

# La lettre du Zeybu



N° 4 - Mai – Juin 2017

## Edito

Les travaux de rénovation du centre social de Claix sont achevés, et nous remercions notre partenaire d'avoir mis à disposition pendant toute leur durée, les locaux qui ont permis de poursuivre notre activité solidaire. **Nous vous accueillerons de nouveau dans la salle du bas dans les locaux rénovés du CCAS à partir du marché du 4 mai prochain** (entrée à l'arrière, en contrebas de la boulangerie, allée du souvenir français).

Le **mercredi 3 mai**, le CCAS fêtera de 15h00 à 17h00 heures ses nouveaux locaux qui se nomment désormais « **La Cascade** ». A cette occasion le Zeybu2claix tiendra un stand et proposera un jeu de « **Panier au poids** ». Les participants devront essayer de deviner le poids d'un panier rempli par nos soins des produits que nous proposons régulièrement lors de nos marchés, et la personne qui s'approchera le plus du poids réel, le remportera.



Espérant nos adhérents nombreux à venir tenter leur chance, nous souhaitons une participation massive à cet événement festif.

Bonne lecture à tous !

Très Zeybuleusement,  
L'équipe du Zeybu2Claix



## SOMMAIRE

Edito.....	1
Les reportages du Zeybu ..	2
Appel à bénévoles .....	3
Actu'marché .....	3
Le Zeybu en chiffres .....	3

### Infos pratiques

*Permanence le jeudi  
tous les 15 jours lors des  
marchés  
au local du CCAS  
Allée du 18 juin à Claix  
de 17h00 à 19H00*

*Pour toute demande  
d'information, adhésion,  
commande, contact à  
l'adresse suivante :  
lezeybu2claix@gmail.com*





## Les reportages du Zeybu



### Visite à la ferme du Mas des Buissons



Lundi, fin février le soleil est au rendez-vous pour notre visite au "Mas des Buissons" à Saint-Paul de Varces.

Aurélie nous accueille, avec son chien Galette, dans la ferme familiale située dans ce coin de campagne sur le piémont nord du Parc Naturel Régional du Vercors, dominée par ses majestueuses falaises.

Le couple, Frédéric et Aurélie a deux objectifs :

- ♦ favoriser la proximité entre l'agriculteur et le consommateur,
  - ♦ favoriser les circuits courts et le mode de consommation responsable.
- Une vente directe à la ferme est ouverte au public deux fois par semaine.

La ferme fait partie des producteurs du Zeybu2clair depuis le début de l'aventure, et la qualité des produits est fort appréciée. Entièrement rénovée, elle bénéficie d'équipements modernes, offrant ainsi au bétail et autres animaux de la ferme un confort dans le respect environnemental.



*Le jour comme la nuit, elles ont libre accès aux points d'eau et au DAC (distributeur automatique de concentré) qui distribue à chacune la ration de céréales qui lui permet de couvrir ses besoins énergétiques.*

25 vaches laitières sont encore à l'étable, nourries de foin séché en grange. Elles sortent au printemps dans les champs autour de la ferme et sur les contreforts de la commune. L'herbage vient des prairies de l'exploitation, une partie est coupée et séchée grâce à un système de soufflerie, conçu et installé par Frédéric, ainsi l'herbage garde sa richesse en nutriments. Le reste est séché au soleil et la paille sert de litière.

Les vaches sont traitées 2 fois par jour à 12 heures d'intervalles. Le lait sert à la fabrication de délicieuses faisselles onctueuses et de fromages tels le Saint-Pognard, l'Uriol et la tomme du Lavanchon.



Les petits veaux, lorsqu'ils naissent sont mis dans un box individuel.

Au bout d'un mois environ, lorsqu'elles ont grandi, les petites génisses rejoignent leurs jeunes aînées dans une aire collective où elles peuvent courir à loisir et découvrir la vie en collectivité



Une autre aire paillée est réservée aux génisses plus âgées, d'un côté et aux vaches tarées de l'autre.

En cas de vêlage, une barrière escamotable permet d'isoler la vache prête à vêler. Elle peut mettre son petit au monde en toute tranquillité.



**Parole d'Aurélie :** "les vaches, on ne les nourrit pas pour qu'elles produisent du lait, on les nourrit pour ne pas qu'elles puisent dans leurs réserves"

Un grand merci à Aurélie qui a pris du temps pour nous présenter l'exploitation. N'hésitez pas à aller sur leur site <http://lafermedumasdesbuissons.blogspot.fr/> et découvrir leur belle ferme ainsi que tous les produits proposés.



## Appel à Bénévoles

Notre petite équipe de bénévoles va devoir s'étoffer à la rentrée de septembre. Cela nous laisse plusieurs semaines pour une formation et le passage de consignes. Aussi nous profitons de cette lettre **pour lancer un appel à bénévoles**, afin de venir soutenir et partager notre activité solidaire. En effet, un soutien en particulier au niveau administratif serait le bienvenu.

Notre demande d'aide concerne plus particulièrement les tâches suivantes:

### Lancement des marchés sur le logiciel du zeybux et envoi du mail d'ouverture

- ⇒ Lieu : depuis chez vous avec un ordinateur
- ⇒ Date: le vendredi soir ou samedi matin et le mardi soir (1 semaine sur 2)  
(cela peut être 2 personnes différentes pour lancer le marché du samedi et celui du mardi soir)
- ⇒ Compétences : nous vous formerons au logiciel du zeybux qui est très intuitif + contact avec les producteurs par mail ou téléphone en cas de changement de produits ou de prix (surtout pour les fruits et légumes) + gestion de la boîte mail.

**N'hésitez pas à vous manifester et poser éventuellement des questions à l'occasion des marchés ou par messagerie.** C'est avec plaisir que nous répondrons à toutes les bonnes volontés et vous assurons de notre accompagnement.

## Actu'Zeybu

**Le dernier marché avant les vacances d'été se tiendra le jeudi 29 juin.** Pour clôturer cette saison avant la reprise de septembre, nous vous invitons à **la fête « Tous Ensemble ! »** organisée comme chaque année par le CCAS de Claix, **le 28 juin prochain et à laquelle nous participerons en tenant un stand de dégustation.**

## Le zeybu en chiffres ....

Dates des marchés	Total des ventes	Total solidaire	% appliqué	Sommes reversées sur compte Zeybu solidaire	Nombre de paniers
09/03/2017	1919,55 €	142,44 €	75 %	107,00€	42
23/03/2017	1888,24 €	197,59 €	75 %	148,00 €	46
06/04/2017	2573,44 €	277,60 €	75 %	208,00 €	49
20/04/2017	1048,79€	127,31€	75 %	95,00 €	30

## Actu'marché

**Les jeudis 4 et 18 mai, 1er, 15 et 29 juin  
au centre social du bourg de 17h00 à 19h00**