

## EDITO



## LETTRE INFO



Une fois n'est pas coutume, ce n'est pas un éditto du président mais une présentation des bénévoles du dimanche.

Goût Layon c'est simultanément une épicerie et une association.

Et par conséquent des bénévoles ! Il y a à Goût Layon une version spécifique « Les Bénévoles du dimanche » ! (et pas ceux du lundi ou jeudi qui pour autant sont actifs pour les finances, la communication par exemple...).

Les « bénévoles du dimanche » sont présents, 3h (le dimanche !!), selon un planning où chacun choisit son rythme. La plupart du temps à deux, ils assurent le service au rayon fromages et invitent les clients à partager une tasse de café, thé ou tisane. Quand on est bénévole une première fois, on est toujours accompagné par une personne qui a de l'expérience, évidemment l'épicière présente peut donner des conseils si besoin.

Ce 20 janvier, ils sont réunis autour d'une galette et font le bilan de cette activité. Ce qui domine, c'est la joie de la rencontre. « *C'est ainsi que j'ai commencé à connaître les gens à Rablay et aux alentours quand je suis arrivée dans la région* ». Unaniment, c'est le point fort: les rencontres... Etre bénévole du dimanche, c'est un accélérateur de liens à Goût Layon !

Ils se disent « autonomes » une fois les consignes acquises, et ensuite « *on est bénévole, on va à notre rythme* » .

Autonomes, et consciencieux « on ne fait pas attendre un client au rayon fromages », « on suit les consignes d'hygiène » (les gants pour le service par exemple).

« *Les épicières nous témoignent une vraie reconnaissance, à chaque fois on est remercié, c'est vraiment agréable.* »

Au sein du pôle communication, c'est Geneviève qui assure l'organisation de l'activité. Elle nous dit que depuis le début de Goût Layon, pas un seul dimanche sans bénévoles !

Actuellement, ils sont une dizaine à venir. Il nous paraît évident qu'il faut étoffer cette belle équipe ! Donc mobiliser davantage ! Et les idées fusent dans ce domaine : vérifier les listes, pour relancer des personnes qui n'auraient plus nos infos, faire un article dans la feuille d'érable, et bien sûr toujours en parler autour de nous !

Une fiche « bénévole » répertorie les attentes et les missions des bénévoles du dimanche.

Désormais, c'est le pôle vie associative qui prend le relais pour s'organiser (dans la continuité).

Si vous avez des questions adressez nous un message avec vos coordonnées sur la messagerie [goutlayon.ca@gmail.com](mailto:goutlayon.ca@gmail.com) nous vous répondrons au plus vite.



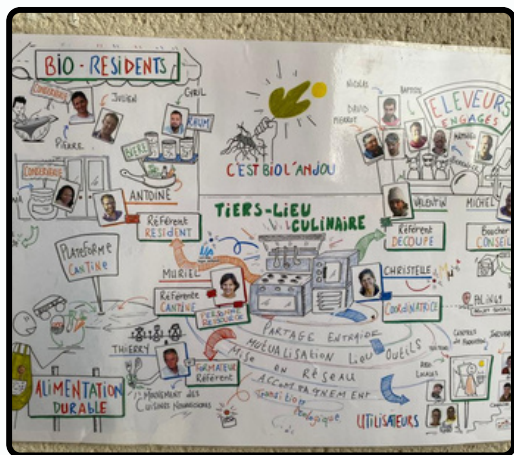
## PORTRAIT DE PRODUCTEUR



### LES BOCAUX A PAPA

Le 30 novembre 2023, Bianca, Claude-Sophie, Frédérique, Geneviève et Marielle ont rendu visite à Pierre qui, associé à Julien, a créé voici deux ans son entreprise, Les Bocaux à Papa, installée dans le cadre de C'est bio l'Anjou, un tiers-lieu culinaire implanté à Rochefort-sur-Loire.

Pierre nous y attendait, portant au bras son dernier né, le petit Charly, deux mois. Anciennement boulanger-pâtissier, Pierre a eu une révélation il y a 4 ans lors de la naissance de son premier enfant. Un dimanche, après une balade en forêt, il concocte une soupe de châtaignes, délicieuse, ce qui lui fait prendre conscience de l'importance de proposer une alimentation saine au lieu de la malbouffe. Ce fut le déclic qui lui a permis de changer de métier. Se retrouver avec Julien, son associé, tous les deux papas en même temps, les motivent pour définir leur projet désormais nommé Les Bocaux à Papa et répartir leurs rôles respectifs : Pierre à la production, la mise au point des recettes, la recherche des agriculteurs bio et locaux, et Julien à la logistique, la communication et l'étiquetage.



Nous débutons la visite en découvrant les autres activités de C'est Bio l'Anjou qui fourmille d'énergies et mutualise les charges : Cinq occupants à plein temps : Antoine de Sterne & Mousse (brasserie, limonades), Cyril qui produit du rhum arrangé (Papa Ô Rhum), les Bocaux d'Aïna qui marie les saveurs d'Anjou et Madagascar et Disamare, deux productrices transformatrices de plantes aromatiques et médicinales.

Par ailleurs, plusieurs éleveurs engagés font livrer ici les carcasses de leurs bêtes en direct de l'abattoir, apprennent la découpe avec un ancien boucher, les mettent sous vide et les vendent sur place (Au fil de l'herbe, Le Groin levé et Les 2 Roux de la Loire). D'autre part, des formations de cuisiniers en restauration collective sont organisés ici afin de leur réapprendre comment mieux utiliser l'énergie, préparer des protéines de meilleure qualité, pas nécessairement issues de la viande car, depuis peu, 20% des produits doivent être bio et locaux dans les cantines (Loi Egalim). Enfin, C'est Bio l'Anjou est aussi un incubateur d'entreprises.





## PORTRAIT DE PRODUCTEUR



Après avoir enfilé nos sur-chaussures et nos charlottes, nous visitons le laboratoire et la cuisine. Une partie du matériel appartient à C'est Bio l'Anjou, l'autre partie est financée par les entreprises qui louent. Les différents protagonistes se prêtent leur équipement. Cela permet de mutualiser un matériel parfois coûteux.

Dans de grands congélateurs, Pierre conserve les légumes ou fruits très saisonniers, comme les courges ou les fraises, qu'il se procure auprès de maraîchers ou producteurs bio. Ces fruits ou légumes sont lavés, coupés, mis sous vide et congelés. Il cuisine ensuite ses recettes dans des grosses marmites, avant de les mettre en bocaux. Chaque recette doit d'abord être validée par un laboratoire du Lion d'Angers (analyses bactériologiques) et être scrupuleusement respectée. L'autoclave, où sont cuites les « purées de fruits » contient 120 grands bocaux ou 220 petits bocaux et atteint deux bars de pression.

A la différence des compotes, les purées de fruits n'ont pas de sucre ajouté. Chaque cycle d'autoclave coûte cher en énergie : 30 euros d'électricité car il faut environ 3 heures pour stériliser parfaitement les bocaux selon la méthode de conservation des aliments inventée par Nicolas Appert (1749-1841) (appertisation). Les bocaux pour leur part coûtent 0,60 euros avec la capsule (pensez à les retourner à l'épicerie car ils peuvent être réutilisés jusqu'à sept fois, les capsules étant à usage unique) . C'est pourquoi il faut réaliser des volumes suffisants et varier les recettes, pour pouvoir faire vivre l'entreprise. Les purées de fruits sont pasteurisées, c'est-à-dire cuites à 97°C, alors que les soupes sont stérilisées à 116°C. C'est la montée en pression qui permet d'atteindre ces températures sans faire bouillir le contenu.



Les recettes proposées sont les suivantes : purées de fruits (pomme-géranium, délicieuse), soupes, tartinades, riz au lait (à la verveine, une découverte !), œufs au lait. Aujourd'hui, après 18 mois d'activité, l'entreprise " tourne", Pierre et Julien peuvent en vivre, grâce à la diversification d'une soixantaine de points de vente : épiceries, Super U, jardineries, restaurants, crèches, EHPAD, etc. Ils se contentent d'élargir leur gamme sans aller plus loin que le Maine-et-Loire.

Nous clôturons la visite par la dégustation de la limonade d'hiver, chez Sterne & Mousse.



## ANIMATION PASSEE



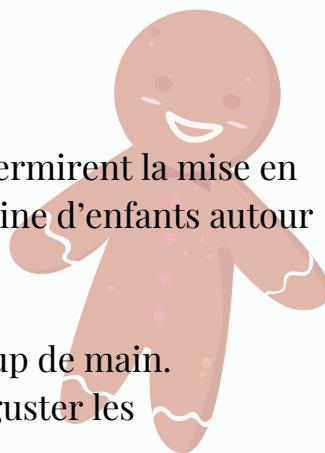
### Retour en image sur le Goûter de Noël



Ce fut un beau moment sympathique et gourmand.

😊 Merci:

- Aux pâtisseries
- A Evelyne et Marie-Pierre qui permirent la mise en scène des contes, avec une quinzaine d'enfants autour d'elles et leurs parents
- Au brasero de Jean-Marc
- A tout ceux qui ont donné un coup de main.
- Et à vous tous qui êtes venus déguster les préparations !



## LES RECETTES



### Madeleines à la farine de sarrasin

Préparation: 20 min / Cuisson: 12 min

#### Ingrédients

- 300 g de sucre de canne
- 250 g de beurre
- 400 g de farine de sarrasin
- 50 g de maïzena
- 1 sachet de poudre à lever
- 4 oeufs
- 100 mL de lait
- 1 cuillerée à café de vanille liquide

#### Préparation

- Mélanger le sucre et le beurre coupé en morceaux.
- Ajouter progressivement la farine, la maïzena, la poudre à lever et les œufs.
- Ajouter le lait et la vanille.
- Pétrir.
- Remplir les moules à madeleines.
- Cuire 6 mn à 240 °C puis 6 mn à 200 °C.
- Laisser refroidir avant de démouler les madeleines.



### Madeleines de Héloïse

Préparation: 20 min / Cuisson: 12 min

#### Ingrédients

- 2 gros œufs
- 130 g de sucre
- 130 g de farine
- 1 sachet de poudre à lever
- 130 g de beurre pommade

#### Préparation

1. Battre les œufs. Ajouter le sucre, puis la farine et la poudre à lever.
2. Quand la pâte est lisse, ajouter le beurre pommade presque liquide.
3. Mettre 1 cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines.
4. Cuire à 220 °C pendant 8 à 12 minutes.

### Rochers choco coco de Noël

Préparation: 10 min / Cuisson: 20 min

#### Ingrédients

- 100 g de chocolat noir à dessert
- 2 blancs d'œufs
- 75 g de sucre
- 125 g de noix de coco râpée



#### Préparation

1. Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie avec une cuillère à soupe d'eau. Remuer de temps en temps avec une spatule.
2. Battre les blancs en neige.
3. Dans un saladier, mélanger le sucre et la noix de coco. Ajouter les blancs d'œufs en neige, mélanger. Verser le chocolat fondu sans cesser de battre. Travailler la pâte environ 5 min.
4. Façonner des petits rochers à l'aide de 2 cuillères à café. Déposer les rochers sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner environ 8 min dans un four préchauffé à 220 °C.
5. Laisser refroidir avant de déguster.

## LES RECETTES



### Pain d'épices de Sylvie

Préparation: 1h 15 min / Cuisson: 40 min

#### Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 verre de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 oeuf
- 1 ½ de lait
- 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à café d'anis en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre et/ou clou de girofle en poudre

#### Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Laisser lever une heure.
3. Verser la pâte dans un moule beurré.
4. Enfourner environ 30 à 40 min à 180 °C.



### Petits sablés

Préparation: 10 min / Cuisson: 20 min

#### Ingrédients

- 125 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 125 g de farine de blé
- 75 g de fécule de maïs

#### Préparation

1. Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance de pommade. Ajouter les deux jaunes d'oeufs et bien mélanger.
2. Incorporer la farine avec la fécule de maïs, mélanger à nouveau.
3. Sur une surface légèrement farinée, déposer la pâte. Fariner le rouleau à pâtisserie et étaler la préparation.
4. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des formes.
5. Déposer les formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Cuire dans un four préchauffé à 160 °C durant 20 min.

### Madeleines de Claude-Sophie

Préparation: 20 min / Cuisson: 12 min

#### Ingrédients

- 125 g de beurre
- 3 oeufs
- 130 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 cuillère à soupe d'eau florale de fleur d'oranger
- ½ sachet de levure
- 150 g de farine

#### Préparation

1. Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.
2. Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7/8).
3. Fouetter les oeufs avec le sucre et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'eau florale de fleur d'oranger, puis la farine, la levure. Bien mélanger la pâte. Ajouter enfin le beurre fondu en remuant bien.
4. Beurrez les moules à madeleines et remplissez-les de pâte.
5. Enfournez, faites cuire 5 min puis baissez le four à 200 °C (thermostat 6/7) et poursuivez la cuisson 6 à 7 min. Démoulez les madeleines sur une grille et laissez-les refroidir.





## ANIMATION PASSEE



### Retour sur l'animation des galettes

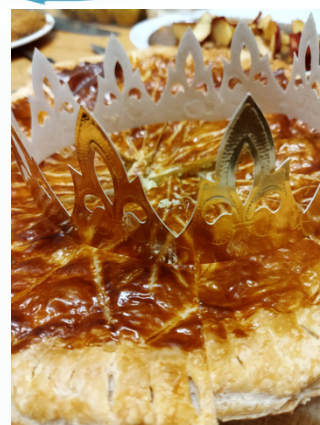


Rendez vous était donné dimanche 28 janvier pour venir tirer les rois à l'épicerie.

Les enfants sollicités pour confectionner des couronnes sont venus nombreux en compagnie de leurs parents. Certains portaient déjà leur jolie couronne sur la tête en arrivant !

Les rois et reines portant leurs magnifiques couronnes ont été pris en photo. Impossible de désigner un vainqueur !! Les enfants participants sont donc tous désignés gagnants et à ce titre peuvent venir à l'épicerie récupérer une sucette ou un bonbon.

Ce fut un moment très convivial et joyeux et, de plus, les galettes étaient délicieuses.



## LA BOITE A SUGGESTION



### Les réponses

*Demande pour du jus d'orange en vrac:*

L'équipe mène une réflexion globale autour du vrac et... pas simplement réservée au jus d'orange.

La question de la place est centrale dans l'aménagement que le vrac pourrait solliciter au sein de l'épicerie.

Nous ne pouvons pas donner de réponse plus précise pour l'instant mais la suggestion sera remontée, et questionnée.



*Demande de mise en place d'une balance près du vrac pour évaluer le poids des produits :*

La proposition est dans les tuyaux, nous essayons de faire le nécessaire pour satisfaire cette demande.



*Demande de croquettes pour chat en dépannage :*

Le pôle produit n'a pas répondu favorablement à l'option Croquettes chats car la gestion du stockage serait compliquée pour une demande irrégulière.



*Demande concernant des caprons de chez Hugo*

Nous avons un problème récurrent : la place !

Pour le moment, en rayon, vous trouvez des câpres....Lorsque le stock sera écoulé, une commande de câpres sera effectuée.

Et si vous vous posez la question voici la différence entre câpres et câprons : Le câpre est un bouton floral non éclos alors que le câpron, lui, est le fruit du câprier. Le câpron se déguste plutôt à l'apéro, il est de type croquant, et ressemble un peu au cornichon.

Merci à tous de votre participation à la vie de l'épicerie.





## DU BRICOLAGE !

Goût Layon, le chantier perpétuel.

Quelques photos illustrant le réaménagement de la « cuisine » (je n'ai jamais su donner un nom à cet espace ?) effectué aux vacances de la Toussaint et avec pour objectif de stocker les produits vrac. En conséquence, évidemment, quelques modifications dans l'aménagement de la réserve déjà réalisés et d'autres à venir.

L'actualité au niveau des travaux c'est l'aménagement de l'étage. Nous avons, il y a maintenant deux ans et demi, décidé de rénover la première moitié de l'étage quelque peu vétuste pour y installer un grand bureau, une salle de pause et refaire les toilettes. Les travaux (électricité, placo, peinture, sol) en grande partie organisés par la Mairie viennent enfin de s'achever... comme quoi les communes nouvelles auront au moins la vertu de nous apprendre la patience.

Il nous faut maintenant réorganiser l'étage : installer les bureaux nécessaires à la comptabilité et à la gestion des commandes, réaménager un espace détente et repas pour les pauses du midi. Cela devrait libérer la seconde partie de l'étage et permettre l'installation d'une salle de réunion. Nul doute que les salariées auront à cœur de nous trouver d'autres projets d'aménagement ou simplement nous rappeler certains engagements non encore tenus...



Un petit groupe de membres du conseil d'administration se charge d'organiser les différents travaux avec Suzanne comme interlocutrice des salariées. Nous avons évidemment besoin de main d'œuvre pour tous ces différents chantiers et si vous disposez de quelques compétences en bricolage ou simplement l'envie de jouer les petites mains, n'hésitez pas à vous signaler histoire de rejoindre la liste des personnes volontaires. Nous ferons ensuite appel à vous et si vous êtes dispo sur le créneau prévu tant mieux et sinon ce sera pour la prochaine fois. C'est aussi une façon de soutenir l'épicerie. François

## INFORMATION



## Avez-vous remarqué la nouvelle étagère pour les consignes à l'épicerie ?



### Le saviez-vous ?

Certains producteurs et productrices locaux récupèrent leurs contenants et bouteilles en verre. Ramenez-les à l'épicerie pour les réintroduire directement dans le circuit de distribution !

### Ramenez-moi !

Les produits concernés sont depuis peu identifiés par des petites pastilles à côté de l'étiquette de prix. Il suffit de retourner en magasin les contenants lavés, avec ou sans étiquette et couvercle.

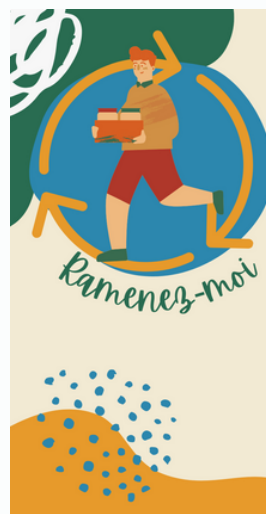


### Ils me récupèrent

Au Petit Champ  
Brasserie La Commanderie de l'Érablière  
Brasserie des Fontaines, bouteilles de 75 cL  
Brasserie Sterne et Mousse  
Des Jus et du Lien  
Gaec Des Trois Poiriers  
Les 2 Bergères  
La Fromagerie Gireaud  
La Ferme du Layon  
La French Cornichon  
Les bocaux à Papa  
Thomas et Minata Guilbault, apiculteurs

### Mais encore

Dans le même ordre d'idée, les maraîchers locaux récupèrent les sacs jaunes des filets de pommes de terre sans laceration et les barquettes de fraises en parfait état. Et bien sûr, vos boîtes d'œufs propres d'ici ou d'ailleurs sont toujours les bienvenues pour garnir le rayon en libre-service !



Au Petit Champ  
Brasserie La Commanderie de l'Érablière  
Brasserie des Fontaines (75 cL)  
Brasserie Sterne et Mousse  
Des Jus et du Lien  
Gaec Des Trois Poiriers  
Les 2 Bergères  
La Fromagerie Gireaud  
La Ferme du Layon  
La French Cornichon  
Les bocaux à Papa  
Thomas et Minata Guilbault



Merci de nous retourner uniquement les contenants et bouteilles que nos producteurs et productrices récupèrent, lavés, avec ou sans étiquette et couvercle.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



ASSEMBLÉE  
GÉNÉRALE

Samedi 25 mai 2024

dans la salle du Mail

De plus amples détails  
seront communiqués plus  
proche de la date

## INFORMATION



# NOUVEAU PRODUIT

*au Rayon Crèmerie*



Le **GAEC Rue Bleue** (VALANJOU)  
prend le relais de la  
**Ferme de la Hussaudière**  
pour la production  
de yaourts naturels,  
aromatisés et brassés **BIO** !

TESTEZ-LES !



Anne et Jean-Louis THOMAS de la Ferme de la Hussaudière (Rablay-sur-Layon) prennent une retraite bien méritée après plusieurs décennies de bons et loyaux services. Présents au rayons crèmerie depuis les débuts de l'épicerie, leurs yaourts fermiers au lait de vache laissent place aux délices lactés siglés AB de Marjorie et Christophe CLEMENT du GAEC Rue Bleue (Valanjou) qui ont racheté les équipements de transformation de la ferme. Bon vent Anne et Jean-Louis!