

La lettre du Zeybu



N° 7 - Février – Mars 2019

Edito

Les festivités de fin d'année semblent déjà loin, et les marchés ont déjà repris leur rythme

2018 a été une année agréable pour notre association dont l'activité s'est réalisée dans la bienveillance, la confiance et la transparence. De nouveaux producteurs ont rejoint notre aventure solidaire et sociale en nous proposant des produits locaux bio ou de culture raisonnée.

Nous remercions tout particulièrement nos bénévoles qui travaillent dans une ambiance détendue, conviviale et joyeuse, nos adhérents qui contribuent par leur commande à la pérennité de l'association, nos producteurs qui participent au solidaire, les élus locaux et les personnels du CCAS.

Nous souhaitons que notre association vous apporte encore davantage de satisfaction et vous compte toujours parmi nos plus fidèles adhérents.

Que cette année associative, portée par des membres actifs et dévoués, soit pleine de joies, de rencontres et d'échanges solidaires.

Excellente année 2019 et très bonne lecture à tous !

Très Zeybuleusement,
L'équipe du Zeybu2Claix



SOMMAIRE

Edito.....	1
AG du 07/12:2018.....	2
Bilan exercice 2017-2018 .2-3	
Actu'Zeybu.....	4
Reportage du Zeybu.....	5-6

Infos pratiques

*Permanence le jeudi
tous les 15 jours lors des
marchés*

*À la salle « La Cascade »
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*



Le Zeybu2Claix — 1, allée du Souvenir Français 38640 CLAIX
Messagerie : lezeybu2claix@gmail.com—Site : <http://www.lezeybu2claix.fr>



L'assemblée générale ordinaire du 7 décembre 2018 en quelques mots ...et quelques chiffres

Renouvellement du conseil d'administration et du bureau

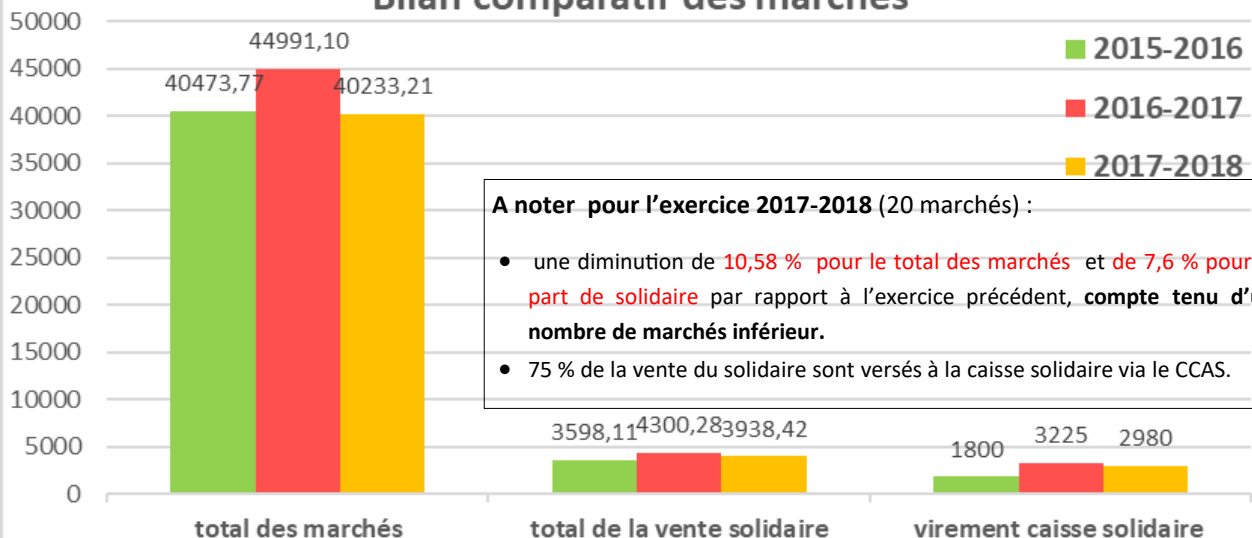
Notre dernière assemblée générale a permis de faire le point sur le fonctionnement du Zeybu2clair à travers notamment la présentation des rapports moral et financier **pour les périodes du 1er octobre 2017 au 30 septembre 2018**. Tous les participants ont pu s'exprimer et faire des propositions en vue de parfaire le déroulement de nos marchés. Le renouvellement des membres du conseil d'administration et du bureau a été voté et entériné pour l'exercice 2018-2019.



Les membres du bureau

Présidente :	Sarai COILLOT
Vice-présidente :	Catherine CHERRIER
Trésorière :	Christine ANTOINE
Vice-trésorier :	Dominique AUDREN
Secrétaire :	Isabelle THIRION
Vice-secrétaire :	Cyril FAYAND

Bilan comparatif des marchés



A noter pour l'exercice 2017-2018 (20 marchés) :

- une diminution de **10,58 %** pour le total des marchés et de **7,6 %** pour la part de solidaire par rapport à l'exercice précédent, **compte tenu d'un nombre de marchés inférieur**.
- 75 % de la vente du solidaire sont versés à la caisse solidaire via le CCAS.

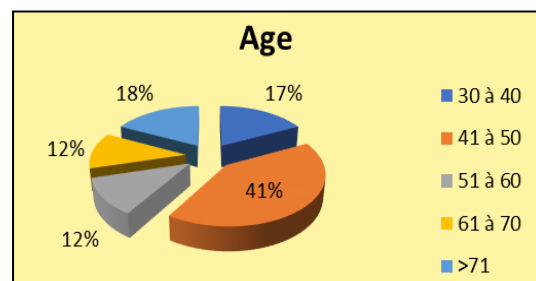
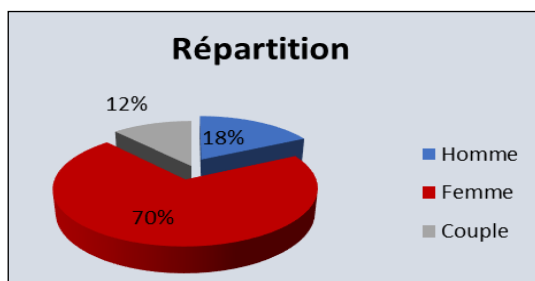
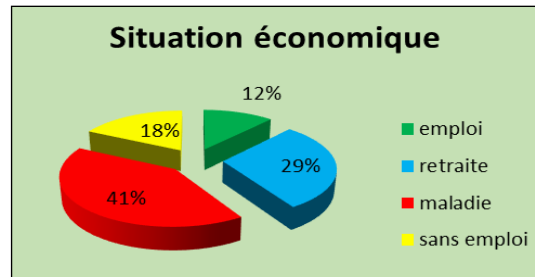
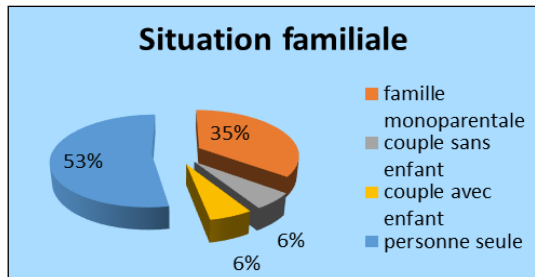
Bilan de l'exercice 2017-2018 :

- ◆ 91 adhérents ont participé à l'action solidaire du Zeybu2Clair.
- ◆ 19 producteurs locaux réguliers, 2 producteurs ponctuels périodes festives (huile d'olive, conserverie bretonne) participent aux marchés.
- ◆ 20 marchés d'une vente moyenne de 2000 € avec une fréquentation moyenne de 35-36 adhérents et 5 invités.



Attribution du solidaire

17 ménages soit 32 personnes aidées



- 17 ménages soit 32 personnes ont bénéficié du zeybu solidaire dont 9 personnes isolées, 6 familles monoparentales et 2 couples. A chaque marché, leurs comptes sont respectivement crédités de 15€, 20€ ou 25€ .
- Les ménages aidés peuvent soit être bénévoles au zeybu2clair, soit être suivis pour leur budget par la CESF ou l'AS.
- Le profil des ménages : plutôt des femmes, seules ou avec des enfants, des personnes en arrêt maladie ou retraitées.
- Des personnes de 40 à 60 ans et les plus de 60 ans à égalité.
- Deux aides exceptionnelles de 300 € ont été attribuées sur proposition du CCAS à des familles en grande difficulté dans l'incapacité de faire face à des dépenses courantes (énergie, santé, équipement ...).



Actu'Zeybu

De nouveaux produits bio dans nos paniers ... viande d'agneau



Depuis plusieurs marchés, vous avez pu découvrir les délicieux produits fermiers proposés par la **Ferme de Savoyères** à Claix.

Sur une exploitation d'environ 40 ha, située à 1000 m d'altitude au pied du Vercors et à proximité du site protégé « La tourbière du Peuil » **Marie Claude et Nicolas CHAMPURNEY**, en plus de leur activité d'éleveurs d'ovins accueillent petits et grands dans le cadre des fermes « Buissonnières ».

Ils proposent de fabriquer votre pain, de rendre visite aux animaux, et de faire avec les enfants de la filature de laine à l'ancienne. N'hésitez pas à leur rendre visite à l'occasion d'une randonnée au Peuil. Toute l'année les ânes, moutons, poules, lapins, chiens et chats attendent votre visite.

Produits proposés sous vide :

Côtelettes : paquets de 5 à 6 côtelettes (400 à 600 g)19 euros/kilo

Collier : paquets de 3 à 4 tranches (environ 400 g).....12 euros/kilo

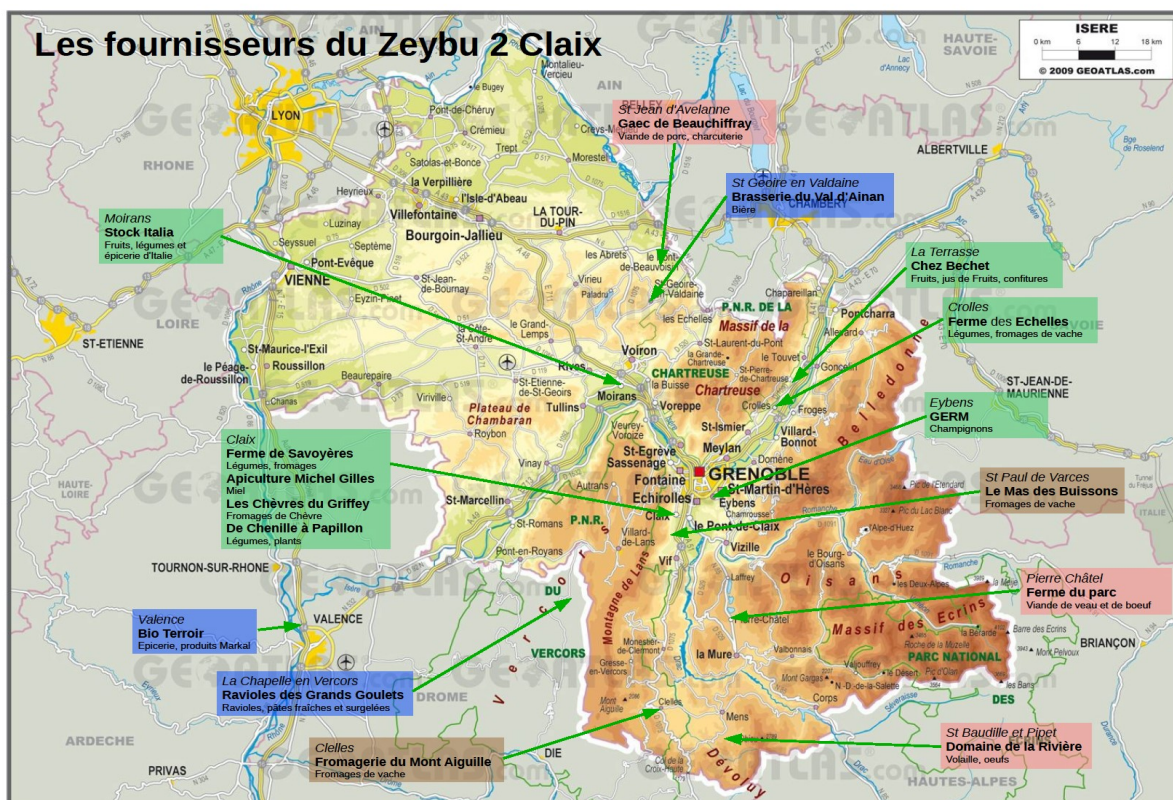
Baron : paquets de 3 à 4 tranches (environ 400 g).....22 euros/kilo

Ragoût (navarin, couscous) : paquets de plats de côte découpés (600 g)...12 euros/kilo

Gigot tranché : paquet d'environ 500 g.....25 euros/kilo

Épaule entière : 1,2 à 1,8 kg.....24 euros/kilo

Colis de demi agneau de 6 à 10 kg à 15 euros le kilo avec tout les morceaux détaillés au-dessus (sauf le gigot tranché qui sera entier).





Les reportages du Zeybu

Visite de la Laiterie du Mont Aiguille

Par un beau mardi de décembre, nous avons rendez vous avec **Mr Giraud, le propriétaire de la Laiterie du Mont Aiguille**, située au bord de la route nationale en direction de Sisteron, un peu avant le village de Clelles.



Dominique et Catherine,
les reporters du Zeybu

Une laiterie engagée dans une démarche d'agriculture biologique, honorant une nature exceptionnelle. La Laiterie du mont Aiguille (une des dernières fromageries indépendantes en région Rhône-Alpes) fabrique ses fromages avec le lait collecté chez les agriculteurs du plateau (une vingtaine), réalisant des fromages de vache, de brebis et de chèvre. Des produits d'appellation "montagne" puisque le plateau se trouve à plus de 900 m d'altitude.



Nous sommes très bien accueillis et Mr Giraud nous propose une visite des installations où travaillent une quinzaine de personnes, toutes résidant aux alentours.



Nous sommes « charlottés », « bottés » et « blousés » en bleu et blanc tels des « stroumpfs », pour une découverte de locaux modernes au top des normes sanitaires.



Chaque jour, une collecte de lait de vache, de brebis et de chèvre **Bio et non Bio** est effectuée pour la production des divers produits.





Les reportages du Zeybu

Visite de la Laiterie du Mont Aiguille (suite)



La boutique est accueillante et très appétissante. Devant un petit café, nous découvrons la gamme des produits de la Laiterie ; fromages divers et variés, crèmerie... et autres spécialités de la région ; noix, gâteaux, confitures, épicerie fine...

Côté vache : le Verchicors ou le Carré du Trièves, deux fromages qui se déclinent en version bio, et le Dédé de vache. **Côté chèvre** : la

Chevrette du Trièves, le crottin de chèvre, le Brion

ou le Dédé de Chèvre. Elle propose également des yaourts au lait de brebis ou de vache, des yaourts brassés au lait entier des montagnes, des yaourts aux myrtilles et framboises, le Trois Pis, une spécialité aux trois laits, mais encore de la tomme, une fondue aux 3 fromages ou une raclette au lait cru en hiver.

Bref, nous ne résistons pas à la gourmandise et dégustons ces délices du Trièves. Nous décidons ensemble des références du catalogue que nous pouvons proposer à nos adhérents et dès le jeudi suivant les commandes affluent. Nous sommes réjouis de cette collaboration

et nous remercions Mr Giraud et son équipe d'avoir répondu si vite à notre demande. Depuis trois marchés les commandes sont au rendez vous marquant la satisfaction de nos gourmands adhérents.

Dominique, Catherine et Patrick

N'hésitez pas à découvrir le site de la Laiterie du Mont Aiguille :
<http://www.fromagerie-mont-aiguille.fr/>



Actu'marché

Les jeudis 14 et 28 février, 14 et 28 mars
11 et 25 avril, 9 et 23 mai, 6 et 20 juin 2019
À la salle La Cascade du CCAS
De 17 h00 à 19h00