

N°18

Au fil des saisons

🌱🍄🐝🌞🌾🐖🏠🍰👨👩👦 Le petit Journal des paysans d'Uniferme

Printemps \ Eté 2016

Gros plan sur **GAEC Les Haies Vives**

Bienvenue chez Dominique et Françoise VIANNAY
Maraîchers en symbiose avec leur environnement

Dossier spécial

La lutte biologique

Une révolution 100% nature
pour protéger nos cultures !



**Gilles SAUZION et
Annie PEYSSELON**

maîtrisent toute la filière
du pain pour Uniferme

GAEC des Gamines

Bruno et Marie-Agnès CHATAGNON :
« Les Gamines, c'est le nom
affectueux donné à nos vaches ! »





Edito

Unifерme continue sa route depuis bientôt 40 ans

Comme vous avez pu vous en apercevoir, chers clients, de nouvelles têtes, plus jeunes, viennent remplacer celles des fondateurs. Ces derniers, peu à peu, cèdent leur place et leur ferme à des successeurs qui reprennent le flambeau pour continuer le travail...

Après de nombreuses années à travailler au bon développement de notre point de vente et à l'amélioration de la qualité de la production sans trop compter les heures passées, voilà qu'il est temps pour certains d'aspirer à une retraite bien méritée après avoir pris soin, pour beaucoup, de transmettre leur savoir-faire à la nouvelle génération sur le terrain.

C'est donc avec une relative douceur que se fait la passation générationnelle et qu'ainsi, vous continuerez de trouver les bons produits locaux auxquels vous êtes habitués. Ne doutons pas que cette nouvelle génération saura continuer le chemin tracé par ses prédécesseurs et continuera, à votre écoute, de répondre à cette consommation éthique que vous recherchez en venant à notre rencontre.

Un petit brin d'historique pour recadrer notre démarche dans cette situation difficile que traverse le monde agricole conventionnel et notre société, en général...

En 1978, lors de la naissance d'Unifерme, cette situation existait déjà et c'est parce que les fondateurs, installés sur de petites structures, se sont aperçus que fournir les marchés de gros n'était pas viable, qu'ils ont entrepris de rompre avec tous les intermédiaires de la distribution. Ils se sont mis à produire, transformer et vendre par eux-mêmes, au contact et à l'écoute de la clientèle et c'est ensemble que nous avons évolué et avancé.

De fermes en agriculture conventionnelle, nous sommes passés au fil des années à une agriculture moins énergivore, moins destructrice de l'environnement, à la recherche de nouvelles techniques pour nous prémunir des ravageurs et des maladies par des méthodes culturales respectueuses des éléments.

Nous avons pu vivre décemment de notre travail sur des fermes pas ou très peu subventionnées vu les petites tailles, donc dans une liberté certaine de ne rien devoir à personne et c'est une fierté pour tous que de maîtriser son destin ensemble, unis "fermement" avec vous.

Parti de 8 fermes au départ, ce sont maintenant 18 exploitations qui fournissent Unifерme et nous pouvons dire, à l'heure actuelle, que notre structure, tout confondu, fait vivre une centaine de personnes. Ce qui est plutôt pas mal au bilan pour des fermes vouées à disparaître, aux dires de certains, il y a 39 ans !

Non seulement nous avons sauvé nos fermes mais nous les avons rendues viables, sans subvention, et surtout transmissibles. Cela grâce au collectif, à la solidarité et surtout à ce fidèle partenariat privilégié que nous entretenons ensemble, avec vous, depuis bientôt 40 ans ! L'occasion de vous remercier de votre fidélité !





Le GAEC des Haies Vives

Bienvenue chez Dominique et Françoise VIANNAY

Maraîchers en symbiose avec leur environnement



Dominique et Françoise VIANNAY

Après une première vie de coopération en Afrique dans le développement agricole et sanitaire (Côte d'Ivoire et Bénin), Dominique et Françoise démarrent leur exploitation agricole en 1992 à Chaussan, au lieu-dit le Pontet. Le GAEC, baptisé les HAIES VIVES, concrétise leur envie de produire des légumes en totale harmonie avec la nature, les arbres, les insectes et l'écosystème de ce petit vallon en pentes douces.

La ferme des Haies Vives s'étend sur 3 ha dédiés au maraîchage : 4 500 m² de serres non chauffées et 5 000 m² de terres en alternance de cultures et de jachères. Répartie sur trois lieux-dits, elle offre

et le basilic qui vient compléter la culture des plantes aromatiques.

« On cultive en parallèle de la verveine. Elle nous permet de respecter les rotations et de bien



beaucoup de diversité en terme d'exposition, de profondeur de sols et de précocité, qui permet d'agencer les cultures en fonction des saisons.

La spécificité de l'exploitation est de produire des cultures précoces pour Uniforme. Dominique et Françoise lancent leur saison au printemps avec les cultures précoces sous serres : pommes de terre nouvelles, carottes fanes, blettes, persil, oignons blancs. Puis suivent les cultures précoces de printemps en pleins champs : pommes de terres, carottes fanes, petit pois, plantes aromatiques (thym, ciboulette et menthe). Vient ensuite le temps des cultures d'été : carottes fanes, haricots coco,

valoriser le sol. C'est l'idée première : prendre soin du sol », nous explique Dominique, qui poursuit avec la passion d'un homme qui continue d'apprendre tous les jours : « La relation plante-sol-climat, c'est notre credo. Hors de question de faire du hors-sol, car la richesse des interactions entre la plante et le sol ne se limite pas aux micro-éléments de base, c'est-à-dire l'azote, la potasse et le magnésium ! Nous voulons favoriser la co-évolution et l'adaptation des plantes. Nous produisons de la nourriture mais nous participons aussi à la sauvegarde de notre environnement.



Interactions du climat, sauvegarde des espèces sauvages et cultivées, c'est la noblesse de notre métier de préserver ces équilibres, de les comprendre, de les respecter et de s'y adapter. C'est un savant dosage entre le faire et le laisser-faire. Le travail est très prenant mais la nature travaille aussi sans nous ! C'est un partage d'espace. Je préfère adapter mon outil de production à mon milieu que l'inverse ! »

Les cultures d'automne sous serres : blettes, épinards, scarole, frisée, mâche, persil, oignons blancs, s'inscrivent dans cette même logique d'alternance et d'équilibre. Les légumineuses petit pois et haricots



coco permettent au sol de fixer l'azote. Dominique essaie de créer le renouvellement naturel de l'azote par des matières organiques comme le compost, le fumier et de l'engrais vert comme le trèfle. Il laisse aussi volontairement pousser les plantes sauvages après les récoltes ; elles seront ensuite broyées avant les prochains semis pour apporter de l'engrais vert. Cela favorise la présence des oiseaux : mésanges, passereaux, rouge-gorges, rouge-queues, moineaux, bergeronnettes qui suivent les labours (comme le faucon), pour manger les vers de terre.



Flan de petits pois et de carottes



Préparation : 55 minutes
Cuisson : 60 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 120 g de carottes
- 100 g de petits pois frais
- 2 œufs
- 50 g de fromage râpé
- 20 g de maïzena
- 50 g de crème 15%
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- Sel, poivre, persil

- Lavez, épluchez et coupez en petits dés vos carottes.
- Écossez les petits pois.
- Faire cuire dans l'eau bouillante salée les carottes pendant 15 à 20 mn.
- Égouttez et passez de suite sous l'eau froide.
- Faire cuire dans l'eau bouillante salée les petits pois pendant 5 mn.
- Préchauffez le four à th 6 (160°C).
- Mixez vos carottes pour obtenir une purée.
- Ajoutez la maïzena, les œufs puis petit à petit le lait et la crème.
- Salez, poivrez.
- Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.
- Ajoutez le persil finement ciselé et intégrez en dernier les petits pois.
- Versez dans des moules individuels.
- Faire cuire au bain-marie pendant 30 mn.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Placez au frais (se déguste froid).

Observation : la pâte est très liquide ce qui est tout à fait normale. Pas de soucis à la cuisson, vos flans vont prendre de la consistance. Attendre facilement 15 mn avant de démouler.





Le GAEC des Haies Vives

L'exploitation est suffisamment mécanisée pour travailler dans la durée, dégager de la rentabilité et rendre le travail supportable. Elle possède deux tracteurs (achetés en commun avec une autre exploitation), une rotobèche, une bineuse pour butter (ramener de la terre au pied des plantes), sarcler (couper les herbes au ras du sol) et biner (gratter la terre entre les rangs de culture), un cultirateur (grosse motobineuse à deux rouleaux), un vibroculteur (qui affine et nivelle le sol après le labour), un cultivateur (qui travaille le sol en profondeur) et une charrue.

Mais une grande partie du travail reste manuel comme les récoltes, le désherbage et les plantations. La ferme est donc surtout riche de ses ressources humaines : elle bénéficie de l'aide d'une équipe constituée de deux associés et de Nicole LACHAMPS, salariée assidue et bienveillante. « Elle amène son énergie, sa passion et sa bonne humeur. Elle nous accompagne dans nos projets depuis plus de dix ans », nous explique Dominique.

Il y a plus de 10 ans, le GAEC a fait un "Diagnostic Agriculture Paysanne" et un "Diagnostic Biodiversité" a été réalisé en 2007, ce qui permet de s'évaluer, de se fixer des objectifs et des marges de progression. L'exploitation bénéficie ainsi de 30% d'espaces naturels grâce à des haies, des bosquets et des bandes enherbées, qui sont autant de respirations nécessaires pour l'épanouissement de la faune et la flore sauvage.

Dominique est très impliqué dans cette démarche de biodiversité : « Nous avons été à l'origine d'un groupement appelé "Groupe Insectes" qui promeut la lutte biologique avec la SERAIL (Station d'expérimentation), l'ARDAB (Association des agriculteurs biologiques du Rhône et de la Loire), le BTM (Bureau technique des maraîchers), l'ISARA (Ecole d'ingénieurs agronomes) qui organise, pour les étudiants et les paysans, des formations, des colloques, des expositions et propose des kits pédagogiques (boîtes à insectes) ».

Pour le maraîcher, l'idée, c'est aussi de transmettre une terre en bon état, un écosystème qui fonctionne et de pouvoir reproduire ce système à l'infini : « 100% de notre production cultivée sans pesticides chimiques de synthèse de la plantation à la récolte est vendue à Uniforme. Les gens nous suivent, s'intéressent à ce qu'on vit, ce qu'on entreprend et c'est très gratifiant ! Les marges sont suffisantes pour faire de la qualité. Nous avons un système viable et pérenne. Nous produisons en autofinancement et la lutte Bio nous permet d'être indépendants. Autonomie et liberté sont les clés de notre équilibre. Et l'exploitation est devenue un lieu de rencontre et de formation ; beaucoup de stagiaires sont très intéressés et créent, à leur tour, des exploitations à dimension Bio ou écologiques.

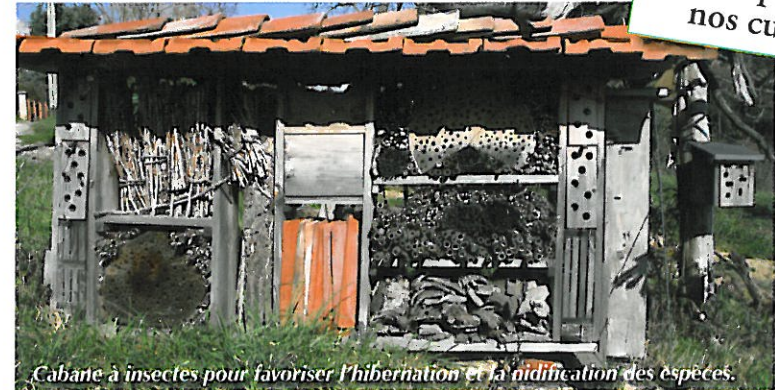
Protéger la vie, cultiver la qualité, transmettre une terre saine à nos enfants, voilà ce qui nous anime ! »



Dossier spécial

La lutte biologique

Une RÉVOLUTION 100% nature pour protéger nos cultures



Cabane à insectes pour favoriser l'hibernation et la nidification des espèces.

Il existe une alternative aux pesticides trop souvent utilisés ces dernières décennies pour réguler les ravageurs qui s'attaquent aux plantations : la lutte biologique. Elle consiste à valoriser la nature en s'appuyant sur des auxiliaires de culture : insectes, oiseaux, mammifères, reptiles, arachnides, qui se nourrissent de ravageurs. Enquête sur une main d'œuvre gratuite, écologique et très efficace !

Plusieurs producteurs d'Uniforme se sont lancés dans l'aventure de la lutte biologique, nous explique Dominique Viannay, au GAEC des Haies Vives, à Chaussan, qui en est l'un des initiateurs en local. C'est un changement radical de culture pour les cultivateurs qui ont été formés pendant des décennies à l'usage de produits chimiques, au fauchage systématique des plantes sauvages et à la culture du rendement intensif.

Le travail des producteurs engagés dans cette démarche consiste à créer les conditions favorables pour que des interactions puissent se mettre en place entre la faune et la flore. Dès lors, l'espace agricole se conçoit dans un équilibre entre espaces cultivés et espaces sauvages, afin que les auxiliaires trouvent dans les cultures des zones de repli, d'hibernation, de reproduction, d'alimentation et de nidification. Les espaces sauvages sont soit en périphérie, soit à l'intérieur même des cultures. Par exemple, il est utile de laisser des bandes enherbées entre les serres, des bandes fleuries dans les cultures et des plantes sauvages conservées pour leur intérêt dans les rangs de cultures ou les bordures intérieures des serres.

Dans la lutte biologique, les plantes sauvages deviennent donc des alliées. Ainsi, l'amarante est une plante très attractive pour le chrysope,

un insecte polyvalent qui se nourrit de plusieurs ravageurs. Quant à l'ortie, elle abrite un puceron spécifique sur lequel prospèrent des micro-guêpes, les aphidius sp, qui parasitent et détruisent les pucerons qui s'attaquent aux cultures. Citons encore L'herbe à Robert, un géranium sauvage vivace sur lequel s'élèvent deux espèces de punaises (macrolophus, dicyphus errans), prédatrices de ravageurs tels que les pucerons, les acaréens, les aleurodes...

Ces herbes et plantes sauvages sont des plantes compagnes des cultures, des plantes relais ou plantes "banques". Les insectes en prélèvent la sève dans les périodes d'hiver où il y a peu de ravageurs. Il y a aussi des transferts organisés où on identifie des plantes soit sauvages (orties), soit cultivées (blettes, persil...) sur lesquelles on peut élever, prélever et transférer des auxiliaires. L'ortie est par exemple un support de production pour des micros punaises (orioris) qui servent à réguler de nombreux ravageurs sur les aubergines, les tomates, les courgettes... Des techniques adaptées pour les prélever en grande quantité sont mises en œuvre de façon systématique ou expérimentale avec un souci d'efficacité et de productivité. L'idée est aussi de mettre en place une "bourse d'échanges" d'insectes auxiliaires entre producteurs voisins.



- ①-Chrysope ②-Aphidius ③-Macrolophus ④-Dicyphus errans ⑤-Orius
- ①-Pucerons ②-Aleurodes



Insectes & oiseaux régulateurs ont besoin de haies et de fleurs

L'un des secrets pour créer les conditions favorables à l'épanouissement des insectes régulateurs et éviter les insecticides, est la présence de fleurs ; nombre d'auxiliaires ont une alimentation mixte comme le pollen, le nectar, combinée à la prédation

d'autres insectes. Il faut respecter leur cycle de vie. Certains sont prédateurs ou parasitoïdes au stade larvaire et deviennent floricoles au stade adulte. Exemple : le syrphe au stade larvaire mange des pucerons et à l'âge adulte du pollen et du nectar. Si le milieu n'est pas favorable, il convient de redonner de la diversité.

Les plantations de haies participent à cette biodiversité. Ainsi, pour les oiseaux, les haies offrent une solution de repli, un refuge lors de leurs incursions dans les champs. Exemple : la mésange se nourrit de pucerons, de chenilles, de bruches du petit pois, de carpocapses sur les arbres fruitiers, de cochenilles, de pyrales du maïs ; elle a besoin des haies pour se mettre à l'abri de ses prédateurs, dont le faucon crécerelle. Des insectes comme les carabes sont des chasseurs nocturnes : ils font des allers-retours entre les cultures, où ils trouvent leur alimentation (limaces, doryphores, pucerons des collets, carpocapses, taupins...), et les haies, les bandes enherbées, où ils passent la journée à couvert. Il existe une liste d'arbustes particu-

lièrement intéressants à planter dans les haies : troène, charme, noisetier, nerprun alaterne, cornouiller sanguin, laurier thym, buis, chêne, viorne obier, érable champêtre, sureau...

Les agriculteurs qui se lancent dans la lutte biologique sont de plus en plus nombreux. Elle intéresse beaucoup les jeunes exploitants, désireux de produire sur un modèle plus respectueux de l'environnement et de la santé des consommateurs. Le développement durable à l'échelle de chaque exploitation peut-être pensé dans sa globalité : la biodiversité, la faune, la flore, les espaces cultivés et les espaces sauvages, la qualité de l'eau et des sols... Elle est aussi passionnante car elle repose sur des connaissances scientifiques : connaissance des plantes relais et des animaux auxiliaires, insectes, oiseaux, mammifères... mais aussi sur des dons d'observation et des expérimentations au quotidien. Les paysans de demain seront des entomologistes, des ornithologues et des botanistes autant que des cultivateurs ! La lutte biologique est enfin rentable car elle permet de s'affranchir du puits sans fond des traitements "phytosanitaires". Elle agit avec efficacité dans une dynamique durable de réciprocité entre l'homme, son environnement et ses auxiliaires. En cela, le paysan de demain ressemblera d'avantage au paysan d'hier...

Un peu de lecture si le sujet vous intéresse

- « Les haies composites : réservoirs d'auxiliaires » Editions CTIFL
- « Oiseaux et mammifères, auxiliaires des cultures » Editions Acta
- « Les auxiliaires entomophages » - Editions Acta

- ①-Syrphe ②-Carabe ③-Bruche ④-Puceron
- ⑤-Carpocapse ⑥-Larve et papillon de la pyrale du maïs
- ⑦-Taupin ⑧-Cochenilles ⑨-Doryphores ⑩-Limace

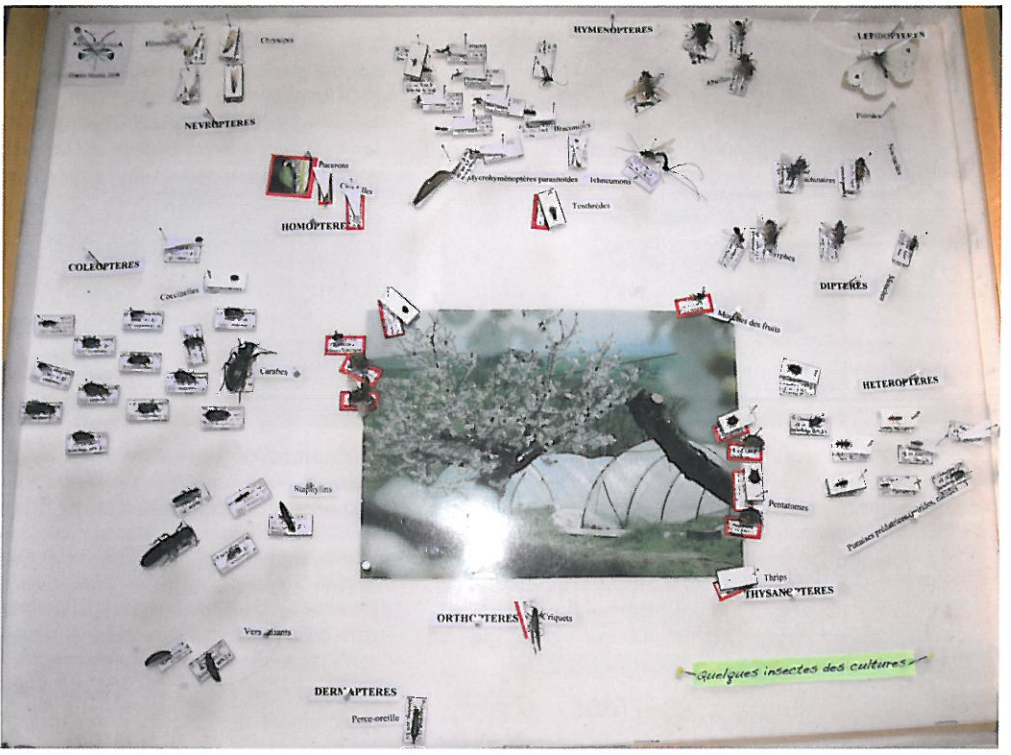
Plantes sauvages qui favorisent la présence d'insectes auxiliaires.



Plantations de nouvelles haies en partenariat avec la COPAMO, pour favoriser les zones de repli et de nidification des insectes et des oiseaux.



Kits pédagogiques développés avec le "Groupe Insectes" en partenariat avec la SERAIL, l'ARDAB, le BTM et l'ISARA, pour la formation des étudiants et des paysans à la lutte biologique.





Le GAEC des Gamines

Bruno et Marie-Agnès CHATAGNON :
« Les Gamines, c'est le nom affectueux donné à nos vaches ! »

Bruno, exploitant depuis 1991, et Marie-Agnès, exploitante depuis 1994, se sont associés en GAEC depuis 2006. Bruno s'occupe du bien-être du troupeau et des cultures, tandis que Marie-Agnès, aidée de Romain, leur salarié, découpent et transforment la viande dans le laboratoire collectif de découpe d'Uniforme.

L'exploitation se situe à Saint-Jean de Touslas. Elle s'appuie sur un troupeau de 95 vaches allaitantes et 5 taureaux, permettant de pratiquer la reproduction naturelle. Elle produit une moyenne de 90 veaux par an, 15 femelles sont conservées pour renouveler le troupeau, le reste des veaux sert à la production de viande.

La ferme compte 135 hectares, dont 6 ha de céréales et 3 ha de maïs, permettant de nourrir le troupeau. L'ensilage d'herbes et de maïs est utilisé pour l'alimentation des mères.



La farine de blé et l'enrubanage, une herbe mi-sèche fermentée à l'abri de l'air, seront consommés par les jeunes destinés à la production. « Nous ne donnons jamais de soja, ni d'aliments et cette alimentation est parfois complétée par les productions fourragères de nos voisins », nous explique Bruno : « C'est un élevage extensif, ce qui signifie que la qualité est privilégiée au rendement ».

L'ABATTAGE

La "limousine" est une race précoce qui fait du muscle plus tôt, ce qui permet de produire

plus vite. Les mâles sont tués entre 12 et 16 mois et les génisses vers 2 ans et demi. Cela permet d'avoir de la viande jeune, tendre, avec peu de gras. La Limousine a aussi de bonnes aptitudes à la mise bas, mais demande quand même des interventions pendant le vêlage.

« En gage de qualité et pour limiter le stress, nous emmenons nous-mêmes nos bêtes à l'abattoir de Saint-Etienne », nous explique Marie-Agnès : « On abat 75 bêtes par an. Puis les carcasses sont ramenées au laboratoire



d'Uniforme où elles sont conservées en chambre froide entre 5 et 10 jours. Ce temps est nécessaire pour la maturation de la viande car elle a besoin de se "reposer" pour avoir une tendresse optimale. Elle est ensuite débitée, emballée et mise à disposition le lundi et le jeudi. Nous produisons 350 kg de viande par semaine, vendue uniquement chez Uniforme ».

Le GAEC emploie aussi des bouchers du groupement d'employeurs départemental pour une partie de la désosse et le parage des muscles.



Bruno et Marie-Agnès CHATAGNON

LA TRANSFORMATION

Marie-Agnès élabore des recettes artisanales et personnelles :

- Bœuf bourguignon avec du vin du domaine des Grés, du thym du GAEC des Haies Vives et des oignons de l'EARL du Bas Freyssonet ;
- Trippes et Sauce bolognaise avec des tomates du GAEC de la Rosée du matin ;
- Pot-au-feu ou encore rôti cuit...

La viande de bœuf est aussi vendue en barquettes avec une DLC (date limite de conservation) de 6 jours : entrecôtes, côtes, filets, steaks, pavés et tournedos sont les plus tendres à griller. Vous pourrez aussi vous régaler avec les bourguignons, braisés, pour les mijotés et le pot-au-feu, pour les viandes à bouillir. Les steaks hachés sont préparés à la



demande. N'hésitez pas à commander des pièces de viande selon vos envies : grosse côte, tablier de sapeur... Le GAEC produit aussi des saucisses, qui sont 100% pur bœuf et déclinées sous 6 saveurs différentes : merguez, saucisses à l'échalote, au gingembre, les 4 saisons (choux, origan), à la moutarde, sans oublier les saucisses des fêtes de Noël et de Pâques (foie gras / pain d'épices). Leur production augmente avec les beaux jours : elle représente 15 kg par semaine en hiver et jusqu'à 70 kg par semaine en été. De quoi régaler nos convives pour les barbecues qui arrivent !



Tourte au bœuf



Préparation : 30 minutes
 Cuisson : 50 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 800 g de viande hachée de bœuf
- 2 pâtes feuilletées
- 3 branches de persil
- 250 g d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de lait
- Sel et poivre

- Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Pelez et émincez finement les oignons. Pelez, dégermez et hachez les gousses d'ail.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir les oignons puis ajoutez l'ail et la viande. Salez, poivrez, mélangez et faites cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6/7). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. Déroulez-y la première pâte feuilletée et piquez-la à la fourchette. Récupérez 1 cm de pâte tout autour du disque de pâte pour le réduire et réservez ces lanières de pâte pour la décoration. Répartissez la viande sur le fond de tarte et recouvrez de la deuxième pâte feuilletée. Pincez bord à bord les 2 pâtes feuilletées avec les doigts et roulez ensemble les bords pour les rendre jointives. Avec un petit tube de carton, faites un petit trou dans la pâte afin de permettre à la vapeur de s'échapper à la cuisson.
- Sur le dessus de la tourte, placez en croisillons les lanières réservées précédemment. Battez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez la tourte.
- Enfourez et faites cuire 45 minutes.
- Servez dès la sortie du four.





Gilles SAUZION et Annie PEYSSELON maîtrisent toute la filière du pain pour Unifermé

Après un parcours diversifié dans le tourisme, Gilles a repris et développé l'exploitation familiale, avec Annie, sa compagne et Franck RIVOIRE, qui a rejoint l'aventure en 2007 en tant que salarié meunier, boulanger. Labellisés "Agriculture Bio" depuis 2002, ils cultivent leurs céréales et les transforment en farines pour fabriquer les pains de campagne, pains aux raisins, pains de seigle, pains de mie, baguettes traditionnelles, pâtés aux pommes, farines et biscuits qui nous régalaient à tous les repas.

Gilles et Annie ont repris l'exploitation des parents de Gilles, en 1999, à Saint-Jean de Touslas. Ils se sont tout de suite orientés sur l'Agriculture Bio et ont obtenu le précieux Label en 2002, année où ils ont commencé à produire du pain et des brioches pour Unifermé. « Notre ambition dès le départ était d'être autonomes : aller de la céréale au produit fini en limitant au maximum les intrants dans la fabrication. On ne transforme que ce que l'on produit, excepté le sel », nous explique Gilles.

L'exploitation s'étend sur 60 hectares dont 46 ha de céréales :

- 15 ha de blé, essentiellement des variétés anciennes moins chargées en gluten et sélectionnées avec soin pour leurs propriétés boulangères ;
- 8 à 10 ha de seigle, semé à l'automne ;
- 15 ha de trèfle semé en jachère, utilisé pour renouveler le sol en azote et broyé au moment des labours ;
- 1 à 2 ha de triticales, céréale utilisée pour l'alimentation animale, vendue à des éleveurs Bio.

LA MOISSON

« Nous produisons 30 à 40 tonnes de céréales par an en moyenne, mais seulement 20 tonnes en 2015 à cause de la sécheresse », nous expose Gilles : « On ne travaille pas sur le rendement mais sur la qualité. En Bio, les rendements sont faibles. Les moissons se font en juillet car le blé mûrit plus tôt ces dernières années. La récolte se fait par temps sec, pas trop chaud et la plupart

du temps le soir ou la nuit pour rentrer le grain le plus frais possible dans les silos (trop chaud, le grain pourrait fermenter et pourrir). Les silos doivent être extrêmement propres pour éviter tout risque de contamination des céréales. On loue les services d'une moissonneuse batteuse. 5 à 8 jours suffisent à moissonner. J'aime refroidir et rentrer le grain en plusieurs fois pour ne pas rentrer 30 tonnes d'un coup ».

Gilles récolte d'abord les blés, selon la précocité des variétés, puis le seigle (dans les pays montagneux ne pousse que le seigle). Toutes les céréales sont stockées à la ferme dans de vastes silos et refroidies avec un système de soufflerie, sans ajout de conservateur, ni d'insecticide. La paille qui reste est soit broyée et restituée au sol lors des labours, soit vendue à des éleveurs. Le céréalien ne récolte que le grain, les éleveurs viennent faire les ballots sur place.

Aucun désherbant n'est utilisé. Le désherbage est uniquement mécanique. Les champs de blé de Gilles et Annie favorisent la Bio diversité : coquelicots, nielles des blés, bleuets, et autres plantes messicoles y poussent tranquillement. Dans cette exploitation, on ne lutte pas contre ces "mauvaises herbes", il faut accepter des rendements plus faibles pour privilégier la biodiversité, les plantes et les insectes.

LA MEUNERIE

Avant d'écraser les céréales, la première étape est de bien les trier. Les céréales sont triées deux fois au trieur à grains. On élimine les pousssières et les mauvaises herbes. Le grain



Franck, Gilles et Annie

est emmené à la meunerie puis transformé en farine sur l'exploitation à l'aide de deux moulins à meule de pierre, un moulin à blé et un moulin à seigle. Ces moulins ont été conçus avec le "Système Astrié" (du nom de deux frères paysans inventeurs de ce type de moulin), issu d'une pratique ancestrale permettant d'obtenir une farine très fine tout en conservant le germe du blé (l'élément le plus nutritif).

LA FABRICATION

Gilles, Annie et Franck produisent chaque année dans leur fournil environ 20 000 pains de campagne, 8 000 baguettes, 5 000 pains de seigle et 2 400 sachets de biscuits sablés. « Nous cuissons du pain 5 jours par semaine : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche », nous explique Gilles, qui poursuit : « Je me lève à 3h du matin, à tour de rôle avec Franck. On fait notre levain la veille pour le lendemain matin. On utilise du sel de Guérande qui est du sel marin non raffiné et sans conservateur. Pour le pétrissage, on met la vitesse la plus lente pour se rapprocher du pétrissage manuel. Puis c'est l'étape de la pesée. On divise la pâte en "pâtons" (petites boules) que l'on dépose sur des couches de tissus naturels en lin. La pâte ne s'y accroche pas et c'est très résistant. Les pâtons sont ensuite façonnés à la forme souhaitée : boule, bâtard, flûte, baguette. Les pains sont remis sur les couches de lin et on attend que la pâte lève (environ 70 minutes). On procède ensuite à l'enfournage à 250° avec ¾ d'heure de cuisson selon la taille des pains. Ces derniers sont livrés frais et chauds au magasin dès qu'ils sortent du four ! »

Annie participe à la fabrication et assure les permanences à Unifermé. Elle est la détentrice du secret de fabrication des sablés : « On en a démarré la fabrication en 2007. C'était une diversification nécessaire avec l'arrivée de Franck. Les œufs nécessaires à leur fabrication proviennent d'Unifermé, le reste des ingrédients est plutôt classique... Mais je ne donnerai pas ma recette ! », nous dit elle en souriant avec malice. Qu'importe : à défaut d'en percer le secret, nous les savourerons avec gourmandise au prochain café !



Le pain perdu



Temps : 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 tranches de pain
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 20 cl de lait
- 2 cuillerées de rhum
- 50 g de beurre

- Dans une terrine, battez ensemble les 2 œufs entiers, le sucre, le rhum et le lait.
- Faites chauffer, dans une grande poêle à revêtement anti-adhérent, la moitié du beurre.
- Trempez 4 tranches de pain dans le "lait de poule" (c'est le nom du mélange œufs/lait/sucre). Retournez-les pour qu'elles en soient bien enrobées. Mettez-les dans la poêle et faites-les dorer des deux côtés.
- Posez-les sur un plat, faites la même chose avec les 4 autres tranches de pain.
- Servez chaud.





Infos

Pratiques



A la découverte

des paysans d'Uniferme

Le samedi 21 mai

de 13h30 à 18h

Gratuit!

Visite à la ferme



GAEC Alpines du Lac Ferme des Bleuets

- Renseignements à Uniferme, le mercredi après-midi (permanence de Yohan) ou le jeudi après-midi (permanence de Benoit ou Henri).
- Sur inscription uniquement dans la limite des places disponibles.

Programme

13h30 - *Départ d'Uniferme*

Visite de la Ferme des Bleuets à Saint-Martin-En-Haut (petits fruits, sirops, nectars)
Rencontre avec Yohan, découverte des vergers et de l'atelier de transformation

Visite du GAEC Alpines du Lac à Montromant (chèvrerie, production de fromages)

Rencontre avec Benoit et Henri, contact avec les animaux, explications de la fabrication fromagère

Goûter offert - Produits d'Uniferme

18h - *Retour au parking d'Uniferme*



Programme

9h - *Départ d'Uniferme en covoiturage*

Tour de l'exploitation du GAEC Les Haies Vives à Chaussan (maraîchers)

Rencontre avec Dominique, présentation de la ferme et de ses productions

Thématique spéciale

Comment favoriser l'action des auxiliaires des cultures ? (insectes, oiseaux, chauves-souris...)

Verre de l'amitié

12h30 - *Retour au parking d'Uniferme*

- Renseignements à Uniferme, le jeudi matin (permanence de Dominique et Françoise).
- Sur inscription uniquement dans la limite des places disponibles.

A la découverte

des paysans d'Uniferme

Le samedi 28 mai

de 9h à 12h30

Gratuit!

Visite de la ferme du GAEC les Haies Vives à Chaussan



A la découverte des auxiliaires des cultures

Samedi après-midi || Balade musicale*
Visite de fermes*

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

*Pour l'instant en réflexion : organisation de visites de fermes avec balade musicale. Vous serez bien sûr informés !

Vente du livre

« La Saga d'Uniferme »

De la création d'Uniferme à maintenant, découvrez la belle histoire d'Uniferme avec ses fondateurs et la nouvelle génération qui arrive, avec la dynamique de faire avancer cette équipe de paysans.

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

Prix de vente : 10 €

Ouverture du magasin les jours fériés

lundi 28 avril
jeudi 5 mai
dimanche 8 mai
lundi 16 mai
jeudi 14 juillet
lundi 15 août

Ouverture du magasin
TOUTE LA JOURNÉE
de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

FERMETURE le dimanche 1^{er} mai

Evènement Portes Ouvertes chez Uniferme le 1^{er} week-end d'octobre

Animation gratuite • Ferme vivante
Exposition et stand • Promenades en calèche
Jeux pour les enfants • Buvette / Assiette paysanne / Sorbets

1 panier garni à gagner par jour

Nouveaux produits laissez-vous tenter par :

La terrine et le saucisson sec de chèvre...
Idéal pour accompagner vos piques-niques !

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**
Bascal, 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 Thomas • **Légumes**
Dominique ou Françoise • **Légumes et tisanes**

Après-midi :

Gilles ou Annie • **Farine, pain et pâtisserie**
Henri ou Benoît • **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 ou Vincent
• **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

Chaque exploitation est présente à la vente à tour de rôle



UNIFERME
LES FERMES REUNIES



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

