



des saisons



Le petit Journal des paysans d'Unifermé

GROS PLAN SUR Le Jardin des Balmes



LE LOGIS NEUF Un quatuor au service du porc

GUY BONNAND
Cherche un associé
pour transmettre sa culture des vins

Le magasin des producteurs du Pays Mornantais

Un petit tour

au rayon
viande



laitage



pain



sorbets



viande



boissons



conserves



légumes



fruits



épicerie sucrée



épicerie salé



Edito

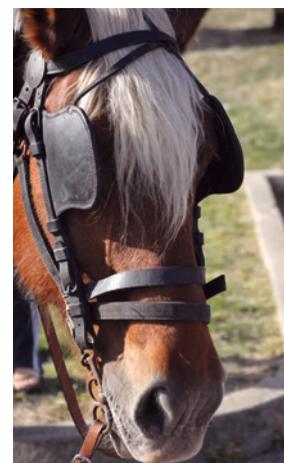
Unifерme, vous a ouvert ses portes et son coeur !

A l'occasion des dernières Portes Ouvertes, le premier week-end d'octobre, nous avons été heureux de partager avec vous, des moments de convivialité, des animations et des gourmandises.

Le coeur d'Unifерme s'est agrandi cette année encore, lors de nos indémodables Portes ouvertes, ce week-end de partage reflète l'essence même de notre magasin, c'est-à-dire une aventure humaine. Préparée des mois à l'avance par une équipe de producteurs bien rodée, c'est ensuite l'ensemble des paysans d'Unifерme qui s'allie pour mettre sur pied cet évènement : montages des stands, préparation des repas, balisage. Le tout dans la joie et la bonne humeur.

Pour vous, c'est l'occasion de venir à notre rencontre, nous qui produisons toute l'année pour vous servir. Un week-end où tous les producteurs sont présents et travaillent main dans la main dans un seul but : partager avec vous un moment convivial !

Quand le soleil est au rendez-vous comme cette année, on prend de la hauteur, on regarde le parking d'Unifерme s'animer d'une joyeuse musique, les enfants passer des jeux aux tours de calèche, s'émerveiller devant les nombreux animaux, déguster des sorbets ou des crêpes, les grands s'animer dans de joyeuses conversations lors des repas ou à la buvette. Au vu de l'intérêt porté aux animations qui expliquent nos métiers, nos coeurs de paysans s'agrandissent.



Merci à toutes celles et ceux qui étaient présents. Rendez-vous l'année prochaine, toujours au premier Week-end d'octobre, pour revivre cette belle aventure !

Un petit tour au rayon viandes

L'offre des producteurs de viande est une offre complète à Uniforme, que vous soyez viande blanche ou viande rouge, vous trouverez toujours votre bonheur. Bœuf, porc, agneau, volaille à la coupe ou en barquettes, pâtés et salaisons... Petit tour en rayon pour découvrir l'éventail des possibilités !

Le BŒUF avec "les Gamines"

Bruno et Agnès Chatagnon sont installés à St-Jean de Toulas depuis 1991 sur une ferme de 170ha. Ils élèvent en agriculture biologique une centaine de vaches et autant de veaux, nourris au pré à la belle saison, puis, avec le fourrage et les céréales produits sur l'exploitation en hiver. Ils ont une gamme importante en viande fraîche et produits transformés avec la découpe et la transformation d'un bœuf par semaine, soit 220kg de viande environ, et des arrivages en rayon les lundi et jeudi après-midi. Les prises de commande pour les grosses pièces et les grosses quantités sont à prendre la veille de l'arrivée. Bruno et Agnès assurent leur permanence le mercredi matin en magasin.

La gamme en viande fraîche est vendue en barquettes et au détail, composée de : steaks, pavés, bourguignon, pot au feu, paleron, filets, entrecôtes, manteau, cœur tranché, langue, joues, rognons et foie. Pour les abats : "premier à commander, premier servi !" car il n'y a qu'une langue et deux joues par semaine ! En rayon, vous trouverez aussi les tripes à la tomate sous vide, tous les 15 jours de décembre à avril, en bocaux la bolognaise faite maison, et au rayon surgelés, des steaks hachés en carton d'un kg.



En direct du magasin...

L'AGNEAU avec "Les Joyeuses Belines"

Sébastien et Stéphanie Delorme ont rejoint Uniforme en janvier 2023 pour palier le départ à la retraite de François Fayolle. Installés sur les hauteurs de Givors, ils s'occupent d'un troupeau de 600 brebis élevées au pré et produisent leurs céréales sans OGM pour l'alimentation du cheptel en hiver, sur les 80ha de la ferme. La viande d'agneau qui vous est proposée est élevée sous la mère, nourrie dans les alpages l'été et découpée au laboratoire d'Uniforme. 7 à 8 agneaux sont débités chaque semaine et les arrivages ont lieu deux fois par semaine, les lundis et vendredis matin.



Pour les grosses pièces, comme le gigot ou l'épaule, vous pouvez les commander auprès de Stéphanie, lors de ses permanences au magasin le samedi matin et les grandes quantités sont vendues au détail. En rayon, vous trouverez aussi des barquettes : côtelettes, rôtis, collier, abats, tranches de foie, cervelle, merguez vendues en barquettes ou au détail. Et bientôt dans les rayons, vous pourrez aussi vous régaler avec un délicieux ragout vendu en bocaux.



Le PORC avec "Le Logis Neuf"

Les 4 associés, Ludovic et Stéphane Curabet, Ludovic Tassignon et Bastien Bertrand élèvent entre 900 et 950 porcs chaque année sur une ferme de 85ha située à Mornant, à quelques centaines de mètres du magasin. Les porcs grandissent dans les prés puis sont engraisés à la porcherie, avec des céréales produites sur l'exploitation. La découpe et les arrivages ont lieu les lundi, mardi, mercredi et jeudi. 18 porcs sont transformés chaque semaine au labo d'Uniforme. Ludovic, Stéphane et Bastien assurent des permanences tournantes le vendredi matin et les commandes spéciales se font d'une semaine à l'autre.



La VOLAILLE avec "Le Vieux Relais"

Hervé Pagliari, Thierry Dumont et Maxime Villard produisent 500 poulets et 40 pintades par semaine, ainsi que 1 500 canards gras et 500 volailles festives pour Noël. Leur ferme, toute proche du magasin, s'étend sur 15ha et permet de produire les 60T de céréales nécessaires à l'alimentation de l'élevage. Les volailles sont élevées en plein air et nourries au bon grain produit sur la ferme. L'approvisionnement des rayons a lieu les mardi, mercredi et jeudi. Thierry ou Hervé tiennent une permanence au magasin le vendredi.

La volaille, poulet, pintade, dinde et canard, se décline en une grande variété de produits : les produits frais, vendus au détail, sous vide ou en barquettes, tels que cuisses, filets, ailes, gésiers, pilons, avant-cuisses, grillades de poulet, farci de poulet (mini rôti), poulet farci, poulet et



Le porc se décline en 120 références, dans 5 grandes familles. Viande fraîche : côtes, grillades, rôtis, filet mignon, poitrine, araignée, hampe, bavettes, cotis, travers, rouelle, jambonneaux... Saucisses : saucisses fraîches, chipolatas, cervelas truffé pistaché, chair à saucisse, sabodet, saucisson à cuire, paupiettes... Produits cuits : pâté de campagne, pâté de tête, confis de foie, salade de museau, caillettes, boudin, jambon en tranche, poitrine roulée, rôti cuit en tranches, cotis, jésus, saucissons, oreilles, pieds, langue... Salaisons : saucisson sec nature, saucisson mornantais (plus maigre), saucisson au piment d'Espelette, saucisse sèche, chorizo, coppa, poitrine roulée, noix de jambon... Conserves : pâtés de campagne, pâté à l'ancienne, pâté de boudin, mousse de foie au Porto... Sans oublier l'huile de colza en 500ml et 1L.

canard entier, magret de canard, cuisses de canard, foie gras... Les produits cuits, cuisses, pilons, poulet farci, poulet rôti... Les saucisses, natures (toute l'année) et curry et merguez (pour la saison printemps/été) ... Les terrines de pain de volaille, de canard, de pintade... Enfin, les bocaux, gésier de poulet confit, rillettes de volaille rôtie (dernière arrivée qui a connu un gros succès), rillons de canard, rillettes de canard, graisse de canard... Dernière nouveauté cette année : les pépites de poulet, des nuggets délicieux qui vous donneront envie de "goûter la différence" !





Nouveau bâtiment et nouvel associé pour le Jardin des Balmes

Après 12 ans sur l'exploitation d'Alain Laval, située sur le plateau de la Roussillière à St-Maurice sur Dargoire, le Jardin des Balmes a fait pousser un nouveau bâtiment à quelques centaines de mètres, en redonnant vie à une ancienne ferme. Celui-ci sera plus confortable, optimisé pour le tri et le stockage des légumes. Et un nouvel associé, Thomas Sidoux, est venu compenser le départ de Thomas Bouchet pour prêter main forte à Anne-Laure Marcadé et Nicolas Jacouton.

Le lancement des travaux a démarré fin 2022 et s'est achevé en avril dernier. Il était dans les tuyaux depuis longtemps mais il fallait trouver un endroit idéal, proche des parcelles cultivées et c'est une ancienne ferme du hameau de la Roussillière qui a été choisie, à quelques centaines de mètres seulement de l'ancien site... Une partie du

bâtiment d'origine, autrefois destiné à l'élevage, a été conservé afin d'ériger un nouvel espace de 350 m² destiné au stockage et à la conservation des légumes.

L'installation a été pensée pour optimiser chaque espace et rationaliser les déplacements et la manutention dans une logique de gain de temps et d'ergonomie pour le confort et la santé des 3 associés. Ainsi, la chambre froide et la zone de triage ont été implantées tout près des quais de déchargement.

"Il a fallu tenir compte de l'existant sur l'ancienne ferme pour bâtir un projet cohérent", nous explique Nicolas, "mais symboliquement, redonner vie à une ancienne ferme abandonnée pour



Thomas - Nicolas - Anne-Laure

en faire un bâtiment moderne, pensé pour nous faciliter la vie et nous libérer du temps pour nos familles est un projet qui nous rend heureux et confiants sur le développement de l'exploitation".

Les avantages sont nombreux : tout le bâtiment est de plain-pied, c'est beaucoup plus sûr quand on doit se déplacer avec des caisses de légumes et moins fatigant ! Il regroupe toutes les activités sur un même site et il est plus adapté au volume d'activités de ces dernières années. Sans compter qu'il donne sur le vallon du Bozançon, avec une belle vue et un beau cadre de travail, ça n'a pas de prix !

Un écrin pour les légumes :

La gamme est restée la même, ces dernières années, et vous pouvez vous régaler tout au long de l'année avec des légumes de saison, cultivés en Agriculture Biologique, en pleins-champs, sans intrants chimiques, dans le respect de la biodiversité et de l'équilibre des sols. Ainsi, la saison printemps/été nous offre : haricots verts, artichauts, fenouils, concombres, melons et pastèques ; quand la saison automne/hiver nous régale avec : courges, poireaux, betteraves, choux fleurs, choux pointus, choux chinois, choux raves, choux kales et radis noirs.



Salade de betteraves à la tomme de chèvre

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 barquette de 500 g de betteraves cuites
- 2 oignons cebettes
- 1/2 botte de persil
- 50 g de cornichons
- 100 g de tome de chèvre affinée 12 mois
- 30 g de graines de tournesol
- 3 cl de sauce soja
- Sel, poivre du moulin
- Vinaigrette

Préparation

- Dans un grand saladier, ajouter les betteraves cuites en cubes.
- Ciseler finement 2 oignons cebettes ainsi que la demie botte de persil. Il est important que ce soit assez fin.
- Couper en petits morceaux les cornichons.
- Couper en petits cubes la tome de chèvre.
- Faire chauffer une poêle. Y ajouter les graines de tournesol et les faire torréfier sur feu vif une minute en remuant bien la poêle (en lui faisant faire des va et vient sur le feu).
- Déglacer avec la sauce soja hors du feu (attention, ça va faire de la fumée). La sauce soja va s'évaporer et enrober les graines de tournesols.
- Ajouter tous les ingrédients avec les betteraves.
- Assaisonner avec du sel, du poivre du moulin et une bonne vinaigrette moutardée.



Légume de l'hiver, découvrez la betterave dans tous ses états !

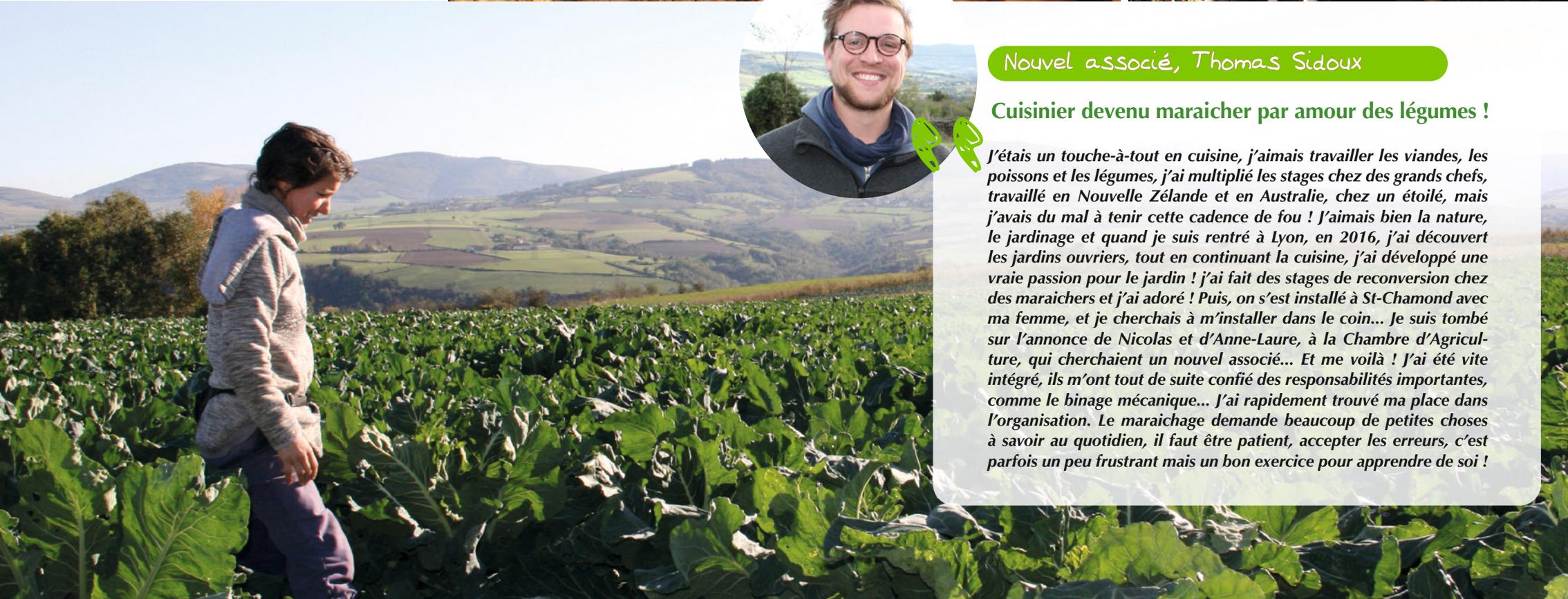
La betterave est un légume transformé en trois conditionnements : 320g ou 500g en cubes et betteraves entières. Elle peut être dégustée froide en salade, c'est la façon la plus classique de la consommer, mais aussi chaude en soupe, façon bortsch, et même en gratin ou en risotto ! Une déclinaison de possibilités qui méritent d'être tentée pour surprendre vos convives durant les fêtes !



Nouvel associé, Thomas Sidoux

Cuisinier devenu maraîcher par amour des légumes !

J'étais un touche-à-tout en cuisine, j'aimais travailler les viandes, les poissons et les légumes, j'ai multiplié les stages chez des grands chefs, travaillé en Nouvelle Zélande et en Australie, chez un étoilé, mais j'avais du mal à tenir cette cadence de fou ! J'aimais bien la nature, le jardinage et quand je suis rentré à Lyon, en 2016, j'ai découvert les jardins ouvriers, tout en continuant la cuisine, j'ai développé une vraie passion pour le jardin ! J'ai fait des stages de reconversion chez des maraîchers et j'ai adoré ! Puis, on s'est installé à St-Chamond avec ma femme, et je cherchais à m'installer dans le coin... Je suis tombé sur l'annonce de Nicolas et d'Anne-Laure, à la Chambre d'Agriculture, qui cherchaient un nouvel associé... Et me voilà ! J'ai été vite intégré, ils m'ont tout de suite confié des responsabilités importantes, comme le binage mécanique... J'ai rapidement trouvé ma place dans l'organisation. Le maraîchage demande beaucoup de petites choses à savoir au quotidien, il faut être patient, accepter les erreurs, c'est parfois un peu frustrant mais un bon exercice pour apprendre de soi !





Guy Bonnard cherche un associé pour transmettre sa culture des vins bio et des cépages anciens

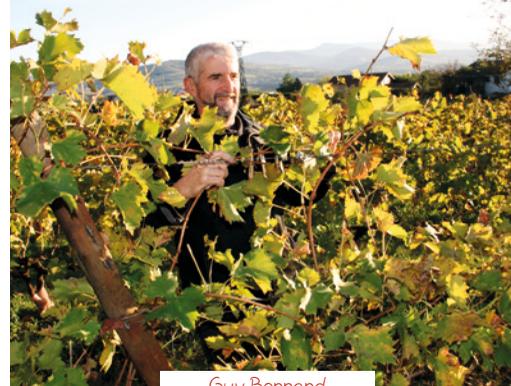
Entre Plateau Mornantais et Coteaux du Gier, Guy exploite un domaine viticole de 7 ha, sur les communes de St-Maurice sur Dargoire, où se trouvent les chais, St-Jean de Touslas et Tartaras. Ses vins, blancs, rouges et rosés, bénéficient de l'IGP Collines Rhodaniennes et de la certification bio depuis 2015. Après 30 ans de passion qui l'ont conduit à réhabiliter des cépages anciens et à s'améliorer sans cesse, Guy aimerait s'associer pour passer la main tranquillement.

Le domaine produit environ 25 000 bouteilles par an. Les 2/3 tiers de sa production sont vendus via Uniforme, le tiers restant à des grossistes et des restaurateurs. **Le Gamay**, originaire de Bourgogne, **la Syrah**, emblématique de la Vallée du Rhône, et **le Viognier**, cépage blanc du Nord de la Vallée du Rhône, sont les principaux cépages de l'exploitation. Guy s'inscrit aussi dans un collectif qui réhabilite les cépages oubliés : **le Mornen noir**, un cépage rouge qui puise ses racines sur le canton de Mornant ; **la Roussanne**, un cépage blanc qui, assemblé avec du Viognier, produit un vin de garde plus acidulé ; et enfin, **le Chouchillon**, cépage blanc local.

Les trois dernières années ont été plutôt difficiles à cause des aléas climatiques. La sécheresse, et le stress hydrique qu'elle occasionne, demande davantage de travail

pour maintenir un volume de production constant d'une année sur l'autre. C'est la raison pour laquelle Guy aimerait s'associer afin de préparer une retraite bien méritée d'ici quelques années et transmettre le relais à un jeune (ou moins jeune) qui reprendrait le flambeau des vins locaux, cultivés en biodynamie. "La labellisation en Bio et l'appellation IGP "Collines Rhodaniennes" sont des atouts précieux pour donner de la visibilité et de la confiance à nos clients", nous explique Guy, "et les cépages anciens montent en puissance pour satisfaire une clientèle exigeante et avide de nouvelles expériences".

Ainsi, si jusqu'ici le Chouchillon et le Mornen noir étaient produits pour l'assemblage, ils sont désormais commercialisés seuls pour faire découvrir leurs particularités et leur authenticité. "On a également replanté



Guy Bonnard

de la Serine, une variété de Syrah, qui donne de petits raisins au rendement plus faible, mais avec une typicité accrue, et on a aussi replanté de la Duréza, un des deux parents de la Syrah, pour faire découvrir ce cépage ancien. L'idée, c'est de se faire plaisir en diversifiant les cépages et de faire plaisir à notre clientèle, heureuse de découvrir de nouveaux vins. En outre, les cépages anciens sont plus rustiques et supportent mieux les aléas climatiques. Les nouvelles vignes produisent au bout de trois ans mais restent fragiles 7 à 8 ans. Il faut 10 ans pour qu'elles donnent leur plein potentiel... Ces dix dernières années nous ont permis de largement régénérer les vignes, dans l'idée de transmettre une exploitation dynamique !" se réjouit Guy.

L'IGP "Collines Rhodaniennes" donne au domaine une forte identité de terroir, très appréciée par la clientèle des Salons, qui sont l'autre canal de la vente directe, avec les restaurateurs et les grossistes. Guy participe à 4 Salons par an, dont celui de St Martin la Plaine, GARÖVIN, organisé par un collectif de vignerons passionnés, le Salon des Vins de l'Isère et d'ailleurs, près de Grenoble, le Salon de Pavezin dans le Pilat, et un marché de Noël à St-Laurent de Chamousset. "Je privilégie des Salons avec des thématiques de vins qui nous correspondent, et un état d'esprit, un engagement, des valeurs... Une dizaine de restaurateurs sont aussi nos ambassadeurs," conclut Guy qui attend la relève !



Passer en magasin pour découvrir toute la profondeur de la gamme en rouges, blancs et rosés... Et découvrez les petites dernières : Good Mornin, la première cuvée issue du cépage mornantais Mornen noir ; Éléance Brio, un Syrah léger en bouche, et enfin, Kiff Kiff, un bel assemblage de Micaschiste et de Soufrière, qui donne un vin rouge plus rustique, avec de beaux arômes de cassis et de violette...



Magret de canard rôti au vin rouge -Syrah Micaschiste-, chou vert, champignons au foie gras

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 Magrets de canard
- Girolles 134 g
- Pleurottes 134 g
- Champignons de Paris 134 g
- Trompettes de la mort 134 g
- 2 échalotes
- Vin rouge 14 cl
- Eau 10 cl
- Fond de veau déshydraté 14 g
- Foie gras de canard cru 100 g
- 1 chou vert
- Huile d'olive 2 cl
- Sel fin 4 pincées

Préparation

Lavez les champignons, coupez-les en morceaux. Épluchez les échalotes, coupez-les en 2 et émincez-les. Lavez le chou vert, retirez les grosses côtes du chou, émincez finement le reste. Blanchissez le chou dans une eau bouillante salée durant 5 min. Plongez le dans l'eau glacée. Laissez-le refroidir 5 min et égouttez-le. Poêlez les champignons à l'huile d'olive dans un wok, en commençant par ceux qui sont plus longs à cuire. Débutez avec les girolles, puis les pleurotes, les champignons de Paris et les trompettes. Ajoutez ensuite les échalotes puis le chou vert émincé et blanchi. Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez le foie gras coupé en dés au dernier moment. Mettez les magrets de canard à température ambiante. Incisez leur peau, assaisonnez-les puis faites les colorer (côté peau en 1er) dans une poêle en inox chaude. Retirez-les du feu et laissez reposer 10 min. Finissez la cuisson au four à 200 °C durant 8 à 10 min pour une cuisson rosée. Dans la même poêle, retirez la graisse, déglacez avec 2 verres de vin rouge et laissez légèrement réduire. Ajoutez 1 verre d'eau et le fond de veau déshydraté. Laissez légèrement réduire et dressez l'assiette.





Le Logis Neuf, Un quatuor au service du porc !

Les frères Curabet et Ludovic Tassignon intègrent un nouvel associé, Bastien Bertrand, pour participer à la gestion de cette ferme de 85ha, située tout près d'Uniforme, qui fournit environ 900 porcs par an au magasin. Le cochon, après une étape au labo pour la découpe et la transformation, se décline en plus d'une centaine de produits gourmands : viande en barquettes et à la coupe, saucisses, produits cuits, salaisons et conserves...

L'exploitation s'étend sur 85 ha, 70 ha sont dédiés à la culture des céréales nécessaires à l'alimentation de l'élevage. 10 ha sont laissés en prairies temporaires et permanentes. Enfin, 5 ha sont consacrés aux parcs à cochons et à la porcherie. La ferme compte désormais 4 associés et 4 salariés à temps plein. Deux d'entre eux s'occupent des cultures et de l'élevage tandis que le reste de l'équipe travaille au laboratoire d'Uniforme, à la découpe et à la transformation.

Les porcs sont abattus dans un petit abattoir de la Loire, géré par un collectif de 70 éleveurs, soucieux du bien-être animal et de la valorisation des abats. Quant à l'atelier de transformation, bâti dans le prolongement d'Uniforme et mutualisé avec les autres producteurs de viande, il permet de maîtriser la qualité sur toute la chaîne de production et de rationaliser les déplacements, les livraisons et le temps de travail.

Entre 900 et 950 porcs sont élevés chaque année. Une quarantaine de truies sont destinées à la reproduction. Elles vivent au près dans

des parcs à cochon. Chacune élève 11 porcelets en moyenne et fait deux portées par an. Les porcelets naissent à la ferme, grandissent sous la mère et sont sevrés vers 6 semaines, contre 4 dans les élevages classiques. Ces deux semaines supplémentaires les rendent plus résistants et évitent les antibiotiques. Le passage du lait aux céréales est progressif.

Le sevrage effectué, les porcelets sont élevés sur litière paillée dans des hangars ouverts. Les porcheries comprennent 50 à 60 porcelets. Un bâtiment de post-sevrage les accueille le 1er mois, puis ils passent au bâtiment d'engraissement, avec deux stades : alimentés à volonté durant deux mois ; puis rationnés les trois suivants, afin d'obtenir des porcs moins gras et une meilleure viande. Les cochons sont donc engraisés entre 6 et 7 mois jusqu'à atteindre un poids de 130 à 150 kg lors de l'abattage.

Les porcs sont vaccinés pour prévenir les pathologies, puis soignés avec des plantes et des huiles essentielles. Les céréales produites sur



Les frères Curabet et Ludovic Tassignon

l'exploitation sont broyées et mixées pour composer une alimentation équilibrée à base de blé, d'orge, de triticale, de tourteaux de colza et de soja, le tout sans OGM, bien sûr ! Un porc à maturité mange 2,5 kg de céréales par jour en moyenne. Sans oublier des minéraux et des vitamines qui lui apportent calcium, phosphore, vitamines A et D... Et il boit aussi du petit lait provenant des fermes voisines ! La qualité de la viande que vous mangez dépend essentiellement de la bonne alimentation des animaux, alors rien n'est laissé au hasard !



Portrait de Bastien Bertrand, nouvel associé du GAEC



Bastien a 34 ans, il est originaire de Mormant, et après un CAP de plomberie, il a travaillé dans une casse automobile dans sa première vie, avant de revenir au cochon : "Le cochon est une histoire de famille, on tuait le cochon avec mon père et c'est comme ça que j'ai pris goût à la transformation porcine. Du coup, j'ai repris mes études et passé un CAP de charcutier en alternance. J'ai travaillé dans la Drôme en préparation charcutière et fait de la vente sur les marchés. Puis, j'ai intégré l'exploitation comme salarié à la transformation, mais la vente me manquait et c'est pourquoi j'ai intégré la direction du GAEC, pour avoir ce contact direct avec la clientèle. J'assure les permanences tournantes avec les autres associés. J'adore le concept d'Uniforme, on est maître de notre production, on a la confiance de nos clients et on s'éclate sur la transformation, on transforme et on valorise 100% du produit !"

Croquettes de boudin noir Pour 20 personnes

Ingrédients

- 2 parts de boudin noir
- 250 g de pommes de terre
- 1 poignée de persil frisé haché
- 1 oignon rouge coupé en dés
- Sel, poivre
- Chapelure
- 6 oeufs
- 1 c à c de moutarde au miel

Préparation

- Écraser à la fourchette les pommes de terre dans un petit saladier. Enlever les boyaux des boudins noirs et intégrer les boudins à la purée. Ajouter le reste des ingrédients : oignon, moutarde, persil, sel et poivre et mélanger.
- Faire des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe, les disposer sur un grand plat.
- Pour la panure, commencer par refaçonner chaque quenelle en faisant des petits boudins. Les passer tour à tour une fois dans l'œuf puis dans la chapelure et renouveler l'opération une deuxième fois afin d'avoir une belle croûte.
- Dans une poêle, mettre un fond d'huile, laisser chauffer. Faire frire vos croquettes jusqu'à ce que la croûte soit dorée et les mettre sur du papier absorbant.

Ses croquettes de boudin noir sont prêtes ! Servir avec de la moutarde au miel.

Infos Pratiques

LES HORAIRES SPECIALES FÊTES !



- VENDREDI 22 DÉCEMBRE :
ouverture non-stop de 8h30 à 19h
- SAMEDI 23 DÉCEMBRE :
ouverture non-stop de 8h30 à 19h
- DIMANCHE 24 DÉCEMBRE :
ouverture non-stop de 8h30 à 17h
- DIMANCHE 31 DÉCEMBRE :
ouverture non-stop de 8h30 à 17h

A noter : fermeture pour inventaire annuel le lundi 08/01/2024

DES IDÉES CADEAUX ET DES PRODUITS SPÉCIAUX POUR LES FÊTES !



Bière : des coffrets cadeaux en bois

Avec 4, 6, 8 ou 10 bières.

Retour de la bière double brune d'hiver, début décembre. A déguster avec une raclette, de la charcuterie... ou simplement à l'apéritif.

La Bière de Noël 2023 arrive fin novembre (blonde au miel et aux épices).

Découvrez aussi pour les fêtes, les bûches glacées, les boudins blancs (nature, au porto et au foie gras), le pâté en croûte Richelieu, les volailles fines, les cervelas truffés et pistachés, ainsi que les pâtes de coing.

UNIFERME VOUS PROPOSE AUSSI DES COLIS DE NOËL !

L' AUTOMNE / HIVER des nouveautés !



Le camembert de chèvre pané

Pour les fêtes, le camembert de chèvre se décline en version panée prêt à mettre au four. Comptez une demi-heure de cuisson à 200°C, à cuire et à déguster directement dans sa barquette !



Les plateaux de raclette party

Pour 5 personnes.

La tomme fraîche pour aligot



Les Pâtes sèches

Fusilli 500g,
Coquillage 500g et
Tagliatelle 400g.

Le velouté de Butternut

Le butternut, appelé aussi doubœurre, apporte à cette soupe une texture veloutée inimitable. Son goût sucré rappelle la châtaigne, la patate douce et la noix fraîche.



Permanences



Lundi
15h - 19h

Magasin fermé le matin

Après-midi :

Pierre ou Cédric • **Légumes frais et en conserves**
Morgan, Lionel ou Adrien • **Fromage de vache**

Mardi
15h - 19h

Magasin fermé le matin

Après-midi :

Sophie, Romain ou Jean-François
• **Pommes de terre, ail, oignons et fruits**
Julien ou Valentine • **Fromage de brebis**

Mercredi
8h30 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Guy ou Régine • **Vin de Pays des Collines Rhodaniennes**
Bruno ou Marie-Agnès • **Viande de Bœuf**

Après-midi :

Sébastien • **Pain, farine et pâtisserie**
Yohan • **Fruits, sirops et bières**

Jeudi
8h30 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Anne-Laure, Nicolas ou Thomas • **Légumes**
Dominique ou Françoise • **Légumes et tisanes**

Après-midi :

Mathilde ou Vincent
• **Sorbets de fruits, coulis, confiture et fruits rouges**
Benoit ou Édouard
• **Fromage et produits laitiers de chèvre,**
viande de chevreaux et charcuterie de chèvre

Vendredi
8h30 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Hervé, Thierry ou Maxime • **Volailles, œufs**
Stéphane, Ludovic ou Bastien • **Charcuterie et viande de porc**

Après-midi :

Rémi ou Vincent
• **Jus de fruits, confitures, fruits au sirop,**
pâtes de fruits
Françoise ou Frédéric • **Vin des Coteaux du Lyonnais**
Pablo, Paul ou Thierry
• **Miel et produits transformés de la ruche**

Samedi
9h00 - 12h30
15h - 19h

Matin :

Sébastien ou Stéphanie • **Viande d'agneau**
Accompagné de deux autres producteurs à tour de rôle

Après-midi :

Chaque exploitation est présente à la vente à tour de rôle

Dimanche et
jours fériés
9h00 - 12h30
15h - 19h

Chaque exploitation est présente
à la vente à tour de rôle



UNIFERME
LES FERMES REUNIES



90, RD 34
Le Pont-Rompu
St-Andéol le Château
69700
BEAUVALLON
04 78 44 05 07
www.uniferme.fr



Conception, rédaction, réalisation ethnikrirk.com

