

N°17

Au fil des saisons

👤 🍷 🌻 🌾 🐄 ☁️ 🏠 🍰 🍷 🐄 Le petit Journal des paysans d'Unifерme



Automne / Hiver 2015-16

Gros plan sur Le Chant des Reines

Les Deux Chapelles

Secs, mi-secs ou frais :
Vous les aimez comment
nos fromages ?



Les Pommières

De l'eau, du soleil,
une bonne terre...
La recette idéale
pour des fruits
100% pur jus !



Pierre DESCOTES

Le Domaine des Grés élève
du vin depuis 6 générations



Édito

Des agriculteurs aux petits soins pour votre alimentation

L'agriculture de proximité est une chance pour notre région. Que elle soit organisée en marché de détail, en AMAP* ou en point de vente collectif, cette rencontre entre des familles, des couples ou des personnes seules, et des agriculteurs est essentielle. Pour nous, agriculteurs, elle est le socle pour développer et améliorer des compétences, afin d'assurer une gamme de produits alimentaires de qualité gustative et de sécurité pour la santé de bon niveau.

Ces échanges humains, tissés depuis plus de 30 ans, nous amènent, d'une part, à ce que les agriculteurs acceptent d'étudier comment se passer de pratiques agricoles néfastes pour la santé et l'environnement ; et d'autre part, à ce que les consommateurs concèdent que le coût de l'alimentation ne peut être constamment réduit au point de ne plus permettre une vision honnête de la sécurité alimentaire du contenu de nos assiettes.

Sécurité alimentaire ? Qu'en est-il donc ?

En effet, la priorité donnée à l'aspect et la présentation, à l'augmentation continue des rendements (accompagnée de la baisse des prix), à l'intensification, au hors-sol*, que ce soit pour les végétaux ou les animaux, a conduit à l'emploi de nombreux pesticides, autorisés ou non, ainsi que d'antibiotiques dont l'utilisation répétée est sans aucun doute dangereuse. Les études scientifiques

ont prouvé malgré la désinformation des firmes agropharmaceutiques.

L'expérience nous a montré que l'utilisation sans retenue des insecticides fongicides et autres herbicides détruisait les équilibres de la nature. Ainsi, le plus souvent, un insecticide détruit des insectes nuisibles mais aussi ceux qui contrôlent d'autres ravageurs. A l'attaque suivante, sans protection naturelle les interventions chimiques deviennent obligatoires et ceci sans limite. Le principe est assez proche pour la lutte contre les micro-champignons responsables des maladies végétales, avec en plus l'inconvénient d'endommager les micro-organismes (champignons) qui aident les plantes à se nourrir. Les herbicides, quant à eux, ne sont pas sans risques bien que souvent très économiques dans le coût de production. Ajoutons à cela tous les inconvénients liés aux risques de pollution des eaux et la coupe est pleine !

Les productions animales n'échappent pas à ces règles de respect d'équilibre de la nature. Concentration, confinement et non-respect du bien-être animal pourraient aisément amener à l'utilisation d'antibiotiques systématiques. Le sens de l'observation des éleveurs prend bien en compte ces dérives.

Face à ce constat, chaque agriculteur d'Uniferm a à cœur d'expérimenter et de mettre au point quantité de pratiques.

Ces techniques, bien que plus coûteuses, notamment en temps de travail, ont le mérite d'être passionnantes et de donner du sens à nos rencontres quotidiennes au sein du magasin. La production très diversifiée, nécessaire pour notre alimentation, est devenue un atout majeur pour l'agriculture de notre petite région. En effet, si la spécialisation de certaines régions d'Europe sur une seule production agricole a montré sa fragilité face aux ennemis des cultures et même des élevages (concentration de tous les

problèmes possibles), la cohabitation des fermes aux spécialisations très variées réduit de beaucoup les risques sur la santé des végétaux, des animaux et donc des consommateurs. En quelque sorte, notre relation fait du bien à l'équilibre écologique et économique de notre petite région.

De même cette alimentation locale permet et exige le maintien de nos surfaces agricoles de proximité. "Cerise sur le gâteau" : ceci garantit un cadre de vie agréable à tous ceux qui habitent là !

Vivons ensemble Uniformement pour le meilleur et le meilleur !

JMG

*AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. Association où un contrat entre consommateurs et agriculteurs permet de fournir chaque semaine un panier de produits agricoles élaboré par les fermes adhérentes.

*HORS-SOL : technique de production visant à placer les végétaux ou les animaux dans un environnement artificiel déconnecté du sol et de la nature. Exemple : tomates cultivées sur laine de roche et solution nutritive chimique ou animaux en claustration avec alimentation intensive.





Le Chant des Reines

Miels, pains d'épices, nougats et bonbons : c'est Noël tous les jours, avec nos apiculteurs !

Elise, Jean-pierre, Paul et Pablo sont les apiculteurs d'Uniforme. Avec leurs abeilles, ils transforment l'or des fleurs en petits bonheurs pour nos papilles. Plongée au cœur des ruches, dans l'univers mystérieux de ces éleveurs d'insectes alchimistes...

Jean-Pierre CELLARD a démarré l'aventure d'Uniforme en 1986, d'abord en exploitation individuelle, puis en GAEC avec Dominique VIANNAY et Jean-Michel RAYMOND. Il mène alors pendant 10 ans une double activité d'apiculteur et de maraîcher, pas toujours facile à concilier ! En 2001, il décide de se consacrer exclusivement

Les années froides et pluvieuses retardent la floraison, avec pour conséquence une diminution de la production. Il en va de même pour les années de sécheresse, comme ces dernières années. Sans parler des pesticides : « en 2011, nous explique Jean-Pierre, nous avons perdu un cheptel de 190 ruches à cause d'un pesticide



aux abeilles, rejoint depuis 3 ans par sa fille Elise et Paul SIMON, avec lesquels il a fondé à Chaussan le GAEC du Chant des Reines dans sa configuration actuelle. Sans oublier Pablo SANCHEZ, qui termine un stage dans le cadre de son BPA Apiculture, avant de s'installer et peut-être d'intégrer l'équipe durablement.

Le Chant des Reines compte environ 600 ruches de 60 à 80 000 abeilles chacune. Ça fait du monde dans nos champs et nos vergers ! Une ruche produit en moyenne 25 kg de miel par an. Mais elles sont très sensibles au climat et à l'environnement.

céréaliier, le gauchio, qui contamine les pollens du tournesol et affecte le système nerveux des abeilles, les rendant incapables de s'orienter. Nous avons par exemple arrêté la production de miel de colza, trop risquée. Si les butineuses sont tuées par les pesticides, les nourrices prennent le relais et cela désorganise toute la ruche, le couvain se refroidit et la mortalité des essaims augmente ». Ainsi, chaque année, seules les 2/3 des ruches donnent vraiment du miel.

Nos quatre apiculteurs recherchent donc des



Pablo, Elise, Jean-Pierre et Paul

endroits éloignés des grandes zones de production agricole. Les ruches du Chant des Reines sont implantées dans un rayon de 50 km, depuis les collines de l'Isère, riches en bois de châtaignier et d'acacia, au Massif du Pilat, avec ses prairies naturelles et ses forêts de sapins, en passant par la Vallée du Rhône, prisée pour ses fleurs et ses acacias, sans oublier les zones périurbaines comme Francheville et



Chaponost, qui abritent tilleuls, pruneliers, aubépines et ronces. Enfin, le plateau mornantais accueille des ruches en hivernage, environ 300, réparties sur Chaussan, Tartaras et Mornant, qu'il est important de déplacer au printemps, pour leur éviter une contamination répétée aux pesticides et autres fongicides, encore trop présents dans les cultures. Cela s'appelle la transhumance, comme pour les bergers ! Un observatoire départemental a été mis en place depuis trois ans afin de déterminer les bonnes pratiques pour concilier arboriculture et apiculture. Les cultures ont besoin des abeilles qui assurent une fonction essentielle : la pollinisation !



Salade de mâche au chèvre et miel



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

Pour 2 personnes

Ingédients

- 400 g de mâche
- Une bûche de fromage de chèvre
- 4 tranches de pain d'épice
- Une noisette de beurre
- Sel de guérande et poivre du moulin
- Confit de figues
- 4 cuillères à soupe de miel d'acacia

- Mettre à toaster, au grille pain, les tranches de pain d'épice.
- Couper des rondelles, assez épaisses, de fromage de chèvre. Dans une poêle faire fondre le beurre avec le miel. Faire revenir le fromage de chèvre dans ce mélange (30 à 40 secondes de chaque côté) saler et poivrer le fromage.
- Tartiner le pain d'épice avec le confit de figues.
- Déposer une rondelle de fromage sur une tranche de pain d'épice.
- Nettoyer la mâche et la disposer dans les assiettes.
- Accompagner ce plat d'une vinaigrette : moutarde-huile-vinaigre avec en plus, 1 cuillère à soupe de miel.

Remarques :

Cette salade est pour 2 personnes, en plat principal, ou pour 3-4 personnes, en entrée.





Le Chant des Reines

« Au Chant des Reines, nous explique Jean-Pierre, nous faisons aussi l'élevage de reines et de jeunes colonies. Nous ne laissons pas trop vieillir les reines, nous pratiquons le « remérage », l'introduction de nouvelles reines. Une reine reste en place pendant deux ans contre 5 ans en conditions naturelles. Une ruche dont la reine meurt devient bourdonneuse : elle ne contient que des mâles et ne produit pas de miel. C'est l'alimentation à la gelée royale sur une larve fécondée qui donne une nouvelle reine. Les autres larves, nourries avec du pollen, donneront les ouvrières. La gelée royale est secrétée par les glandes hypopharyngiennes des nourrices. Les jeunes reines sont ensuite fécondées par plusieurs mâles au cours du vol nuptial. Notre travail consiste à réintroduire les jeunes reines déjà fécondées dans les ruches. La reine a ensuite pour unique mission de pondre jour et nuit, à la belle saison, au rythme effréné d'un œuf toutes les 30 secondes !

Jean-Pierre, Elise, Paul et Pablo aiment le lien direct avec les clients et revendiquent une production de miel de petite région, cohérente avec la vocation locale d'Unifforme, qui écoule les 3/4 de leur production. Cette année le GAEC a produit 10 gammes de miel : miel de printemps en début de saison, acacia, fleurs, miellat de feuillu (chêne essentielle-



ment), châtaignier, tilleul/acacia, montagne, Monts du Pilat (châtaignier, ronce, sapin), sapin et aubépine/acacia. 6 tonnes de miel sont vendues en pots de 500g et 250g. Le reste est transformé directement sur l'exploitation, à Chaussan : le célèbre pain d'épices qui fait les beaux jours d'Unifforme depuis 30 ans, mais aussi bonbons et nougats... Une guimauve est aussi en projet...

Les confiseries/pâtisseries sont le domaine de prédilection d'Elise, qui assure aussi une bonne partie du conditionnement, où sa dextérité fait merveille ! La saison d'hiver est consacrée à la fabrication et à la vente des produits, ainsi qu'à l'organisation de la nouvelle saison : entretien et préparation du matériel. Le pain d'épices est préparé en deux fournées par semaine. Le nougat représente une plaque de 8 kg par semaine, 1 h de préparation à deux personnes, le matin, 1 h de découpe l'après-midi et 2 h d'emballage.

Jean-Pierre est en réflexion pour passer le relais aux plus jeunes. Tous sont animés par la même passion : on ressent une bonne harmonie dans cette équipe et l'exploitation ressemble un peu à une grosse ruche, qui sent bon le miel et bourdonne de projets !



Les 6 vies de l'abeille

Au cours de sa courte vie, l'abeille exerce tous les métiers de la ruche :

1. **1^{er} jour : nettoyeuse**, elle est préposée au ménage et à la toilette de ses sœurs.
2. **Du 2^{ème} au 11^{ème} jour : nourricière**, elle distribue gelée royale et pollen aux larves qui donneront naissance aux jeunes abeilles et aux reines.
3. **Du 12^{ème} au 13^{ème} jour : magasinrière-ventileuse**, elle stocke le pollen et le nectar, elle bat des ailes pour maintenir une température constante de 30° à 35° dans la ruche. Ainsi, l'eau contenue dans le nectar s'évapore en grande partie.
4. **Du 14^{ème} au 17^{ème} jour : bâtisseuse**, elle utilise ses glandes cirières pour construire les rayons. Elle assemble inlassablement l'une après l'autre, de fines lamelles de cire pour la construction des alvéoles.
5. **Du 18^{ème} au 21^{ème} jour : gardienne**, elle communique grâce à ses antennes avec les abeilles qui entrent dans la ruche. Celles qui ne font pas partie de la colonie sont repoussées. Les voleuses de miel sont chassées à coup de dard.
6. **A partir du 22^{ème} jour : butineuse**, elle part récolter le pollen et le nectar des fleurs pour la production du miel. Quand une abeille découvre une prairie en fleurs et veut prévenir ses sœurs, elle ne fait pas de long discours. Une petite danse suffit. Elle attire les autres butineuses, offrant quelques gouttes de son nectar récolté. Puis, par un frémissement, elle décrit un huit dont l'inclinaison par rapport au soleil indique l'angle de vol qu'il faut maintenir. Plus la danse est rapide, plus la récolte s'annonce abondante. Les butineuses reçoivent le message et s'envolent séance tenante. Elles meurent quelques jours plus tard après avoir parcouru près de 700 km !





Les Deux Chapelles

Secs, mi-secs ou frais : Vous les aimez comment nos fromages ?

Le GAEC des Deux Chapelles est né en 1995, au pied du joli village de la Chapelle sur Coise. L'exploitation a longtemps été dirigée par Antoine et Christian BESSON, père et fils. A la retraite de ce dernier, en 2014, c'est Chantal, sa femme, qui a repris le flambeau, associée à Pierre MICHEL. 53 ha de céréales, maïs et prairies sont dédiés à l'élevage de vaches laitières, la production de lait, yaourts, fromages, mais aussi de navets pour Uniferm.

L'élevage compte aujourd'hui 35 vaches laitières et 20 à 25 génisses pour le renouvellement du cheptel. L'exploitation est presque auto-suffisante, excepté le tourteau, l'aliment qui est donné en complément du fourrage (gamme naturelle tracée sans OGM). Elle

le bon goût du lait et bénéficier de tous ses bienfaits. Selon le très sérieux INRA (Institut National de Recherche Agronomique), « les bénéfices du lait cru et des fromages au lait cru sont indéniablement liés à la diversité des populations microbiennes peuplant l'écosys-



produit environ 240 000 litres de lait par an. La moitié est vendue à la laiterie coopérative SODIAAL. Le reste est transformé en fromages et yaourts, vendus exclusivement chez Uniferm, où vous trouverez aussi du lait cru, vendu en bouteilles.

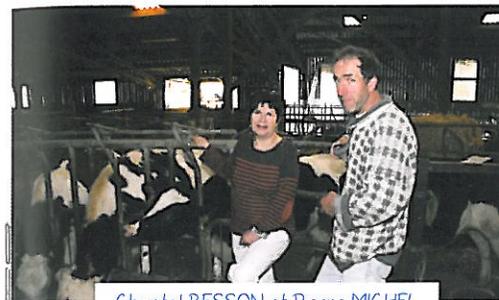
La transformation permet de produire environ 83 000 yaourts natures, à la confiture, au miel et 150 000 fromages, secs, mi-secs et fromages frais : blanc battu et blanc confiture ; sans aucun colorant ni conservateur, bien sûr ! La fabrication est 100% locale, avec les confitures des Pommières à Irigny, de Guy Lodreyt à Grammond et le miel du Chant des Reines à Chaussan.

Le lait cru peut se déguster directement sans le faire bouillir : c'est excellent pour retrouver



tème fromage. Cette diversité est un atout pour faire barrière aux micro-organismes pathogènes. Mieux encore, la consommation de lait de ferme assure une protection contre l'asthme, les allergies ; améliore les défenses immunitaires et limite la colonisation des voies intestinales par certains micro-organismes résistant aux antibiotiques. »

La production et la transformation de lait cru supposent cependant des règles d'hygiène très strictes : analyses trois fois par mois par la coopérative SODIAL, sous la forme de prélèvements aléatoires, directement à la sortie du tank (frigo qui sert à refroidir et brasser le lait). Le lait cru doit être refroidi dans le ¼ d'heure qui suit la traite. Celle-ci a lieu deux par jour à 6 h et 18 h, et dure environ 1 h, matin et soir.



Chantal BESSON et Pierre MICHEL

Les vaches pâturent dans les prés d'avril à novembre et rentrent à l'étable le soir. De décembre à mars, elles vivent à l'intérieur, et reçoivent une ration d'hiver, composée d'ensilage (fourrage d'herbe), de maïs (garanti sans OGM) et de foin à volonté. Chaque bête consomme entre 55 et 60 kg de nourriture par jour. La ferme enregistre 45 naissances par an. Une dizaine de génisses, les meilleures, sont conservées pour la production laitière ; les autres sont vendues pour l'élevage à une coopérative. Ce sont essentiellement des Montbéliardes et des Holsteins, originaires d'Amérique du Nord, croisées avec nos Frisones, vaches noires et blanches, un peu rustiques,



de notre région. Une bonne laitière produit 7 400 litres de lait par an !

L'exploitation cultive aussi du navet, environ 4 tonnes par an, vendues chez Uniferm, sans aucun traitement chimique, juste du fumier ! Il s'agit d'une production d'hiver, d'octobre à avril. Si le navet est un légume incontournable dans vos soupes, potées et autres pots-au-feu, c'est aussi un excellent ingrédient pour vos plats de fêtes (voir recette ci-contre). Pour Chantal et Pierre, la qualité est au cœur de toutes leurs réflexions et l'avenir passe forcément par l'agriculture paysanne : être auto-suffisant à 100%, réduire les produits phytosanitaires, les engrais minéraux, améliorer l'assolement (la rotation des cultures)... Objectif : produire 100% naturel d'ici 2 à 3 ans !



Magrets de canard aux navets laqués au miel



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 2 magrets de canard bien bombés
- 8 navets «boule d'or»
- 20 g de beurre
- 50 g de miel liquide
- 2 cuillères à café de thym
- sel, poivre

- Epluchez les navets et coupez-les en tranches de 1 cm environ. Faites-les cuire 5 minutes à la cocotte-minute.
- Faites fondre le miel dans une casserole. Ajoutez les navets et faites doucement caraméliser 10 minutes. Déglacez avec un peu d'eau. Ajoutez le thym et le beurre. Laissez cuire à feu doux.
- Dans une poêle à fond épais encore froide, posez les magrets côté gras. Mettez à cuire à feu doux jusqu'à ce que la graisse soit fondue et bien grillée. Retournez-les ensuite côté chair et laissez cuire 2 à 5 minutes selon que vous les aimez saignants ou à point.
- Salez, poivrez, et laissez reposer quelques minutes hors du feu avant de les découper en tranches.
- Dressez magrets et navets ensemble sur les assiettes, et nappez de sauce au miel.





Les Pommiers

De l'eau, du soleil, une bonne terre...
La recette idéale pour des fruits
100% pur jus !

En 1976, Gérard et Françoise LHOPITAL récoltaient leurs premiers fruits, sur leurs vergers des coteaux d'Irigny. En 2004, ils recrutent Rémi DELESALLE et l'associe en 2012 pour fonder l'EARL des Pommiers. Ils s'appêtent désormais à passer la main, courant 2016 : Rémi va relever le défi en s'associant avec Vincent JANOD, qui a rejoint l'équipe en 2011. Pommes, jus de pommes, abricots, compotes, fruits au sirop, confitures, pâtes de fruit : aux Pommiers, le fruit se décline sous toutes ses formes pour un festival de saveurs !

Les Pommiers doit son nom aux pommes que l'exploitation récolte en grande quantité de mi-septembre à mi-novembre, pour en produire 150 tonnes et fabriquer 100 000 litres de jus de fruits par an. Pour cela, elle cultive deux types de vergers : les pommes à couteau (golden, melrose, melrouge, idared, starking) associées aux pommes à jus pour un bon équilibre entre l'acidité et le sucre dans les jus.

Le renouvellement des vergers s'opère sur des variétés résistantes à la tavelure, petit champignon nuisible à la qualité et au visuel du fruit. Une bonne sélection variétale permet de réduire de façon importante les traitements phytosanitaires.

Elle est aussi importante pour la production d'abricots, afin d'en augmenter la saisonnalité, de juin à août. Car les abricots sont l'autre production phare de la ferme, une production en plein développement.

A part les pommes pressées à la récolte, les abricots vendus au détail et les fruits au sirop mis en conserve à maturité, les autres fruits peuvent être congelés pour être transformés

sur place en compotes, confitures, coulis. L'exploitation produit également 5 tonnes de pâtes de fruits, à base de coings, utilisés seuls ou associés avec d'autres fruits : abricot, framboise, cassis, groseille, que la ferme produit aussi en petite quantité.

Pour la transformation, l'installation dispose d'un presseur, d'un laboratoire et d'une chambre froide de 50 m³. Les compotes sont pasteurisées à 72° à cœur pendant 20 minutes, une méthode de conservation en bocal qui permet de conserver les produits sur une longue durée. C'est aussi valable pour les jus de fruits, les confitures et les fruits au sirop.

Quand Gérard et Françoise prendront leur retraite au printemps, Rémi et Vincent auront la responsabilité de faire vivre les savoir-faire et les vergers du domaine, mais ils sont déjà plein d'idées, avec, très prochainement, la construction d'un nouveau laboratoire, qui permettra à Gérard et Françoise de vivre leur retraite au calme. Nous aurons certainement le plaisir de vous faire découvrir cette nouvelle installation dans un prochain numéro !



Rémi, Gérard et Vincent



Galette des rois aux pommes



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

pour la pâte :	pour la garniture :
- 2 pâtes feuilletées	- 2 pommes golden
- 1 jaune d'œuf	- 200 g de pâte d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé	- 150 g de sucre
	- 2 œufs
	- 100 g de beurre mou

- Dans un saladier, préparer la frangipane en mélangeant la pâte d'amande, le sucre et le beurre.
- Dans un plat à tarte, disposer la pâte feuilletée.
- Couper les pommes en fine tranche et disposer les sur la pâte feuilletée.
- Placer ensuite la frangipane et refermer avec la 2^{ème} pâte feuilletée.
- A l'aide du dos d'un couteau, faire une décoration au dessus et dorer à l'aide du jaune d'œuf.
- Placer au four à thermostat 7 (210°C) pendant 30 à 40 minutes.





Pierre DESCOTES

Le Domaine des Grés élève du vin depuis 6 générations

Le Domaine des Grés s'étend sur cinq communes : Millery, Irigny, Charly, Vernaison (la seule vigne de la commune) et Montagny. L'exploitation est nichée en limite du village de Millery, au cœur des vignes, à flanc de coteaux. Ici, l'appellation « Coteaux du Lyonnais » n'a jamais si bien porté son nom ! Pierre Descotes, visage sec et buriné comme un cep de vigne, nous reçoit derrière un comptoir presque aussi vieux que ses vignes centenaires !

Viticulteur de père en fils depuis 6 générations, Pierre a longtemps travaillé avec son frère Philippe, avant que celui-ci ne prenne sa retraite, il y a 4 ans. Il exploite seul à présent les 15 ha du domaine, et cultive trois types de cépages, sous appellation « Coteaux du Lyonnais » : Gamay à jus blanc pour les rouges et les rosés ; Chardonnay et Aligoté de Bourgogne pour les blancs. L'appellation « Coteaux du Lyonnais » compte 25 producteurs indépendants et caves particulières, qui, pour

jeudi de novembre. 2015 a été une année chaude, et en période de sécheresse, les raisins sont plus concentrés. En temps normal, 3 kg de raisins donnent 2 litres de vin, mais cette année, il nous a fallu 4 kg de fruits pour le même résultat. Conséquence : les raisins sont plus noirs, plus sucrés, avec des arômes de fruits bien mûrs et les vins plus alcoolisés, atteignant naturellement 14° ! Cela nous donne un vin charnu, idéal pour les viandes et les charcuteries », nous explique Pierre,



en bénéficiaire, doivent produire et vinifier sur l'exploitation.

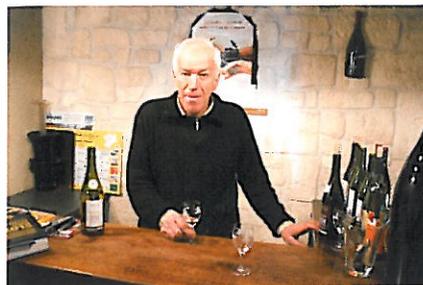
Disséminé au sud de l'appellation, sur 5 communes autour de Millery, le domaine produit entre 50 000 et 80 000 litres de vin par an. Il bénéficie d'un climat chaud et d'une belle diversité de sols : moraine glaciaire composé de galets, argile et calcaire, en plaine, sur l'ancien lit du Rhône ; granite sur les coteaux. Les vins sur galets sont fruités et bien ronds en bouche ; les vins sur granite sont plus minéraux, plus fins et arrivent plus vite à maturité.

« Les vins nouveaux, qu'on appelle aussi « primeurs », sont mis sur le marché le 3^{ème}



qui commercialise une partie de sa production chez Uniforme depuis 1990.

Le viticulteur nous parle aussi de sa fierté : la vieille vigne, une cuvée spéciale de rouge Gamay, souvent médaillée aux concours de Paris et de Mâcon ; cette vigne a plus de 100 ans, quand la plupart des vignes sont remplacées au bout de 20 ans, à cause de l'esca, un champignon qui attaque les ceps. « C'est ma grand-mère qui l'a planté vers 1896, 4 ans avant son mariage, se souvient Pierre, qui poursuit : veuve assez jeune, elle a longtemps tenu l'exploitation avec ses trois filles, ce qui était rare pour l'époque ! » La vieille vigne donne des raisins plus petits,



plus concentrés. Une jeune vigne a besoin de 4 ans pour commencer à produire, elle atteint sa plénitude au bout de 10 ans, le temps qu'elle s'enracine bien profondément pour nourrir tous ses raisins. La plupart des vignes du domaine ont entré 40 et 50 ans.

Les vins du domaine des Grés sont très souvent primés. 2014 a été une année particulièrement faste en matière de récompenses puisque la cuvée 2013 a reçu pas moins de 6 prix ! Les derniers : une médaille de bronze pour le blanc au concours général agricole de Mâcon puis de Lyon, qui a aussi décerné une médaille d'argent à la Vieille Vigne. Ces prix sont une garantie de qualité pour les clients. Le Domaine des Grés est aussi souvent cité par le Guide Hachette des Vins, qui fait référence chez les amateurs éclairés.



Enfin, l'exploitation produit également des fruits : kiwis, poires, cerises... vendus chez Uniforme en complément des producteurs fruitiers.

L'exploitation a traversé toutes les époques avec succès. Synthèse entre tradition et modernité, elle bénéficie d'installations de pointe avec ses cuves inox, surplombées par un pressoir dernier cri, mais aussi d'une cave centenaire où vieillissent tranquillement les fûts de chêne.

Pierre aimerait bien passer la main d'ici deux ans et serait heureux de transmettre cet héritage précieux à un jeune reprenneur... Avis aux courageux et aux amoureux du bon vin !



Coq au vin



Préparation : 30 minutes
Cuisson : 120 minutes

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 coq d'environ 3 kg coupé en morceaux
- 1 bouteille de vin rouge
- 250 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon émincé
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre
- 50 cl de fond de veau
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- sel, poivre

- La veille : mettez le coq à mariner. Placez-le dans un grand saladier avec l'oignon et les carottes. Versez le vin, posez le bouquet garni et ajoutez les grains de poivres. Couvrez et laissez mariner une nuit au réfrigérateur (ou toute la journée si c'est pour le soir).
- Le jour même : égouttez les morceaux de coq et les légumes. Epongez-les bien avec du papier absorbant. Filtrez la marinade et réservez.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte, jetez-y les morceaux de coq et laissez-les bien dorer sur toutes les faces.
- Retirez-les de la cocotte une fois dorés, mettez les légumes à la place. Laissez-les revenir à feu doux 5 minutes. Saupoudrez le tout de farine, remuez pour bien enrober les légumes.
- Remettez les morceaux de coq dans la cocotte, ajoutez les gousses d'ail écrasées. Mouillez le tout avec le vin de la marinade, ajoutez le fond de veau, salez et poivrez. Portez à ébullition, puis couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter 2 h 30 à feu doux.
- Emincez les champignons. Faites-les dorer dans une poêle avec les lardons pendant environ 5-10 minutes. Rajoutez-les dans la cocotte 15 minutes avant de servir. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.





Infos

Fermeture du magasin

Vendredi 25 décembre
Vendredi 1 janvier 2016
Lundi 4 janvier 2016 : ménage et inventaire

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.*

Pour compléter votre table de Noël et du jour de l'an

Unifirme vous propose un plateau de fromages (vache, brebis et chèvre).



Pratiques



Pour faire plaisir aux gourmands

*Offrez leurs des coffrets de Noël
que vous trouverez dans le magasin.*

Environnement

*Pour éviter le gaspillage, pensez à ramener vos emballages
(boîte à œufs, récipient pour les fromages, pour la choucroute, etc...)*

Nouveaux produits laissez-vous tenter par :

- La tomme de chèvre en tranches des alpines du lac
 - La raclette de brebis en morceaux du Gaec des Lacaunes
- Avec ces deux produits, vous pourrez varier vos soirées d'hiver autour d'une raclette !*

Permanences



Lundi
15h - 19h

Magasin fermé le matin

Après-midi :

Pierre ou Cédric • **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, Thomas 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, Vincent, 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, Paul 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

Matin :

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.unifermefr

