

La lettre du Zeybu



N° 8 - Février – Mars 2020

Edito

Notre association est entrée dans sa cinquième année en juillet dernier et l'année 2019 s'achève sur des résultats des plus satisfaisants. Ses objectifs solidaires sont en augmentation et la fréquentation régulière de tous les adhérents nous confirment la réussite de notre projet.

Grâce à la participation régulière de tous les bénévoles qui travaillent dans une ambiance détendue, conviviale et joyeuse, les marchés du jeudi sont désormais un rendez-vous attendu par les clairois.

Les producteurs du début de notre aventure solidaire et sociale s'inscrivent dans la durée ainsi que tous ceux qui sont venus nous rejoindre depuis, et nous les remercions pour leur fidélité et contribution au solidaire.

Un grand merci à nos bénévoles, nos adhérents qui contribuent par leur commande à la pérennité de l'association, les élus locaux et les personnels du CCAS qui mettent à notre disposition un lieu d'accueil et du matériel.

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

Excellente année 2020 et très bonne lecture à tous !

Très Zeybuleusement,
L'équipe du Zeybu2Claix



SOMMAIRE

Edito.....	1
AG du 03/12/2019.....	2
Bilan exercice 2018-2019 .2-3	
Reportage du Zeybu.....	4-5
Carte des producteurs.....	6

Infos pratiques

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

*À la salle ESF du CCAS
« La Cascade »*

*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





L'assemblée générale ordinaire du 3 décembre 2019 en quelques mots ...et quelques chiffres

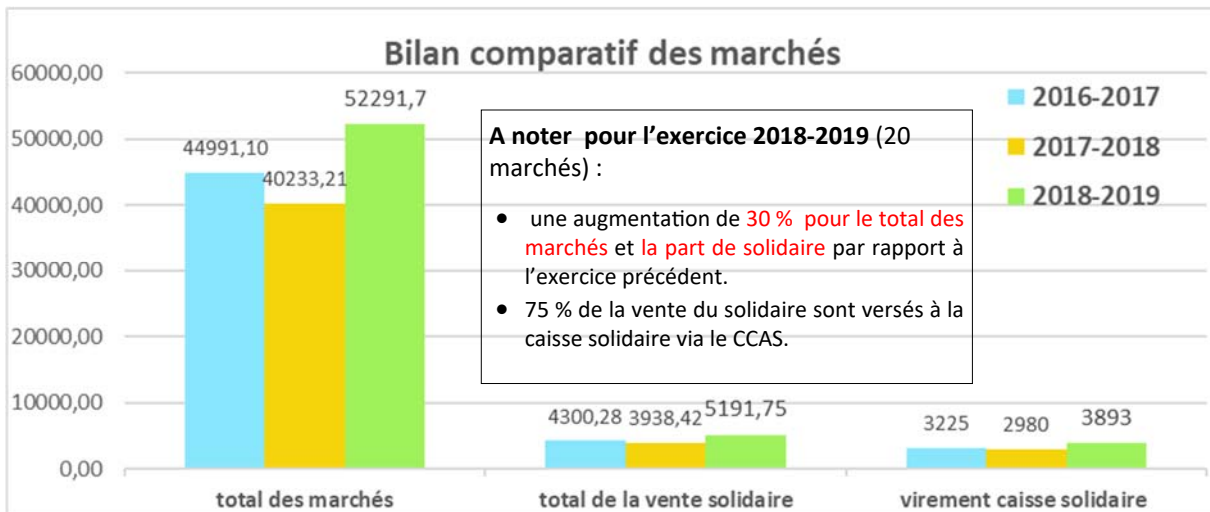
Renouvellement du conseil d'administration et du bureau

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 11 octobre 2018 au 29 septembre 2019**. 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 2019-2020.



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



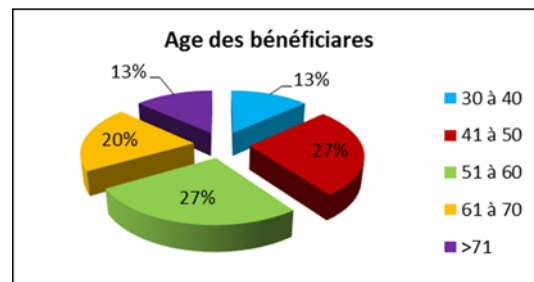
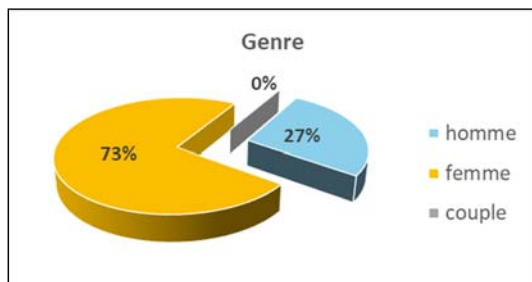
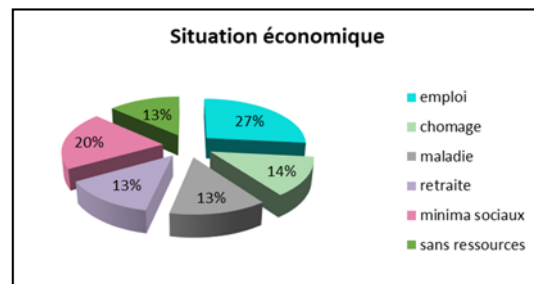
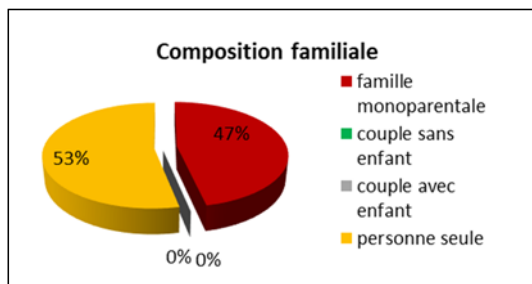
Bilan de l'exercice 2018-2019 :

- ◆ 98 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 2615 € avec une fréquentation moyenne de 43 adhérents et 8 invités.
- ◆ En plus du solidaire alimentaire de 3893 €, 14 aides exceptionnelles d'un montant de 2717 € ont été attribuées sur proposition du CCAS.



Attribution du solidaire

15 foyers soit 27 personnes aidées



- 15 foyers soit 27 personnes ont bénéficié du zeybu solidaire dont 8 personnes isolées et 7 familles monoparentales. A chaque marché, leurs comptes sont respectivement crédités de 15€, 20€ ou 25€ .
- Les foyers 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.
- A noter sur cette année 14 aides exceptionnelles d'un montant total de 2717 € attribuées sur proposition du CCAS à des familles en difficulté financière momentanée, ne leur permettant pas d'assurer certaines dépenses telles que énergie, santé, équipement).



Les reportages du Zeybu

Chaque fin d'année nous vous proposons les productions d'huile d'olive et vins biologiques de Marco



Alabiso que vous n'hésitez pas à commander. Je vous invite en quelques lignes à faire plus ample connaissance avec lui et son exploitation.

Marco n'est pas un producteur « local » comme nous le promovons au sein de l'association, mais il s'inscrit dans une démarche d'agriculture entièrement biologique avec le respect de la terre et des produits. Il adhère à nos valeurs solidaires, c'est pourquoi nous n'avons pas hésité à vous faire profiter de ces excellents produits une fois l'an.

Située à Riesi, dans la province de Caltanissetta dans la zone méridionale du centre de la Sicile, l'exploitation agricole est à 25 km de la mer et à 360 m. d'altitude dans le quartier Figotto à 3 km du centre habité de Riesi. La surface totale de l'exploitation est de 23 hectares dont 20 réservés à l'oliveraie avec 5500 plans et 3 hectares de vignes avec 900 pieds des variétés Nero d'Avola et Cabernet Sauvignon.



La qualité de cette huile d'olive extra vierge est obtenue par l'utilisation d'olives cultivées dans le respect des méthodes autorisées en agriculture biologique et par une gestion agronomique attentive de la production et de la phase de transformation. En gardant intactes les caractéristiques organoleptiques, les goûts, les odeurs de l'huile d'olive extra vierge tout en protégeant la nature qui entoure l'exploitation, Marco Alabiso a réussi à concrétiser le concept de

qualité globale.

Plusieurs fois primée depuis sa commercialisation, elle obtient en 2016 L'ORCIOLO D'ORO (17ème concours national d'huiles extra-vierge biologiques). Mentionnée dans la revue allemande « Der Feinschmecker » et sélectionnée parmi les 250 meilleures huiles du monde.



Marco Alabiso dans son oliveraie.



Les reportages du Zeybu (suite)



En plus de l'huile d'olive, certains d'entre nous ont découvert le vin bio que Marco produit depuis une dizaine d'années. L'objectif de Marco Alabiso était d'implanter d'anciens cépages typiques de sa région, qui pour des raisons principalement liées à des questions de rendement sont actuellement en voie d'extinction, et de retrouver des saveurs d'origine.

Et pour tous ceux qui se passionnent pour l'œnologie je vous propose la fiche détaillée de cet excellent cru typique de ce territoire italien.

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : IGT indication géographique typique - Terres siciliennes

Variétés : Nero d'Avola et Cabernet Sauvignon

Altitude : 360 m

Type de terrain : calcaire/ argileux

Rendement par hectare : 80 q Nero d'Avola / 55 q Cabernet Sauvignon

Système d'implantation : en espaliers

Irrigation : aucune

Taille : Guyot

Epoque de la vendange : deuxième décade de septembre

Vendange : manuelle, dans des caisses de 13 kg.

Egrappage : dans les 12 heures

Fermentation : environ 8 jours à température contrôlée

Pressurage : doux dans le "presse poumon"

Vieillessement : 9 mois en fûts de châtaignier

Sulfites : en quantité suffisante pour garantir la conservation du vin, réduisant ainsi de façon importante la dose autorisée par les normes de l'agriculture biologique.

Filtration : aucune

CONSEILS

Accompagnement : recommandé avec des mets à base de viande

Température : 16 / 18 degrés

Oxygénation : aérer le vin avant de le boire

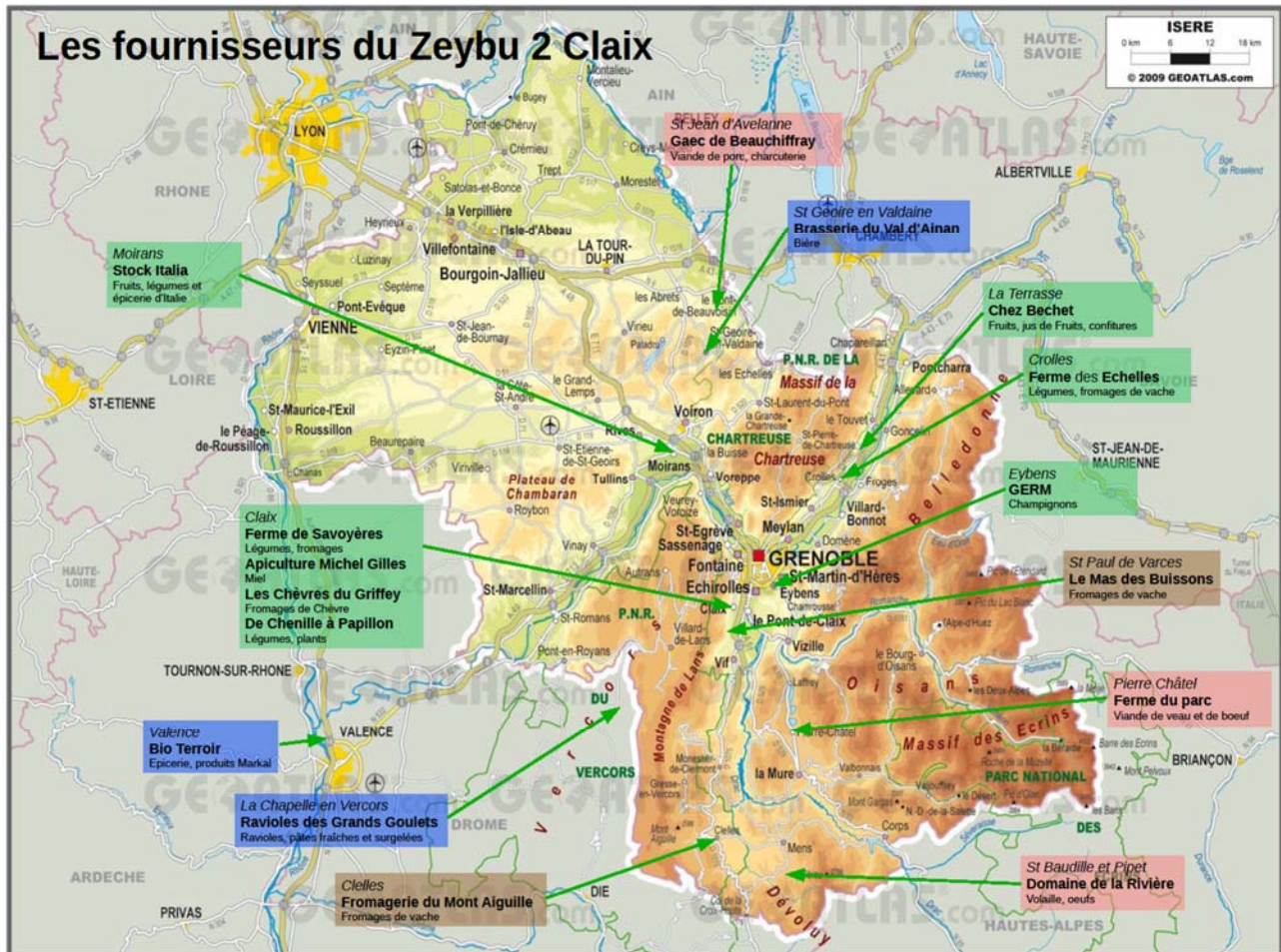


[N'hésitez pas à découvrir le site de la Uliva di Marco Alabiso.](#)





La localisation des fournisseurs



Actu'marché

Les jeudis 12 et 26 mars, 9 et 23 avril

7 et 28 mai, 11 et 25 juin 2019

À la salle ESF du CCAS « La Cascade »

De 17 h00 à 19h00