpines...

Le tout nouveau troupeau est composé de soixante et une chèvres, de race alpine, et de quatre boucs qui contribuent (efficacement) à l'agrandissement du troupeau... puisque les premières mises bas ont déjà eu lieu !

Benoît et Henri veulent respecter le cycle naturel de leurs chèvres : c'est pourquoi quelques semaines précédant la naissance des petits (généralement à la fin de l'hiver), elles ne donneront pas de lait, provoquant ainsi une rupture de

courte durée (les mois de décembre et janvier) dans la fabrication du fromage.

Les cabris tout juste nés sont retirés dans un espace qui leur sont dédié et font l'objet de soins spécifiques à leur âge (allaitement et alimentation adaptée à leur développement, suivi sanitaire,...).

Benoît et Henri surveillent attentivement les mères et le reste du troupeau en leur prodiguant tous les soins quotidiens nécessaires pour leur offrir un confort optimum.

L'alimentation provient en partie de la ferme, puisque le foin est produit sur place ainsi qu'une partie des céréales : triticale et avoine (l'autre partie des céréales provient d'un producteur local).

Quant à la traite, elle a lieu deux fois par jour, matin et soir...

... de bons fromages

Et le lait récolté arrive directement dans la fromagerie, située à côté de la salle de traite. La fabrication du fromage peut alors commencer : le lait auquel on rajoute de la présure



« repose » en salle de caillage durant 24 heures. Une fois le lait caillé, on passe à la phase du moulage : les fromages blancs frais sont alors mis en faisselle, conditionnés et prêts à être livrés au magasin.

Quant aux fromages demi-secs et secs, la fabrication se poursuit... Ils sont démoulés sur des claies et salés, c'est le réessuyage. Ils sont ensuite mis à sécher durant un jour ou deux. Ils peuvent ensuite être disposés en salle d'affinage (selon des conditions de température et d'humidité précises) jusqu'à la maturation souhaitée. Ils vont développer les saveurs et textures qui font leur singularité...

Entre un cadre privilégié et des soins attentifs favorisant le bien-être des chèvres, tout est mis en œuvre pour vous proposer du lait et des fromages de qualité, tout en reflétant la typicité du terroir. ■

Différents fromages déjà disponibles :

Des **fromages blancs** en faisselle (par 4 ou par 6)

Des **fromages pur chèvre secs et demi-secs** : le « Gros lac »

et le « Petit lac » ainsi que la brique cendrée ou nature

Des **fromages apéritifs**

Disponibles essentiellement à la banque arrière du magasin, tous ces fromages seront très bientôt en libre-service au rayon frais.

... et d'autres à venir !



L'artichaut, une vivace au cœur tendre

Sur la commune de St Maurice sur Dargoire, la ferme du Jardin des Balmes propose plusieurs variétés de légumes cultivés en plein champ : poireaux, betteraves, courges, concombres, melons, choux-fleurs et bien d'autres... dont l'artichaut.

L'artichaut est une plante potagère dont on consomme le bourgeon floral (ou capitule). Il appartient à la grande famille des astéracées qui comprend une multitude d'espèces (dont plusieurs sont utilisées comme aliments ou comme plantes médicinales : pissenlit, laitue, chicorée, camomille, arnica, etc.).

Le Jardin des Balmes cultive deux variétés d'artichauts : Concerto (violet) et Madrigale (vert).

La plantation s'effectue fin mars, début avril pour une récolte en juillet-août. Nicolas et Alain se procu-

rent les plants d'artichaut auprès d'un spécialiste du plant à St Martin en Haut.

Sept cents pieds sont repiqués sur des paillages plastiques biodégradables réduisant au maximum la pousse d'adventices : des trous espacés de soixante-dix centimètres sont ainsi effectués à la main pour accueillir les mottes. Entre chaque bande de paillage, du trèfle nain est semé qui limite lui aussi l'arrivée des mauvaises herbes.

Gourmand en eau, ce légume est arrosé en moyenne une heure et demie, une fois par semaine voire plus selon la météo. Il ne nécessite pas d'entretien particulier mais il faut être vigilant aux éventuelles attaques de prédateurs, comme le puceron noir.

L'artichaut est une plante vivace dotée d'un très fort système racinaire. Il occupe le sol durant trois ans en donnant plus la deuxième année. Une fois ramassé, il reste la tige principale qui s'est asséchée, que Nicolas casse afin de préparer la prochaine pousse.



A quel moment le récolter ? L'artichaut fleurit au bout de deux mois et demi, trois mois : la tête de fleur arrive et on la laisse gonfler.

L'artichaut atteint une hauteur d'environ un mètre soixante-dix. Dès que les feuilles se décollent, commencent à s'ouvrir, il est alors temps de le ramasser, juste avant la floraison, lorsque les capitules sont tendres.

La récolte s'effectue manuellement au sécateur au jour le jour, pour livrer les légumes fraîchement cueillis au magasin ■



Vivace, l'artichaut présente une tige dressée d'une hauteur pouvant aller jusqu'à 2 m, épaisse et cannelée, avec de grandes feuilles largement découpées, souvent épineuses.

La partie comestible est un capitule, inflorescence récoltée avant que les fleurs ne se développent. Ce qu'on appelle *fond d'artichaut* est le réceptacle floral de cette inflorescence. Lorsqu'on laisse l'artichaut se développer, il se forme à son sommet une très jolie fleur dont la couleur varie du bleu au violet.

L'artichaut est apprécié tant pour ses feuilles que pour son cœur au goût raffiné. Source élevée de fibres et de nombreuses vitamines, il possède un fort pouvoir antioxydant qui procurerait de nombreux bénéfices pour la santé.



L'artichaut dans l'histoire

La tradition veut que son introduction en France soit liée au personnage de Catherine de Médicis, qui était très friande de fonds d'artichauts.

La Florentine en apporta de son Italie natale lorsqu'elle épousa le futur roi de France, Henri II. Les explorateurs français et espagnols l'importèrent d'Amérique. Louis XIV aurait été également un grand consommateur d'artichauts.



Le conditionnement ou l'art de revêtir le vin...

Il y a plus d'un an déjà, Régine et Guy Bonnard, producteurs du « Vin de Pays des Collines Rhodaniennes » à St-Maurice-sur-Dargoire, nous faisaient partager leur passion du vin et du terroir à travers leur savoir-faire dans l'art de transformer le raisin en vin...

A toutes les étapes du processus d'élaboration du vin, s'ajoute celle, peut-être moins connue de la mise en conditionnement. Car une fois écoulée la durée de conservation du vin en fûts de chêne, de quelle manière le vin pourra-t-il conserver et mettre en valeur au mieux toutes ses caractéristiques nobles ? ... Alors, au savoir-faire du viticulteur, vient s'ajouter celui de l'œnologue...

Au terme de l'hiver, quand le vin est en fin d'élaboration, un œnologue intervient pour donner son avis sur les différentes cuves et déterminer les assemblages réalisables à l'intérieur d'une même cuvée (voir encadré).

La dégustation s'effectue dans une salle neutre, hors cave, permettant ainsi le recul suffisant pour avoir une objectivité maximum par rapport au vin. Viticulteur et œnologue déterminent ses principales caractéristiques.

S'instaure alors une relation privilégiée avec l'œnologue qui va décrire de manière poétique les impressions essentielles qui se dégagent du vin de manière visuelle, olfactive et gustative.

Un échantillon de chaque conte-

nant sera ainsi testé pour prendre en compte l'équilibre du nectar (sa limpidité, ses arômes, sa mise en bouche). L'œnologue sera alors en mesure de proposer des assemblages possibles au sein d'une même cuvée ainsi que son orientation finale :

Les vins frais, légers, gouleyants pour leur facilité à être bus de suite pour les rosés et rouges légers seront conditionnés dans des outres à vin (ou B.I.B.),

Les vins rouges de bonne garde et les vins plus puissants (comme le Viognier Quintessence) qui nécessitent une bonne tenue dans le temps sont, quant à eux, destinés à être mis en bouteille.

En plus de ses conseils, l'œnologue va également intervenir au niveau du conditionnement. En effet, une mise en bouteille de qualité demande un matériel coûteux et précis et



nécessite une pratique régulière tout au long de l'année.

C'est pourquoi Guy et Régine font également appel à ses compétences pour conserver de manière optimum toute la spécificité de leur vin agréé I.G.P. « Vin des Collines Rhodaniennes », gage d'un vin de qualité.

Le vin a du potentiel et le vigneron, aidé par l'œnologue pour sa mise en mots et en bouteille, présente à la clientèle le vin dans son plus bel appareil ■

L'intervention d'un œnologue a lieu à différentes étapes :

- au cours de la vinification (ensemble des opérations nécessaires pour la transformation du raisin en vin)

- au cours de l'élevage en cave (étape essentielle de l'élaboration du vin qui se situe entre la fin de la fermentation alcoolique ou malolactique et la mise en bouteille)

Conformément à un cahier des charges, obtenir et conserver l'agrément I.G.P. (Indication Géographique Protégée) « Vin de Pays des Collines Rhodaniennes » fait l'objet de contrôles rigoureux et réguliers : le vin doit répondre à des critères analytiques et organoleptiques (visuel, nez, goût,...) précis.

C'est quoi un assemblage ?

Un assemblage est l'art de marier les cépages (provenant d'un même domaine) pour leurs qualités complémentaires et créer ainsi un vin riche et harmonieux.

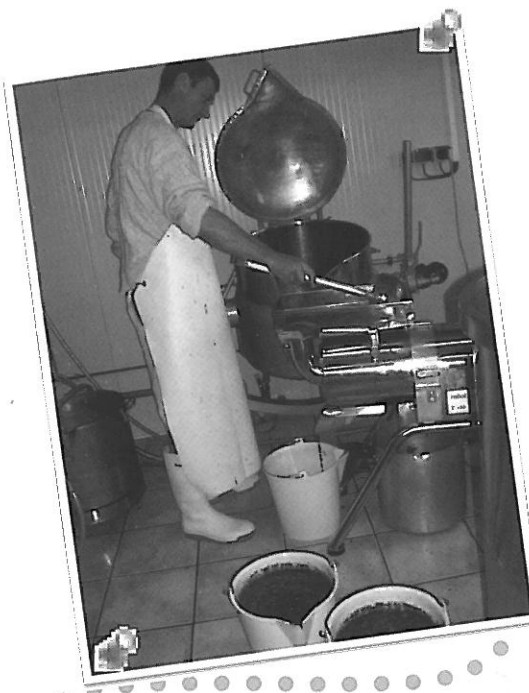
« Comme un peintre choisit ses pigments, comme un compositeur écrit une symphonie où se fondent différents instruments, comme un fleuriste imagine un bouquet en associant formes et couleurs, comme un nez crée un parfum nouveau à partir d'essences diverses, l'assembleur marie des vins différents pour en créer un autre, bien supérieur à la somme des qualités de ceux qui le composent. »

Assembler des vins permet d'exalter leurs qualités, et c'est cette combinaison qui, lorsqu'elle est maîtrisée, révèle la typicité des terroirs et permet à chacune des parties assemblées de donner sa plus belle expression.



Quand les fruits se transforment : coulis, confitures et fruits au sirop...

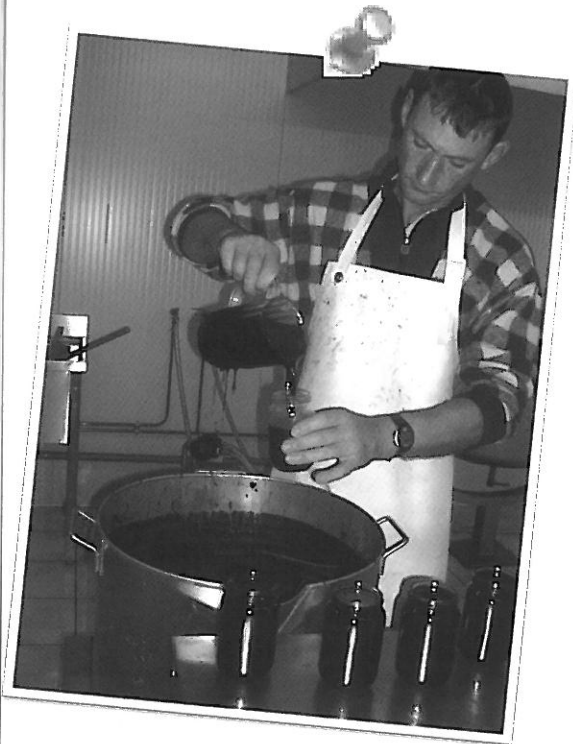
Les fruits sont ramassés pendant la saison et congelés le jour même de la récolte, préservant ainsi leur bon goût sucré et leur parfum. Ils sont ainsi disponibles, tout au long de l'année, pour la fabrication des confitures, coulis et autres délices proposés par Guy Ladreyt, « l'artisan-sorbet » d'Uniferme.



Coulis et confitures ont à la base une préparation commune. Les fruits sont cuits à la vapeur dans un gros chaudron doté d'une double paroi laissant circuler l'eau bouillante. Ce système permet de chauffer très rapidement les fruits qui conservent encore mieux arôme et couleur. En chauffant, ils éclatent et libèrent leur pulpe qui se décolle plus facilement des pépins. La pulpe récoltée et ensuite passée à la centrifugeuse, de façon à la séparer des impuretés (pépins, brindilles,...).

A partir de là, selon le produit voulu, le procédé diffère :

Pour un coulis, la pulpe ainsi « nettoyée » est pesée et Guy rajoute du sucre de façon à obtenir un coulis ayant une teneur exacte en sucre de 28%. (la teneur en sucre du mélange est mesurée à l'aide d'un réfractomètre). Pulpe et sucre sont bien mélangés puis passés au mixeur pour enlever un



maximum de gaz (dans le but de limiter, une fois en pot, la séparation entre le jus et la pulpe). Puis Guy remplit les pots de cette préparation, à l'aide d'un pichet. Les pots une fois fermés sont pasteurisés : ils sont entièrement plongés pendant un quart d'heure dans une eau à une température de 95°C. Ils sont ensuite refroidis, étiquetés et prêts pour leur mise en rayon...

Coulis de mûres, fraises, framboises, fruits rouges mélangés et myrtilles proposés en pots de 200 ou 400 gr selon les parfums, accompagneront agréablement viandes et desserts.

Pour la confiture, la pulpe raffinée est pesée et on rajoute un poids de sucre égal à celui de la pulpe. Dans un premier temps, seuls les deux-tiers de la pulpe sont mélangés au sucre et cuits pendant huit minutes à gros bouillons.

Puis le tiers de pulpe restant est rajouté à ce moment-là dans la préparation : il permet ainsi de raviver le parfum et la couleur du fruit. Guy surveille le taux de sucre qui ne doit pas excéder 60% (sucre et fruits)

La confiture obtenue est ensuite mise en pots à l'aide du pichet. Cela se fait à chaud (la température est alors de 90 à 95°C) et très rapidement : les pots sont remplis à ras bord, refermés et mis aussitôt, couvercle en bas, de façon à



permettre ainsi leur pasteurisation. Au bout de cinq à six minutes les pots sont retournés et disposés dans des caisses.

Étiquetés, ils sont ensuite livrés directement à Uniforme.

La congélation des fruits qui s'effectue au mieux de leur maturité permet de produire les coulis et confitures tout au long de l'année. Ce qui n'est pas le cas pour les framboises au sirop puisque toute la production se fait uniquement à l'automne, au moment de la récolte du fruit.

La framboise « héritage » est la variété sélectionnée pour sa fermeté qui lui assure une meilleure tenue lors de la pasteurisation.

Cultivée sous abris, elle se récolte de début septembre jusqu'aux premières gelées. Lors du ramassage, les fruits sont directement mis en pots qui sont vérifiés et pesés aussitôt. Guy prépare un sirop (eau et sucre) dont il remplit les pots à ras bord. Une fois refermés, les pots sont pasteurisés et refroidis directement pour éviter que les fruits ne s'écrasent. Chaque pot est ensuite étiqueté et livré au magasin au fur et à mesure de la demande...

C'est environ 1700 pots qui sont ainsi produits chaque année à l'automne.

Nous ne pouvons que vous inviter à déguster ces différentes saveurs de coulis, confitures et framboises au petit-déjeuner, en accompagnement d'un plat principal ou au dessert... bref, à tout moment de la journée ! ■



Mousse à la framboise

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Préparation : 20 mn

- 150 g de chocolat blanc
- 15 cl de crème
- 4 œufs,
- 250 g de framboises écrasées

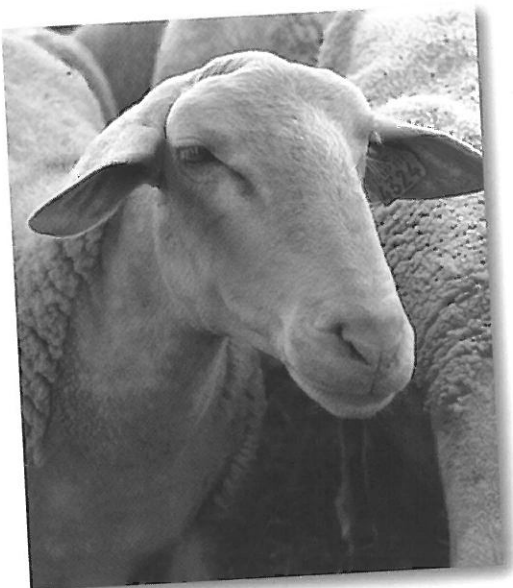
Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes au chocolat. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, puis incorporez-les au mélange.

Ajoutez les framboises puis répartissez le tout dans 4 coupelles. Conservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Bon appétit !

La brebis blanche du Massif Central

Producteurs de la viande d'agneau du magasin, François Fayolle et Yohan Villard travaillent au Gaec des Bleuets situé à St Martin-en-Haut. Son activité et sa situation géographique ont été des critères déterminants dans le choix de la race de leur brebis.



Le troupeau, constitué il y a sept ans, est composé de brebis de race Blanche du Massif Central (BMC).

Animal à la toison et à la peau blanche et fine, la brebis Blanche du Massif Central a été choisie pour plusieurs raisons :

- pour sa rusticité : provenant de la partie Sud du Massif Central, la brebis BMC a une capacité d'adaptation à des conditions difficiles, en montagne sèche et aride mais s'adapte aussi à des climats plus

continentaux, ce qui est intéressant compte-tenu de la situation de la Ferme des Bleuets et de la proximité du Massif Central.

- pour sa capacité à produire de la viande,

- pour sa capacité à donner facilement naissance à des agneaux à différentes périodes de l'année afin d'approvisionner régulièrement l'Uniforme en viande.

Dessaisonner les brebis qui sont réparties en 3 lots, leur permet ainsi de mettre bas « à tour de rôle » à différents moments de l'année : début août, mi-novembre, début février et mi-avril.

Le dessaisonnement s'effectue de manière naturelle. Les brebis seront stimulées à certaines périodes par un éclairage des bâtiments plus long en période hivernale, par une alimentation enrichie en céréales en période pré-féconde.

D'autre part, Le cycle hormonal de la brebis sera avivé par « l'effet bélier ». Ce procédé consiste à séparer béliers et brebis et les rapprocher progressivement, quelques jours avant la « mise en lutte » avec

les béliers (accouplement).

Les brebis blanches du Massif Central ne perdent pas trop de poids pendant qu'elles portent leurs agneaux. Elles se remettent beaucoup mieux de la naissance de leurs petits.

Les brebis sont conduites en race pure, c'est-à-dire avec des béliers de même race.

C'est en sélectionnant ses bêtes selon ces critères pour trouver le meilleur équilibre entre les caractéristiques animales, leur bien-être et la situation de l'exploitation, que la Ferme des Bleuets vous propose ainsi une viande d'agneau de qualité... ■

Côtelettes d'agneau au miel et épices



Ingrédients (pour 2 personnes) :

Préparation : 20 mn

- 6 côtelettes d'agneau
- le jus d'un pamplemousse
- 2 c. à soupe de miel toutes fleurs, 1 c. à soupe de cannelle, 1 c. à café de gingembre et de coriandre, une pincée de piment d'espelette
- 5 clous de girofle
- sel
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon émincé

Préparer la marinade la veille.

Mélanger le jus de pamplemousse, les épices (cannelle, gingembre, poudre de coriandre, clous de girofle, piment d'espelette, sel) avec le miel, l'ail et l'oignon.

Mettre les côtelettes d'agneau dans la marinade. Les retourner régulièrement.

Le lendemain :

Préchauffer le four en position grill.

Mettre les côtelettes d'agneau égouttées sur la grille à mi-hauteur, et disposer une lèchefrite sous la grille pour récupérer le jus.

Faire dorer les côtelettes 5 à 10 min de chaque côté en arrosant régulièrement avec la marinade.

Quand les côtelettes sont cuites, les retirer du four et laisser la lèchefrite contenant le jus dans le four sous le grill pour que les sucs caramélisent.

Servir les côtelettes avec la sauce caramélisée.

Bon appétit !

A chacun sa journée :
chaque jour,
des agriculteurs
vous accueillent...



<p>Lundi 15h00-19h00</p>	<p>- Le magasin est fermé le matin - L'après-midi Pierre ou Jean-Michel, Maraîchers Chantal, Christian, Marie-Claire ou Pierre, Fromage de vache</p>
<p>Mardi 15h00-19h00</p>	<p>- Le magasin est fermé le matin - L'après-midi Hélène ou Jean-Paul, Fruits Pascal, Julien ou Valentine, Fromage de brebis</p>
<p>Mercredi 8h30-12h30 15h00-19h00</p>	<p>- Le matin Guy ou Régine, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes Christian, Fromage de chèvre - L'après-midi Guy, Sorbets de fruits Yohan ou François, Fruits et Viande d'agneau</p>
<p>Jeudi 8h30-12h30 15h00-19h00</p>	<p>- Le matin Françoise ou Dominique, Maraîchers Chantal, Alain ou Nicolas, Maraîchers - L'après-midi Annie ou Gilles, Pain de campagne Bruno, Marie-Agnès ou Gilles, Viande de boeuf</p>
<p>Vendredi 8h30-12h30 15h00-19h00</p>	<p>- Le matin Maxime, Thierry ou Hervé, Volailles Ludovic C., Ludovic T., Stéphane ou Jean, Charcuterie et viande de porc - L'après-midi Françoise ou Gérard, Jus de fruits, Confitures, Fruits au sirop, Pâtes de fruits Pierre, Vin des Coteaux du Lyonnais</p>
<p>Samedi 9h00-12h30 15h00-19h00</p>	<p>- Le matin Jean-Pierre, Apiculteur accompagné d'un autre producteur à tour de rôle - L'après-midi Chaque exploitation est présente à la vente à tour de rôle</p>
<p>Dimanche et jour férié 9h00-12h30 15h00-19h00</p>	<p>Chaque exploitation est présente à la vente à tour de rôle</p>