

Permanences



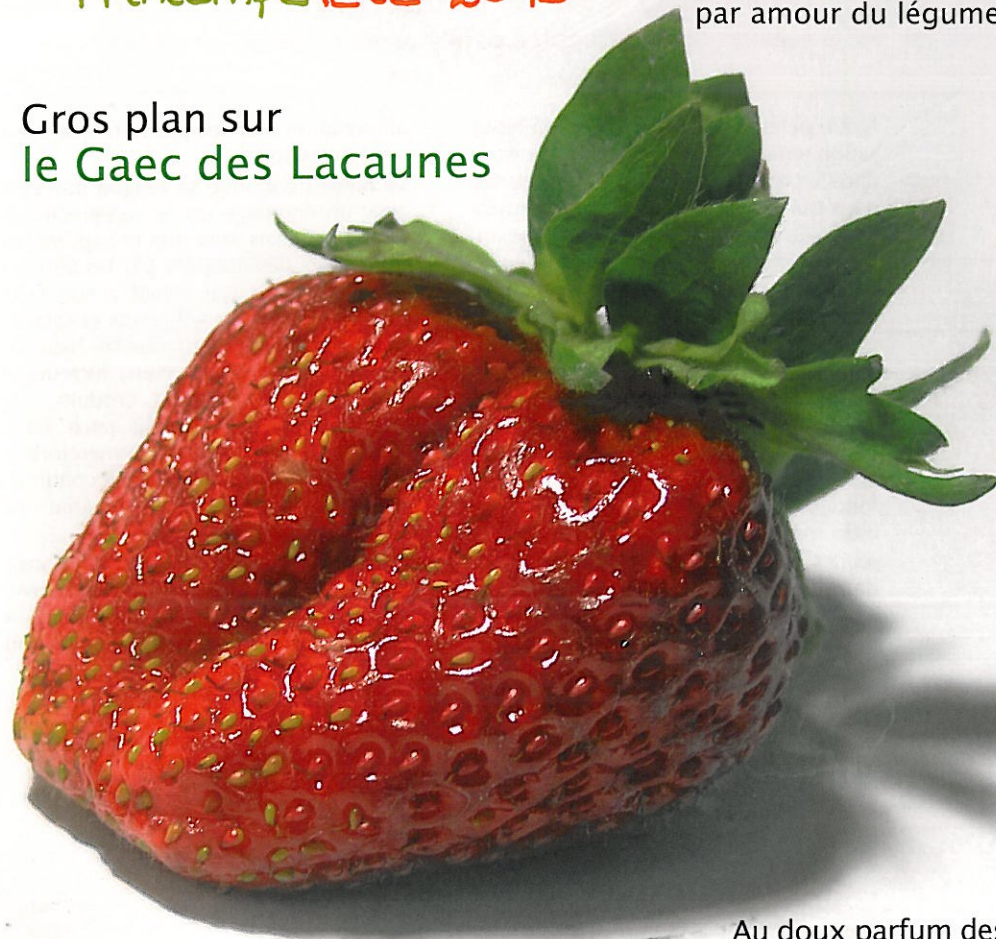
N°16 Au fil des saisons

Le petit Journal des paysans d'Unifermé

Printemps \ Eté 2015

La Rosée du Matin :
par amour du légume !

Gros plan sur le Gaec des Lacaunes



Au vieux relais,
c'est l'heure de l'apéro
et des grillades !

Au doux parfum des
des fruits de saison
avec **Yohan Villard**



Lundi
15h - 19h

Magasin fermé le matin

Après-midi :

Pierre ou Jean-Michel • **Légumes et conserves**
Chantal, Marie-Claire ou Pierre • **Fromage de vache**

Mardi
15h - 19h

Magasin fermé le matin

Après-midi :

Hélène, Jean-Paul ou Romain • **Fruits**
Pascal, Julien ou Valentine • **Fromage de brebis et escargots**

Mercredi
8h30 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Guy ou Régine • **Vin de Pays des Collines Rhodaniennes,
jus de raisin et raisin de table**
Bruno ou Marie-Agnès • **Viande de Bœuf**

Après-midi :

Guy • **Sorbets de fruits, coulis et confitures**
Yohan • **Fruits et sirops**

Jeudi
8h30 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Nicolas ou Alain • **Légumes**
Dominique ou Françoise • **Légumes et tisanes**

Après-midi :

Gilles ou Annie • **Farine, pain et pâtisserie**
Henri ou Benoit • **Fromage de chèvre**

Vendredi
8h30 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Hervé ou Thierry • **Volailles**
Stéphane, Ludovic C., ou Ludovic T.,
• **Charcuterie et viande de porc**

Après-midi :

Rémi, Françoise ou Gérard • **Jus de fruits, confitures,
fruits au sirop, pâtes de fruits**
Pierre • **Vin des Coteaux du Lyonnais**

Samedi
9h00 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Jean-Pierre ou Elise • **Miel et produits transformés
de la ruche**
François • **Viande d'agneau**
Accompagné d'un autre producteur à tour de rôle

Après-midi :

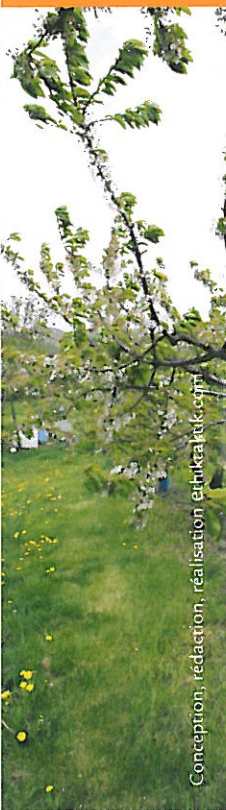
Chaque exploitation est présente à la vente à tour de rôle

Dimanche
et jour férié
9h00 - 12h30
15h - 19h

Chaque exploitation est présente à la vente à tour de rôle



Le Pont-Rompu
69700
St-Andéol-le-Château
04 78 44 05 07
www.unifermé.fr



Conception, rédaction, réalisation : ethika@ethika.com



Edito

Revoilà le Petit Journal !

Après une trêve dans sa parution, due à plusieurs circonstances, ne nous ayant pas permis la réalisation de notre petit bulletin, le revoilà notre petit journal relooké, en couleur, avec un rythme saisonnier bi-annuel.

Notre petite équipe chargée de la réalisation remercie Carole qui nous assistait dans la création des bulletins précédents, mais qui est partie pour d'autres projets dans son travail. C'est maintenant avec l'équipe d'Ethik et Taktik de Taluyers que nous allons élaborer pour vous « Au fil des saisons », afin de vous communiquer au rythme du temps la vie des fermes d'Unifirme, des nouveautés, des changements de notre groupement en matière de productions, mais aussi des nouvelles têtes qui peuvent arriver au magasin par le biais des relèvees : et oui, les premiers fondateurs s'en vont pour une retraite bien méritée et sont remplacés par de jeunes adhérents tout aussi compétents dans la capacité de vous apporter le service que vous attendez d'Unifirme, en matière de qualité et de sécurité

alimentaires, sur les produits que nous vous proposons.

Le bateau continue sa longue traversée avec un équipage qui se renouvelle au fil des ans mais tient bon le cap, de par les valeurs développées par les femmes et les hommes qui vivent à son bord (toute l'équipe des adhérents et salariés qui le compose). Cette réussite, bien sûr, ne se ferait pas sans vous, lecteurs et consommateurs de nos produits, qui tout au long de l'année nous faites confiance. Nous vous en remercions et restons à votre écoute afin de continuer encore longtemps ce partenariat qui nous fait vivre mutuellement.

Depuis 37 ans, tout a beaucoup changé, le livre de Michel MERY, que vous pouvez trouver en vente à la caisse du magasin, l'explique très bien. Toute cette évolution,

depuis la création de ce nouveau modèle de point de vente collectif, dont nos membres fondateurs sont les pionniers, a fait école aujourd'hui auprès des nouvelles générations d'agriculteurs. Nous ne comptons plus le nombre de nouveaux magasins s'ouvrant dans toute la métropole et parfois à l'étranger de ce concept non breveté, donc duplicable, pour peu que le courage associatif soit là pour évoluer ensemble, Paysans et Consommateurs.

Voilà, à l'aube des départs et des arrivées nouvelles, ce que m'inspire la remise en route de ce lien que nous tissons ensemble au fil des années. Unifirme représente pour nous tous beaucoup de travail mais nous aimons toujours à vous retrouver pour des moments plus festifs, c'est ainsi que se pérennise maintenant

notre « porte ouverte », le premier week-end d'octobre, où nous sommes tous présents afin de vous rencontrer autour d'animations diverses pour petits et grands.

Je clos maintenant cet édito en vous remerciant pour votre fidélité qui nous motive vers toujours plus d'amélioration et d'évolution, dans les domaines que sont qualité, traçabilité et sécurité en matière de productions agricoles. De trop nombreuses dérives issues du mode agro-industriel ont engendré des catastrophes alimentaires et nous ont forgés dans l'idée de continuer encore plus loin ce partenariat commun, commencé depuis bientôt 40 ans avec vous et que nous entendons faire durer.

Bon vent d'été et d'automne à tous dans les nectars et saveurs de nos produits.

JPC





Le Gaec des Lacaunes

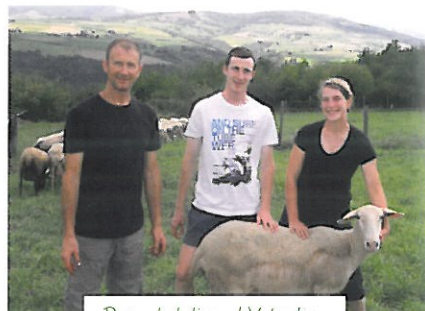
De l'exploitation fromagère à l'élevage d'escargots

Le GAEC des Lacaunes a vu le jour en décembre 2008, au hameau de la Roussillère, à Saint-Maurice sur Dargoire, sous l'impulsion de Pascal et Julien BRUYAS, père et fils. Ils se lancent tout d'abord dans l'élevage de brebis laitières et la transformation fromagère. Ils sont rejoints en 2009 par Valentine DARMEDRU, la compagne de Julien. 2010 marque une étape importante dans la diversification avec la création d'un élevage d'escargots.

Le GAEC des Lacaunes doit son nom à ses brebis : les lacaunes sont une race originaire de l'Aveyron, en Midi-Pyrénées. « Elles ne sont pas les plus grosses productrices de lait, nous explique Julien, mais c'est une race robuste, qui s'adapte bien à notre climat, elle a bon caractère, elle est calme et se laisse caresser, une qualité essentielle pour la traite. » L'exploitation compte 155 brebis et élève une vingtaine d'agnelles de renouvellement chaque

frais et épicés, le fromage rapé et la confiture de lait. Sans oublier la dernière nouveauté : le fromage bleu !

Les brebis ne produisent pas de lait de juillet à septembre. « Vous ne trouverez donc pas de fromages frais durant cette période, uniquement de la tome et du bleu. Pour la ferme, c'est une période plus calme, mais nous faisons quand même nos foins, les travaux d'entretien des



Pascal, Julien et Valentine

année. Le GAEC fait partie des 5 ou 6 exploitations qui élèvent des brebis dans le Rhône.

Une brebis produit en moyenne 250 litres de lait par an (1 vache = 10 chèvres = 35 brebis), d'où le prix plutôt élevé du lait. Les brebis du Gaec des Lacaunes produisent 35 000 litres par an. Il n'est pas consommé directement, sauf sur commande par des clients intolérants au lait de vache. La totalité du lait est transformée sur l'exploitation. Vous trouvez tous nos produits à Unifermes : les yaourts, la tome, les fromages moulés (rigottes sèches et moelleuses), les fromages

bâtiments et on peut se permettre de prendre du temps pour nous », nous explique Valentine ! Cette coupure permet de respecter le rythme biologique des brebis. Les mises bas ont lieu en septembre et janvier. Chaque brebis ne fait qu'un agnelage par an. La reproduction est naturelle, avec des béliers issus de brebis particulièrement fertiles en lait. L'achat de deux reproducteurs chaque année permet d'éviter la consanguinité et favorise un élevage en pleine santé.



L'exploitation est auto-suffisante. Elle produit le fourrage et les céréales nécessaires à l'élevage. Elle s'étend sur 50 hectares de prairies et 10 hectares de céréales, essentiellement de l'orge et du triticale (variante du seigle), qui permet d'effectuer des rotations de culture. Les prairies, ensemencées de luzerne, apportent les fibres nécessaires à une bonne alimentation. Les brebis pâturent toute la journée. Elles sont traitées une fois par jour, le matin à 7h : cela permet de respecter leur rythme naturel, car le soir, après avoir brouté toute la journée, les brebis aiment rentrer se coucher dans la bergerie. Moins de stress, c'est bon pour le lait !

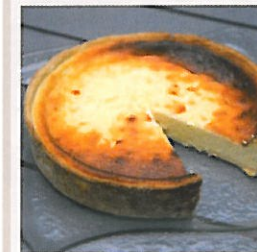
La fromagerie a été construite fin 2007, début 2008. Il s'agit d'une auto-construction. Le laboratoire de transformation s'étend sur 100 m², avec des caves d'affinage pour la tome et le bleu, une pièce d'affinage pour les fromages moelleux et mi-secs, une salle de



fabrication, une zone vaisselle et une zone emballage, selon le principe de la marche en avant : les produits suivent une chaîne bien définie et ne repassent jamais au même endroit. Ils finissent en chambre froide, prêts à être livrés. Les règles d'hygiène y sont très strictes : bottes, tablier, charlotte et lavage systématique des mains sont obligatoires ! Le labo s'inscrit dans un plan de contrôle sanitaire, les sols et les ustensils sont lavés tous les jours, les murs une fois par mois.



Tarte au fromage blanc



Préparation : 45 minutes
Cuisson : 40 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl de lait
- sel

Pour le fromage blanc :

- 500 g de fromage blanc (soit 1 pack de faisselle)
- 10 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 40 g de maïzena
- 135 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

- Mélanger 250 g de farine avec 125 g de beurre coupé en dés.
- Ajouter 40 g de sucre, 1 sucre vanillé, 1 pincée de sel et, petit à petit, 5 cl de lait.
- Rouler la pâte en boule et laisser-la reposer au frais pendant une demi-heure.
- Aplatir la pâte et garnir un moule à manqué de 25 cm de diamètre, légèrement beurré. Piquer le fond avec une fourchette.
- Réserver au frais.
- Dans une terrine, mélanger 500 g de fromage blanc (à 40 % de MG), 1 dl de crème fraîche, 3 jaunes d'œufs, 40 g de maïzena, 135 g de sucre et 1 sucre vanillé.
- Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange de fromage blanc, à la spatule.
- Verser le tout sur la pâte.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 min (ou pour un four combiné : 200°C / micro-ondes = maintien pendant 21 min).
- Sortir le moule et attendre 5 min... avant de poser une grille sur le moule et de retourner l'ensemble.
- Retirer le moule et laisser refroidir la tarte à l'envers pendant 5 à 10 min (pour que le fromage blanc reste bien ferme).
- Enfin, retourner la tarte et la présenter sur un plat de service.





Les escargots

Histoire d'une diversification réussie



En 2010, le GAEC se lance dans la production d'escargots et accueille chaque année 100 000 gastéropodes, de la race des « gros gris », *helix aspersa maxima* de leur nom savant. Le gros gris est originaire du Maghreb et présente l'avantage d'arriver à maturité en 4 à 5 mois contre 3 ans pour un escargot de Bourgogne, et il est tout aussi fameux ! « Les escargots dits "de Bourgogne" que l'on trouve en grandes surfaces, viennent en réalité des pays d'Europe de l'Est, où ils sont ramassés à l'état sauvage », nous explique Valentine, qui se passionne pour cet élevage.

Les escargots sont élevés de mi-mai à fin octobre, dans 6 parcs de 90 m², comprenant 20 000 gastéropodes chacun. Les parcs sont électrifiés et équipés de filets anti-oiseaux. Leur alimentation se compose de radis et de trèfle, dont le feuillage sert aussi de protection contre la chaleur. « Les trois premières semaines, on ne marche pas dans les parcs », nous détaille Valentine.

« On leur apporte un complément sous forme de farine de maïs (sans OGM), enrichie en calcaire pour renforcer leur coquille et stimuler leur croissance. » Les escargots aiment l'eau, c'est bien connu, et ils sont arrosés tous les soirs, 3 fois ¼ d'heure ! »

Le ramassage démarre début septembre, les gros et les moyens d'abord. Il faut faire attention aux prédateurs : rats, insectes, merles... et aussi où on pose les pieds ! Une personne

à plein temps est nécessaire pour gérer l'élevage seul, nourrir, surveiller, entretenir les allées. Pour le ramassage, 4 personnes ramassent un parc en une journée. Ils sont ensuite stockés dans des filets à pommes de terre, stockés devant des ventilateurs durant une semaine pour les faire jeûner, cela permet qu'ils se vident de leurs excréments. Ils rentrent alors dans une phase d'hibernation. A ce moment là, ils s'endorment totalement et rentrent dans leur coquille. Ils passent ensuite dans une chambre froide à 6° durant un minimum de 15 jours. Lors de la phase de décoquillage, ils sont plongés dans de l'eau à 100° durant 17 minutes. Ce cycle est réglementaire afin d'éviter toute souffrance animale. L'abdomen (le tortillon) est retiré. N'est conservée que la chair. Ils sont calibrés, les coquilles sont conservées d'un côté et seront lavées plus tard.

Les chairs sont brassées avec du gros sel durant 20 minutes puis rincées et blanchies. Pesage et calibrage précèdent la mise en sacs de 20 kg et la mise au surgélateur à -35° durant 2h. Une production partira à l'encoquillage, l'autre finira en bocaux. Les chairs destinées à l'encoquillage sont court-bouillonnées pendant 1h30. On prépare ensuite la farce : ail, échalottes et persil sont produits à la ferme. Seul le beurre pasteurisé est acheté à l'extérieur pour des questions de normes. Commencent alors le recoquillage

et le beurrage. Ils sont ensuite conditionnés par 24 ou 100. Pour la production en bocal, les bocaux sont stérilisés en autoclave (une grosse cocotte minute de 150 L), montés en température à 116° pendant 40 min., puis un refroidissement direct permet de « tirer au vide » en enlevant l'air dans les bocaux.

Le laboratoire est bien sûr différent du labo de la production fromagère. Il est passé de 15m² à ses débuts à 100 m² aujourd'hui.

5 personnes y travaillent désormais de septembre à janvier. Les normes d'hygiène sont identiques à celles de la fromagerie et les analyses bactériologiques sont effectuées deux fois par an pour assurer des produits sains. L'escargot est un produit saisonnier : 80% de la production est vendue la semaine précédant Noël.

Et Julien de conclure : « 95% de notre production de fromage de brebis et 100% de notre production d'escargots sont vendus à Uniforme. Pour nous et l'ensemble de nos collègues du magasin, il est important de proposer des produits de qualité afin de satisfaire nos clients. »





La Rosée du Matin Par amour du légume !



Jean-Michel, Cédric et Pierre

Une agriculture 100% naturelle

En 1999, Jean-Michel GUYOT et Pierre BARNEOUD fondent le GAEC de la Rosée du Matin, qui s'étend sur un peu plus de 7 hectares, dans un joli vallon, à la sortie de Saint-Laurent d'Agnay. Il est l'une des trois fermes qui fournissent Uniforme en légumes frais, que l'on peut retrouver en conserves et soupes.

L'exploitation produit 7 hectares de légumes en pleins champs et s'appuie aussi sur 8000 m² de serres et d'abris froids, pour les productions hivernales (salade, mâche, radis et épinards) et les cultures d'été qui nécessitent d'être protégées, comme les poivrons, les tomates, les courgettes et les aubergines. « Uniforme accueille trois producteurs de légumes, le GAEC des Haies Vives à Chaussan, le GAEC des Balmes à Saint-Maurice sur Dargoire et la Rosée du Matin. Les productions sont décidées en commun, afin d'éviter de produire tous les mêmes légumes », nous explique Jean-Michel Guyot en nous accueillant.

Les salades sont les productions phares de la ferme : laitue, laitue romaine, feuille de chêne, lolorossa, reine des glaces, mâche, chicorée sauvage, batavia, éclairgeon qui constituent un bel éventail de saveurs, de textures et de couleurs ! L'éclairgeon est une salade qui s'apparente à une variété de jeunes pousses. Elle doit son nom au fait qu'elle a besoin d'être aérée, « éclaircie » et plantée tous les 20 cm.

« Actuellement, la période est au radis, qui suppose une fine gestion des rotations, et aux épinards. La courgette est déjà commencée. Nous en produisons de deux sortes : des longues et des rondes, puis viendront les tomates, les aubergines et les poivrons », nous détaille Jean-Michel avec passion. La tomate est l'une des grosses productions de la ferme. En juin, c'est aussi le lancement de la pomme de terre à faire sauter, produite en plein champs, retirée de terre avant les premières gelées, puis mis en silo sous terre, dans une cave humide pour une conservation pendant l'hiver.

La ferme produit également des carottes, une production partagée avec le GAEC des Haies Vives de Françoise et Dominique Viannay. Celui-ci produit les carottes en 1^{ère} partie de saison (avril à mi-octobre) puis la Rosée du Matin continue la production automnale et hivernale. Jean-Michel et Pierre produisent des céleris, du salsifi, du patisson, des blettes, des cornichons et des choux, en partage avec le GAEC des Balmes.



Lutte biologique contre les insectes

« Cette grande diversité de cultures, outre le fait de satisfaire les goûts de tous nos clients d'Uniforme, nous permet de pratiquer la rotation des cultures et de ne pas utiliser de produits chimiques ; c'est en engagement de qualité très fort pour nous », expose Jean-Michel, qui attache un grand soin à la lutte biologique.

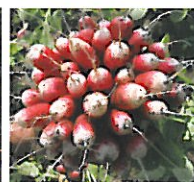
« Contre le doriphore, grand amateur de pomme de terre et d'aubergine, nous utilisons une bactérie inoffensive, et nous utilisons aussi des guêpes qui sont de grandes mangeuses de larves. Parmi les nuisibles, on compte encore les punaises, les araignées jaunes et les pucerons. Alors, on agit sur l'écosystème en introduisant des insectes utiles. Pour cela, nous plantons des fleurs, qui hébergent nos petits soldats : les coccinelles, les guêpes polystes, les syrphes, les aspidius (micro guêpes) qui se reproduisent à l'intérieur des pucerons et les tuent. Cette partie de notre métier est aussi très intéressante, ce sont beaucoup d'essais et d'observations », conclut Jean-Michel. A ce titre, la ferme s'appuie aussi sur l'expérimentation et les connaissances de la station expérimentale légumes la SERAIL, située à Brindas, les conseils appliqués des ingénieurs du bureau technique des maraîchers du Rhône et de l'association Rhône-Loire d'agriculture biologique. Des programmes permanents d'échange et de recherche en agronomie et agroécologie permettent de progresser.

Terminons la visite par le laboratoire où sont transformées les légumes pour les conserves et soupes, selon des normes d'hygiène très strictes. Cette salle de 35 m² permet de préparer ratatouille, coulis et velouté de tomates,

cornichons, céleris, blettes, cardons, choucroute, purées de brocolis et d'aubergine...

Sans oublier toute une gamme de soupes : soupe paysanne, velouté de laitue, velouté de courgettes... Bien sûr, toutes ces préparations sont 100% naturelles, garanties sans aucun additif, et les légumes sont cuisinés frais, à l'exception de la tomate qui est récoltée en été et immédiatement congelée, conservant ainsi toutes ses propriétés.

L'année prochaine, Jean-Michel prendra sa retraite et cèdera son activité à Cédric Marchand, un jeune maraîcher qui travaille déjà avec eux sur l'exploitation et qui poursuivra l'aventure avec Pierre Barnéoud : un beau passage de relais entre l'ancien et le jeune, mais on sent bien toute la passion qui anime encore cet homme quand il parle de ses légumes ! Un grand merci à lui pour le cageot rempli de cadeaux du ciel et de la terre qu'il nous a offerts en partant !





Au GAEC du vieux Relais C'est l'heure de l'apéro et des grillades !



Thierry et Hervé

Situé à 300 mètres d'Uniforme, Le Vieux Relais s'étend sur 24 hectares, dont seulement 5 pour l'élevage. Le reste est dédié à la culture du blé et de la luzerne qui servent d'alimentation aux animaux. La ferme produit 25 000 volailles par an et dispose d'un abattoir collectif de pointe, construit derrière le magasin, pour transformer sa production.

A la création du GAEC en 1979, Marie-Noëlle, Guy et Pascal Rivoire ainsi que Jean-Michel Guyot produisaient des légumes, puis des volailles. En 2003, Hervé Pagliari rejoint l'aventure, 3 ans avant la disparition de Pascal, auquel succèdera son fils Maxime et Thierry Dumont. Aujourd'hui, Hervé et Thierry poursuivent ensemble l'exploitation avec l'équivalent de 6 salariés temps plein et des occasionnels, une équipe ultra motivée pour faire de la qualité fermière.

Avec 25 000 volailles par an, la ferme est le fournisseur exclusif d'Uniforme. L'élevage compte 80% de poulets, 12% de lapins et 8% de pintades, mais aussi des volailles festives, élevées de septembre à décembre : canard gras, poularde, chapon, dinde, oie, canard de barbarie... qui viennent agrémenter vos repas de Noël. Le GAEC accueille chaque semaine 500 nouveaux poussins d'un jour, élevés sous cloche à 35°, jusqu'à 15 semaines. L'élevage compte aussi 800 poules pondeuses, renouvelées tous les 18 mois, pour une production journalière de 600 œufs. Les 22 000 poulets vendus annuellement sont des cous nus rouges à pattes jaunes, race française la plus consommée dans le sud de la France. 80% de la production est vendue découpée, transformée, les 20% restant sont vendus entiers.

Les quatre cinquièmes de l'exploitation sont consacrés à la culture du blé qui sert d'alimentation de base aux volailles. La ferme achète aussi du maïs certifié sans OGM, ni pesticide, à un producteur de l'Isère, car le maïs pousse mal sur nos sols sableux. Elle intègre une fabrique d'aliments, où sont mixés le blé et le maïs, pour fabriquer un aliment complet. Les lapins sont nourris avec de la luzerne. « La traçabilité de l'alimentation est un gage de qualité fondamental pour savoir ce que vous mangez dans vos assiettes », nous explique Thierry Dumont, qui poursuit : « la complexité de notre métier est de continuer à travailler sur une production conséquente tout en gardant une approche artisanale. »

La découpe des volailles et des lapins se fait manuellement. Les producteurs de viande d'Uniforme se sont dotés d'un laboratoire dernier cri en septembre 2012. Il s'inscrit dans des normes hygiène et qualité très strictes et permet de transformer 100% de la production en viandes vendue chez Uniforme. Ce labo est une belle idée collective et profite aussi à d'autres producteurs de la Région, qui peuvent le louer ponctuellement. L'agrément CE obtenu par Thierry et Hervé leur permet de commercialiser des saucisses 100% volailles quand celles que l'on trouve en grande distribution contiennent souvent



Un laboratoire de pointe

80% de porc. A l'entrée du labo, chaussons, charlottes, blouses et lavage des mains sont obligatoires. Toute la chaîne de production s'opère selon le principe de la marche en avant, le produit ne repasse jamais deux fois au même endroit.

Cet été, les produits seront festifs, avec les grillades, les chipolatas, les saucisses cocktails nature et au curry, sans oublier les apéros sympas entre voisins avec les terrines, le poulet cuit tranché pour accompagner vos salades, ou encore le poulet farci à rôti, avec une farce à la volaille cuite et crue, à découvrir au plus vite !



Poulet basquaise



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 60 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 beau poulet coupé en 6 morceaux
- 1 kg de tomates
- 700 g de poivrons (verts et rouges)
- 3 oignons émincés
- 3 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni, huile d'olive, poivre, sel

- Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte.
- Y faire dorer les oignons, l'ail pressé, les poivrons taillés en lanières.
- Laisser cuire 5 min.
- Laver, éplucher et couper les tomates en morceaux, les ajouter à la cocotte.
- Saler, poivrer.
- Couvrir et laisser mijoter 20 min.
- Dans une sauteuse, faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet.
- Saler, poivrer.
- Les ajouter aux légumes.
- Ajouter le bouquet garni et le vin blanc.
- Cuire 35 min.



Yohan VILLARD

Au doux parfum des fruits de saison



Au pied du village de Saint-Martin en Haut, Yohan VILLARD exploite 2 parcelles, réparties sur 2 hectares et distantes de 5 kms. Il y cultive majoritairement des fraises et des productions en décalé avec celles du Mornantais, car l'altitude est plus élevée à Saint-Martin : framboises, myrtilles, cassis, groseilles, cerises, prunes mirabelles, reines claudes, quesches... et même des kiwis !

Fils d'agriculteur, Yohan s'est lancé dans la production fruitière en 2004, après une fac de maths et un BTS en arboriculture fruitière, d'abord avec son père puis en constituant un GAEC en 2006 avec François Fayolle, éleveur de brebis à viandes. Depuis 2014, il travaille seul et si vous mangez des fraises de saison à Uniforme, c'est grâce à lui !

meilleur goût qu'en hors sol, mais cette méthode traditionnelle représente plus de travail, car il faut effectuer des rotations de culture chaque année, et passer des heures à désherber entre les semis. La 1^{ère} année ne donne pas de fruits, Yohan enlève les fleurs pour que les plans aient le temps de bien se développer. La 2^{ème} année, la 1^{ère} récolte

forme de fumier. Idem pour la pollinisation ». Le bouton de la fleur devient fraise quand il est pollinisé. Pour assurer cette pollinisation, Yohan utilise des ruches à bourdon, disposées à proximité des cultures.

Yohan cultive 3 variétés de fraises : la Clairly, une nouvelle variété qui démarre plus tôt dans la saison ; la Darselect, variété la plus courante et qui arrive juste après, et enfin, la Malwina, qui est la plus tardive. « Avant, je faisais aussi de la fraise remontante Mara des bois, qui donnait deux récoltes, en juin et en septembre, mais un petit moucheron venu d'Asie, la Drosophile Suzuki, est venu pondre ses œufs dans les fruits et j'ai été



Guy Ladret, un autre exploitant, en produit aussi, mais les siennes sont vendues transformées.

La période des fraises s'étale du mois de mai au mois d'août. 3 à 4 tonnes de fraises sont cueillies suivant les années. Et 2 tonnes sont destinées à la transformation : sirop, nectar, sirop de fruits rouges, grenadine... Yohan utilise un labo collectif pour la transformation, situé à Duerne et qui regroupe une quinzaine de producteurs.

Fin mai, les fraisiers sont plantés en pleine terre, sous forme de petits plans. Ainsi, la fraise a

est prolifique, mais la production baisse dès la 3^{ème} année.

Ce cycle suppose de replanter et de faire tourner les cultures chaque année. « Je plante sous bâches et sur butes », nous explique Yohan. La bute permet de chasser l'eau et d'avoir une meilleure irrigation. Le dosage en eau est très important. L'arrosage automatique est diffusé en goutte à goutte pour dispenser la juste quantité d'eau et éviter tout risque de pourriture. « Je ne mets aucun produit chimique, juste de l'engrais naturel sous

obligé d'arrêter cette production », déplore Yohan, qui poursuit : « je travaille sur un répulsif à base d'ail et de menthe poivrée, l'efficacité est moyenne mais cela garantit à nos clients des fraises sans pesticide chimique ! »

L'hiver et le printemps sont occupés au montage des serres. 6 à 7 personnes sont ensuite nécessaires pour la récolte. Elle a lieu essentiellement le matin, « à la fraîche » pour conserver la fraîcheur du fruit. Les livraisons au magasin ont lieu toutes les 24 à 48h. Vous êtes donc certains de manger des fruits frais et sans produits chimiques !

Pain brioché perdu dans les fraises



Préparation : 15 minutes

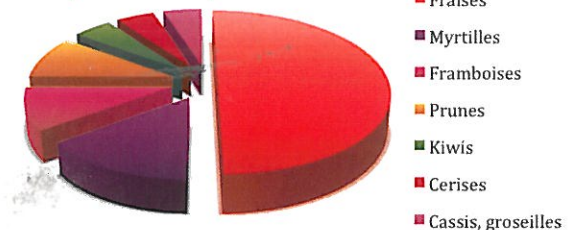
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de fraises
- 4 tranches de pain de mie ou de brioche
- 70 g de sucre
- 60 g de beurre + 1 noix
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse

- Faire fondre 60 g de beurre dans une poêle
- Faire colorer les tranches de brioche doucement des deux côtés.
- Ajouter 50 g de sucre dans la poêle et faire caraméliser les brioches. Réserver.
- Équeuter les fraises.
- Déposer une noix de beurre dans la poêle, ajouter 20 g de sucre, laisser caraméliser légèrement et ajouter les fraises pendant 30 secondes.
- Déposer une tranche de pain brioché sur chaque assiette, recouvrir de fraises et déposer 1 c. à soupe de crème fraîche.
- Servir aussitôt !

Répartition des productions





Infos

Portes Ouvertes Unifirme Week-end du 3 et 4 octobre

Animation gratuite
Ferme vivante
Exposition et stand
Promenade en calèche
Jeux pour les enfants
Buvette / Assiette paysanne / Sorbet

1 panier garni à gagner par jour

Samedi après-midi || Balade musicale, visite de fermes

Dimanche de 11h à 19h || Apéritif paysan offert dans une ambiance musicale

Vente du livre « La Saga d'Unifirme »

Prix de vente : 10 €

De la création d'Unifirme à maintenant, découvrez la belle histoire d'Unifirme avec ses fondateurs et la nouvelle génération ayant la dynamique de faire avancer ce groupe de paysans.

Les profits sont reversés à l'association « Compagnons Bâtisseurs Rhône-Alpes », dont le président de l'association, Michel Mery, est l'auteur de cette saga.

Pour l'instant en réflexion

Organisation de visite de fermes avec balade musicale
Vous serez bien sûr informés !



Pratiques



Information pratique pour les comités d'entreprise

Pour joindre l'utile à l'agréable, Unifirme peut réaliser vos colis de fin d'année.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à vous adresser au magasin.

Ouverture du magasin les jours fériés

Mardi 14 juillet || Ouverture du magasin TOUTE LA JOURNÉE de 9h à 12h30 ; 15h à 19h

Samedi 15 août

Nouveaux produits laissez-vous tenter par :

- Les bocaux de bœuf bourguignon et de bœuf haché à la tomate du Gaec des Gamines ;
- Les yaourts brassés de brebis à la framboise, l'assortiment de confitures de lait dans un coffret en bois et le bleu doux de brebis du Gaec des Lacaunes.