



N° 9 - Novembre – Décembre 2020

Edito

Chères zeybuliennes et zeybuliens,

Cette année si particulière et exceptionnelle par la crise sanitaire qu'elle a apportée avec son lots de contraintes, de craintes, de résignations et parfois de douleurs, est sur le point de se clore et nous souhaitons que l'année nouvelle nous apporte une embellie. Nous vous espérons en forme ainsi que vos proches et que vous traversez cette période éprouvante avec sérénité.

Merci à vous tous, adhérents qui avez soutenu l'association grâce à vos commandes et bénévoles, qui ont su s'adapter aux conditions sanitaires.

Un rapide retour sur celle-ci, met en éclairage l'activité de l'association qui s'est poursuivie et a permis un fonctionnement restreint adapté à la crise pour maintenir l'aide aux familles habituellement aidées. Un partenariat avec l'épicerie « Au marché du bourg » et le CCAS, a été noué. Ainsi, les familles ont pu, soit venir faire leurs courses avec le montant qui leur est alloué, soit passer commandes par téléphone et être livrées grâce à l'aide de nos bénévoles.

En juin, le confinement terminé, nous avons pu reprendre nos marchés du jeudi, en accord avec le CCAS et en respectant un protocole de protection sanitaire selon les procédures gouvernementales. Vous avez été nombreux à répondre dès le premier marché ouvert, et vous en remercions.

En septembre, la nouvelle saison s'est ouverte avec les mêmes critères de protection : accueil depuis l'arrière de la salle « La Cascade » côté petit parking et la réception des produits sous forme de drive.

La majorité des producteurs avec lesquels nous passons nos commandes ont également maintenu leur activité avec le Zeybu2clair, hormis deux qui n'ont pu poursuivre et ont été remplacés par « **La petite ferme** » en ce qui concerne les produits maraîchers de culture raisonnée, « **La ferme des Cattiers** » pour les volailles bio, et dernièrement « **Le pain de Peuil** » bio. Ils viennent enrichir nos paniers d'excellents produits. N'hésitez pas à passer commande pour nos repas de fêtes de fin d'année.

Que cette fin d'année nous apporte espoir et bonheur de se retrouver en famille, et que nous puissions recouvrer très vite nos « bonnes vieilles habitudes de vie ».

Au nom de toute l'équipe du Zeybu2clair,
nous vous exprimons notre soutien et nos vœux zeybuliens les plus chaleureux.



SOMMAIRE

Edito.....	1
Les nouveaux producteurs ..2-3	
<i>La ferme des Cattiers</i>	
<i>La Petite Ferme</i>	
<i>Le Pain du Peuil</i>	
Carte des producteurs.....	4

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 Clair
de 17h00 à 19h00*

*Pour toute demande
d'information, adhésion,
commande, contact à
l'adresse suivante :*
lezeybu2clair@gmail.com



C'est le moment de commander vos **volailles de fêtes bio**, élevées à deux pas de chez vous.

Les nouveaux producteurs



Les volailles Bio de La Ferme des Cattiers

"Une chair extrêmement goûteuse, à la fois tendre, ferme, nourrissante et quasi sans aucun déchet... pour peu qu'on s'en délecte avec les doigts !"



Ghyslain SATRE



Qu'est-ce qui fait la différence ?

La Ferme des Cattiers—Lentil 38270

- ◆ Depuis 9 ans, mes volailles mangent des **céréales 100% BIO**, alors que la réglementation autorise l'ajout de 5 % de céréales non bio.
- ◆ **Aucune trace de soja d'Amazonie**, les productions existent plus proche de nous : ne soyons pas acteurs de la déforestation ! 90% des producteurs français utilisent du soja d'Amérique du sud...
- ◆ Ici on élève des **poulets de races anciennes**, "Cou-nu du Forez" et "Gauloise blanche" et **des pintades**, en respectant **une croissance lente** : **100 jours** d'élevage pour le Cou-nu, **120 jours** pour la Gauloise ; contrairement aux races modernes et sélectionnées : 81 jours en Bio et Label Rouge, et 40 jours maxi en élevages industriels. Au bout de 40 jours, mes poulets pèsent environ 400 g, alors que ceux issus d'élevages industriels pèsent 1 kg.
- ◆ Une période de **finition au grain entier et au petit lait Bio** provenant des fermes voisines, confère aux poulets une chair tendre et savoureuse.
- ◆ Plus de 4 m² de verdure par sujet pour se dégourdir les gambettes, comme l'impose la législation bio.

Tarifs et propositions de volailles pour les fêtes de cette fin d'année

- ◆ Chapons
 - Gauloise Blanche 22,90 €/kg
 - Cou Nu du Forez 20,10 €/kg
- ◆ Poulardes
 - Cou Nu du Forez 23,50 €/kg
- ◆ Pintades
 - Pintade Chaponnée 24,50 €/kg
 - Pintade 13,90 €/kg
- ◆ Faux-Chapons
 - Gauloise Blanche 19,00 €/kg
 - Cou Nu du Forez 17,70 €/kg
- ◆ Poulets
 - Gauloise Blanche 13,90 €/kg

Poids approximatifs des volailles	
Chapon Cou Nu	3,5 kg
Chapon Gauloise blanche	3 kg
Poulardes	2 kg
Pintades chaponnées	2,5 - 3 kg
Faux-chapons	3 kg

Qu'est-ce qui fait la différence ?

- * Arrivée des poussins âgés de 1 jour.
- * Elevage des chapons pendant 7 mois.
- * Nourris avec des céréales 100% Bio, race à croissance lente, des pâturages enherbés pour manger et se dégourdir les gambettes.
- * Engraissement final pendant 3 semaines au lait entier, pommes de terre cuites à la chaudière et céréales, tous issus de fermes Bio voisines.



Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique.

Les nouveaux producteurs



La Petite Ferme a été créée par Véronique BAFFERT en 2010 dans le village de Notre-Dame-de-Commiers en limite de Vif car il n'y avait plus de commerces.



Elle a ouvert un magasin pour faire dépôt de pain, petite restauration et produits courants, **puis est venue la vente de produits de l'exploitation familiale, la production et la vente de légumes et fruits en culture raisonnée.**



L'exploitation se répartit entre :

- ◆ 1000 m² de serre froide pour avoir des fruits et légumes plus tôt ;
- ◆ 1 ha de pommes de terre, oignons, échalotes, ail ;
- ◆ 1 ha de légumes et fruits de plein champ.

Elle propose :

- ◆ **Œufs** (élevage de 240 poules pondeuses) ;
- ◆ **Légumes et fruits** de saison ;
- ◆ **Plants de légumes et de fleurs** (selon saison).



Le Pain du Peuil est une **boulangerie biologique artisanale** située à Varcès.

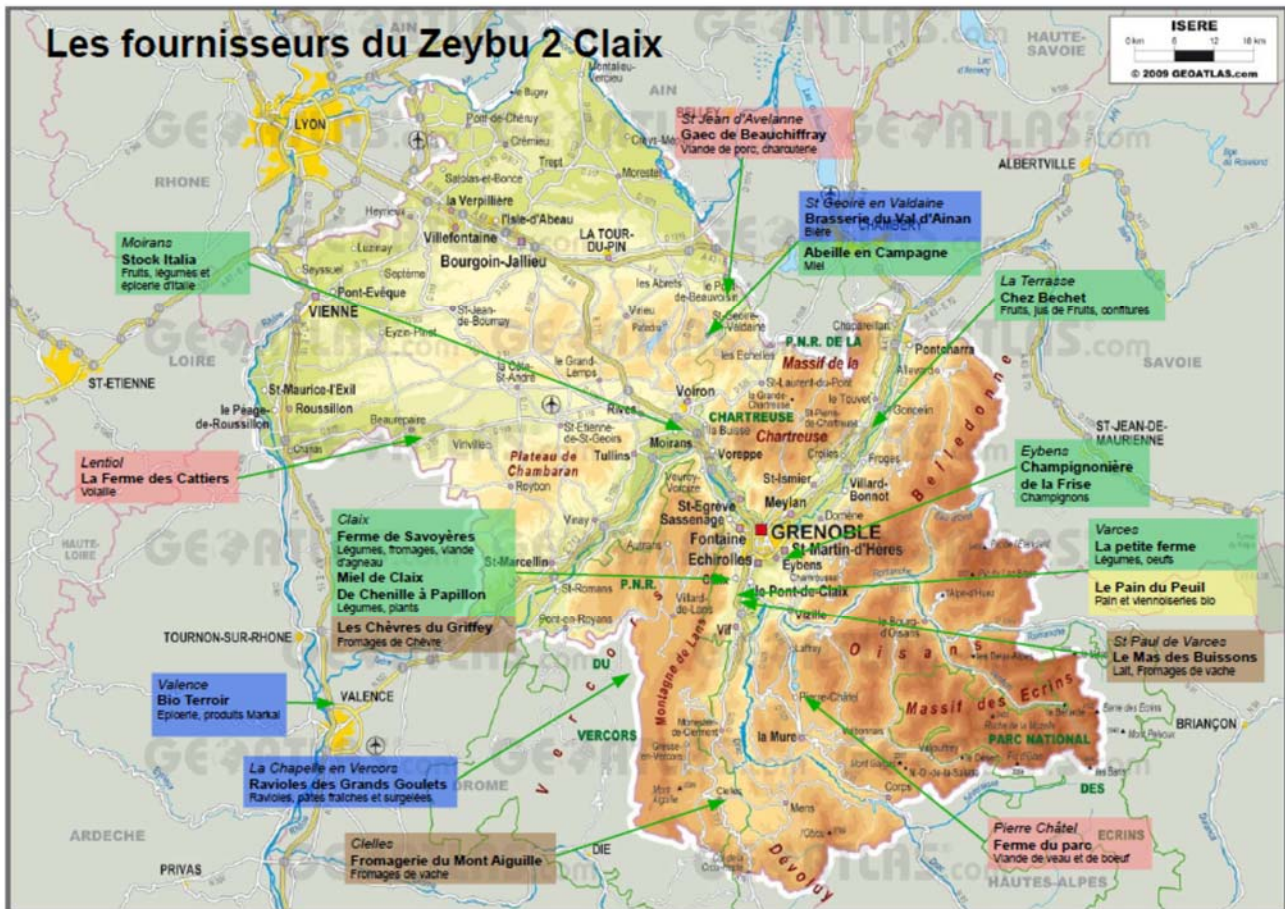
Le pain est réalisé avec des **produits de la région** en privilégiant au maximum les circuits courts (les farines viennent du Trièves et du Forez). **Il est fabriqué au levain naturel** dans le cadre d'une fermentation de farine, d'eau et de sel, en pousse lente pour permettre le développement des saveurs et des arômes. Cette fermentation au levain permet de retrouver le goût de l'authentique et d'allonger la durée de conservation jusqu'à 5 à 6 jours.

Les farines bises sont privilégiées et associées à un levain naturel à base de miel, donnant des **pains pleins d'arômes et d'une très bonne valeur nutritionnelle**. La gamme est variée, il ne vous reste plus qu'à choisir pour vous faire plaisir. Vous trouverez la liste complète des produits proposés sur notre site du Zeybu2clair.





La localisation des fournisseurs



Actu'marché 2021

Les jeudis 14 et 28 janvier, 11 et 25 février

11 et 25 mars, 8 et 22 avril

6 et 20 mai, 3 et 17 juin, 1er juillet

À la salle ESF du CCAS « La Cascade »

De 17 h00 à 19h00