

# La lettre du Zeybu



N° 10 – Mars—Avril 2021

## Edito

Chères zeybuliennes et zeybuliens,

La sixième année de notre association s'est déroulée dans un environnement particulièrement difficile et exceptionnel par la crise sanitaire que nous traversons, mais grâce à vous tous, adhérents qui avez soutenu l'association par vos commandes, et bénévoles qui avez su vous adapter aux conditions sanitaires, le bilan de l'exercice 2019-2020 reste positif.

Vous trouverez ci-après le détail de notre activité qui a tenu ses engagements en maintenant un fonctionnement restreint durant le confinement. Un partenariat avec l'épicerie « Au marché du bourg » et le CCAS a permis aux familles concernées, soit de venir faire leurs courses avec le montant qui leur est alloué, soit de 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 en respectant un protocole de protection sanitaire que nous poursuivons à ce jour. Vous avez été nombreux à répondre dès le premier marché ouvert, et vous en remercions.

Un grand merci également aux producteurs qui ont maintenu leurs livraisons, aux élus locaux et personnels du CCAS qui mettent à notre disposition un lieu d'accueil et du matériel.

Qu'à l'horizon de cette année, nous retrouvons une activité normale !

Bonne lecture à tous.

Très Zeybuleusement,

L'équipe du Zeybu2Claix



## SOMMAIRE

Edito.....	1
Bilan exercice 2019-2020 .....	2-4
Attribution du solidaire .....	5
Reportage du Zeybu.....	6-7

### 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*





### Bilan 2019-2020 de l'association en quelques mots ...et quelques chiffres

#### Renouvellement des membres du bureau—Assemblée Générale



Une partie des membres de l'actuel bureau

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

Au cours de cette période exceptionnelle, les membres du bureau ont maintenu leur activité. Mais il est opportun à présent d'organiser une assemblée générale afin d'élire le conseil d'administration et renouveler les membres du bureau comme le prévoit les statuts de notre association. **Celle-ci se tiendra par correspondance et les votes s'étaleront du 31/05 au 04/06/2021.** L'ensemble des documents présentés seront adressés aux adhérents par messagerie ou support papier pour les personnes n'ayant pas d'accès internet.



Notre petite équipe de bénévoles va devoir s'étoffer à la rentrée prochaine. Après 5 années de bons et loyaux services, notre bureau a besoin de se renouveler, de passer la main, et d'accueillir de nouveaux membres afin de continuer notre belle aventure de marché solidaire.... **aussi n'hésitez pas à rejoindre le conseil d'administration qui élira le futur bureau.** Cela nous laisse plusieurs semaines pour une formation et le passage de consignes. En effet, un soutien en particulier au niveau administratif serait apprécié. Plusieurs postes sont à pourvoir : trésorier, secrétaire, vice-président,.... Votre participation sera bienvenue quel que soit le temps que vous pouvez consacrer au Zeybu.

**N'hésitez pas à vous manifester auprès des membres de l'actuel conseil d'administration avant le 9/05/2021 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.

Nous comptons sur vos votes et engagement solidaire, afin de pouvoir conclure cette assemblée générale et nous tourner vers l'avenir.

***Appel à bénévoles  
Le Zeybu a besoin de vous !***



## Bilan 2019-2020 de l'association en quelques mots ...et quelques chiffres

### Reprise des marchés

Tous les bénévoles ont répondu favorablement à la reprise des marchés dès juin, malgré les contraintes imposées. Toutes les précautions sanitaires sont respectées et avons pu poursuivre notre activité dans la convivialité et la bonne humeur.



Catherine à la distribution des produits



Christine et Dominique à la caisse.

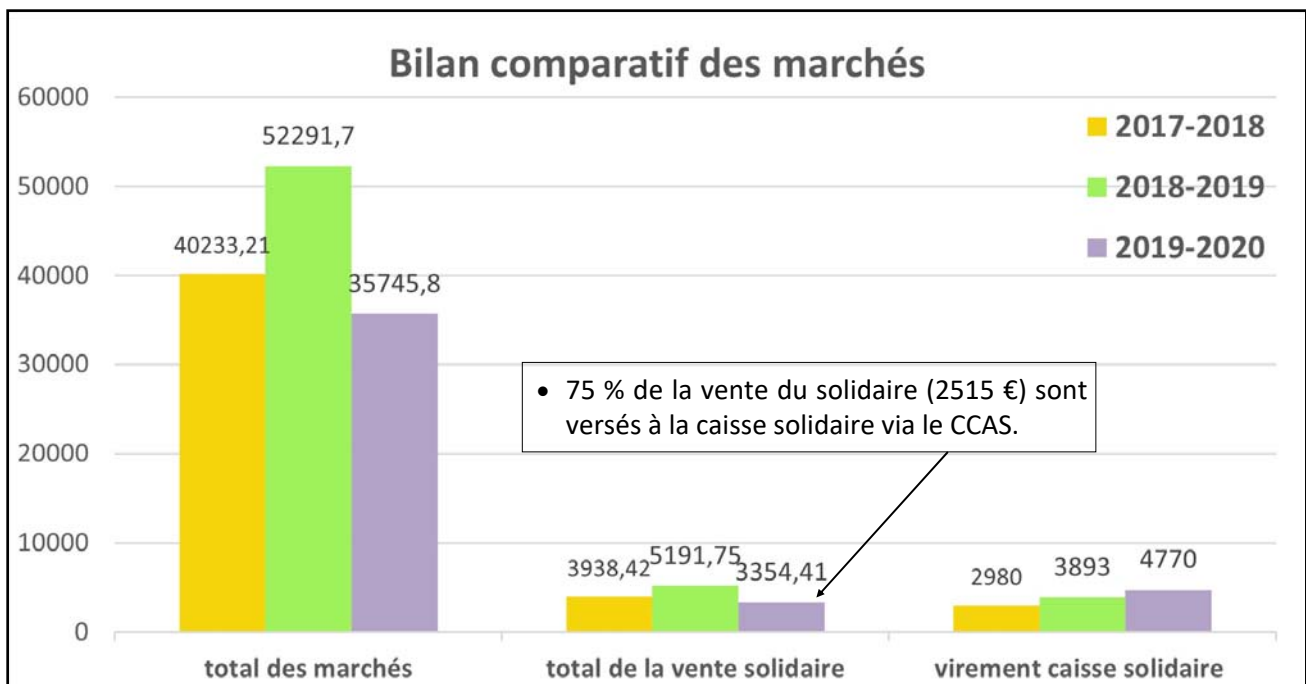


Une partie des bénévoles membres du collectif  
Abdulaye, Dolores, Catherine, Sarai, Anna, Anne-Marie.



## Bilan 2019-2020 de l'association en quelques mots ...et quelques chiffres

- ♦ 85 adhérents ont participé à l'action solidaire du Zeybu2Claix.
- ♦ 19 producteurs locaux réguliers, 2 producteurs ponctuels périodes festives (huile d'olive, conserverie bretonne) participent aux marchés.
- ♦ 15 marchés d'une vente moyenne de 2383 € avec une fréquentation moyenne de 42 adhérents et 7 invités.
- ♦ En plus du solidaire alimentaire de 4770 €, 3 aides exceptionnelles d'urgence d'un montant de 950 € ont été attribuées sur proposition du CCAS. C'est donc une somme totale de 5720 € qui a été redistribuée sur la période de septembre 2019 à juillet 2020.



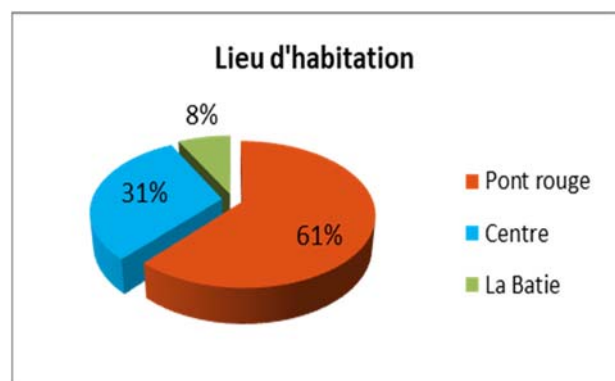
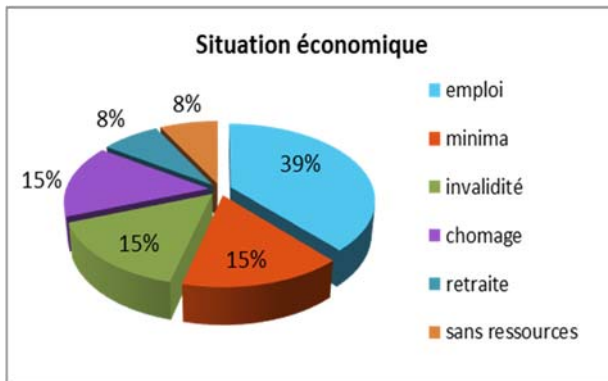
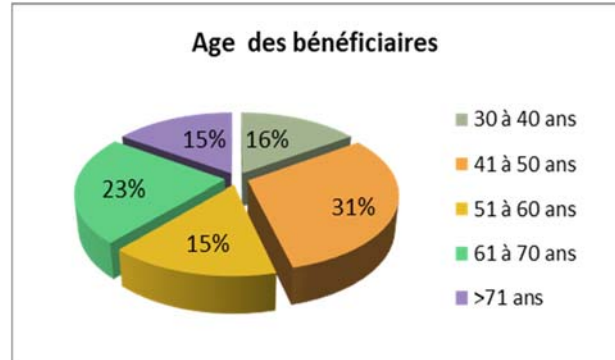
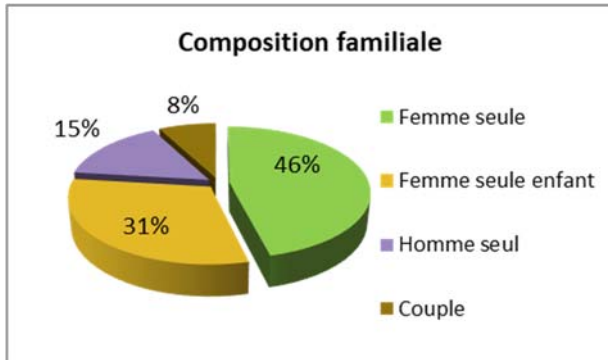
**A noter pour l'exercice 2019-2020 (15 marchés) :**

- **Total des marchés : 35 745,80 € soit - 31 %**
- **Total de la vente solidaire : 3354,41 € soit - 35 %** (dont 75% (2515 €) reversés à la caisse solidaire.
- **Total virement caisse solidaire via le CCAS : 4470 € soit + 23 %** (2515 € auxquels sont venus s'ajouter 2255 € correspondant aux versements via l'épicerie du Bourg de mi-mars à début juin 2020).



## Attribution du solidaire 2019-2020

**13 foyers soit 21 personnes aidées**



- **13 foyers** soit 21 personnes ont bénéficié du zeybu solidaire dont 8 personnes isolées, 4 familles monoparentales et 1 couple. A chaque marché, leurs comptes sont respectivement crédités de 15€ à 30 € selon la composition du ménage..
- **20 bénévoles actifs** dont 8 bénéficiaires du marché solidaire. Les foyers aidés peuvent être, soit bénévoles au zeybu2clair, soit participer à une action du centre social par exemple rangement, nettoyage et tri de l'étagère Truc et Troc.
- **Le profil des ménages** : plutôt des femmes (77 %), seules ou avec des enfants, des personnes en emploi 39%, avec un faible quotient familial (inférieur à 400 € pour plus de la moitié des bénéficiaires).
- Des personnes âgées entre 30 et 80 ans.
- A noter sur cet exercice **3 aides exceptionnelles d'un montant total de 950 €** 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



### Visite des « Caves de la Frise » à Eybens

Vous êtes nombreux à apprécier les champignons « pleurotes » et « shiitakes », aussi Catherine et Dominique ont le plaisir de vous faire partager quelques photos et commentaires suite à leur visite des Caves de la Frise, afin de faire plus ample connaissance avec Hamid et Maxime, tous deux à la tête de **Champilopz**, exploitation qui s'inscrit dans l'économie locale et durable.

#### HISTOIRE DE CE LIEU DE CULTURE

Lieu patrimonial, les Caves de la Frise, sont chargées d'histoire. Creusé à flanc de coteau il y a deux siècles, cet ancien bâtiment militaire fût réinvesti par la Brasserie de la Frise à la fin du 19ème siècle. De la bière y était stockée. En 2016 les caves sont aménagées en champignonnière grâce au travail d'une vingtaine de bénévoles de l'**Association GERM** (Groupement Eybinois pour la Restauration et la Multi-cultures).

Cette association avait pour projet de soutenir la création et le développement d'un lieu dédié à la culture locale de denrées alimentaires sur le territoire d'Eybens. L'agriculture urbaine, cœur de métier du GERM, était envisagée comme un support d'insertion et de confirmation de compétences.

L'originalité de la démarche a consisté d'une part à démarrer uniquement avec des bénévoles, d'autre part d'ambitionner de créer des emplois pour des jeunes.

Hamid rejoint l'association en 2018. Il est passionné et veut en faire son métier. L'association décide alors de lui léguer l'exploitation pour pérenniser l'activité. Maxime le rejoint en 2020, à la fin de ses études, avec l'envie de créer une entreprise avec un impact sociétal positif. **A ce jour, ce projet est une réussite et la création de leur entreprise Champilopz en est la preuve.**



#### Les shiitakes, champignons venus d'Asie poussent sur des substrats de paille et de sciure de bois.

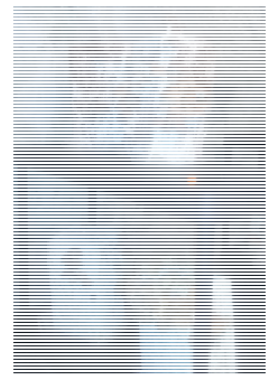
Nom commun : champignon noir, champignon parfumé, lentin, lentin du chêne.

Nom scientifique : *Lentinus edodes* ou *Lentinula edodes*, *Cortinellus shiitake* ou *C. edodes*, *Tricholomopsis edodes*.

Famille : polyporacées.

Le **shiitake** est le deuxième champignon le plus cultivé dans le monde, la Chine en est le plus grand producteur. On le retrouve facilement sur les tablettes d'épicerie, souvent sous sa forme séchée.

Ce végétal contient des quantités impressionnantes de plusieurs vitamines et minéraux. Son principal composé actif est le lentinane.





## La lettre du zeybu2clair



### Les reportages du Zeybu (suite)

**Les PLEUROTÉS, poussent en grappe sur des substrats de paille.**



Nom commun : **pleurote grise** en forme d'huître ou pleurote en coquille, pleurote corne d'abondance.

Ce champignon renferme des quantités appréciables de vitamines et de minéraux, en particulier des vitamines du complexe B et du cuivre.

Il contient jusqu'à cinq fois plus de protéines que la plupart des légumes.

Il procure une grande variété de vitamines et de minéraux.



Forts de leur réussite, Hamid et Maxime testent actuellement leur propre substrat (paille, sciure de bois (non traité) et aussi les drêches de bière, résidus du brassage de la bière) à partir de matières premières disponibles localement et créer ainsi des partenariats en circuits-courts.

Ces deux variétés sont appréciées autant des clients que des chefs cuisiniers, et accompagnent à merveille les plats les plus simples aux plus élaborés. N'hésitez pas à découvrir les conseils de conservation et préparation que nous font partager Hamid et Maxime, ainsi que les bonnes recettes sur leur site, rubrique recettes : <https://www.champilopp.com/les-recettes-de-champilopp>



Une vente directe à la champignonnière se tient tous les vendredi après-midi de 17h à 19h.

N'hésitez pas à découvrir le site de [Champilopp.com](https://www.champilopp.com)

### Actu'marché

**Les jeudis 8 et 22 avril, 6 et 20 mai**

**3 et 17 juin 2019 et 1er juillet 2021**

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

**De 17 h00 à 19h00**

**Le couvre-feu étant passé à 19h, les marchés reprennent selon l'horaire habituel.**