## EDITO

# LETTRE INFO

*Cet été, les canicules ont conditionné nos esprits, nos boulots, nos éventuels congés, nos activités, nos logements, notre santé … Nous sommes particulièrement attentifs aux impacts sur la vie des producteurs, travailleurs du dehors, qui se démènent pour nous nourrir.*

*C'est pourquoi Goût Layon soutient les producteurs locaux*
*C'est pourquoi les légumes et les fruits peuvent être moins beaux*
*C'est pourquoi certains produits peuvent venir à manquer*
*C'est pourquoi vous pouvez constater l'augmentation de certains prix*

*Retrouvez dans nos pages, le témoignage de deux producteurs.*

*Nous vous souhaitons une belle lecture. à bientôt,*
*le conseil d'administration*

## LES INFOS DE L'EPICERIE

# Les tabliers

Travailler à l'épicerie, ça use, ça use ... les tabliers!

Depuis plusieurs années, les tabliers colorés des épicières étaient confectionnés avec amour et grand soin par Anne. Malheureusement, cette dernière ne pouvait pas reconduire le colossal projet de réaliser, à elle toute seule, une nouvelle collection et les derniers tabliers commençaient sérieusement à s'élimer. Après plusieurs recherches infructueuses pour trouver de nouveaux tabliers pratiques, résistants et confortables fabriqués en France à un prix raisonnable, l'équipe a lancé une bouteille à la mer et l'atelier couture du village a répondu à l'appel!

Elles les attendaient avec beaucoup d'impatience et ils sont enfin arrivés! Les salariées remercient chaleureusement toutes les bénévoles impliquées dans la confection de ces nouveaux tabliers, de l'achat du tissu à la pose du biais.

Merci infiniment Anne, Marie Claude, Claudine et Bianca !

*Les épicières*



**6 juin : salle de réunion de la mairie**

Nous étions trois pour tailler les tabliers dans les tissus choisis par les épicières. La grande table est propice à cette opération. Deux de nous trois ont taillé pendant que la troisième cousait le premier tablier.

**1 er juillet : au frais chez l'une d'entre-nous**

Nous étions toujours trois, mais pas tout à fait les mêmes, devant nos machines pour quelques heures d'atelier couture. C'est avec grand plaisir que nous avons taillé et cousu les tabliers des épicières. Ce fut un moment d'échanges amicaux.

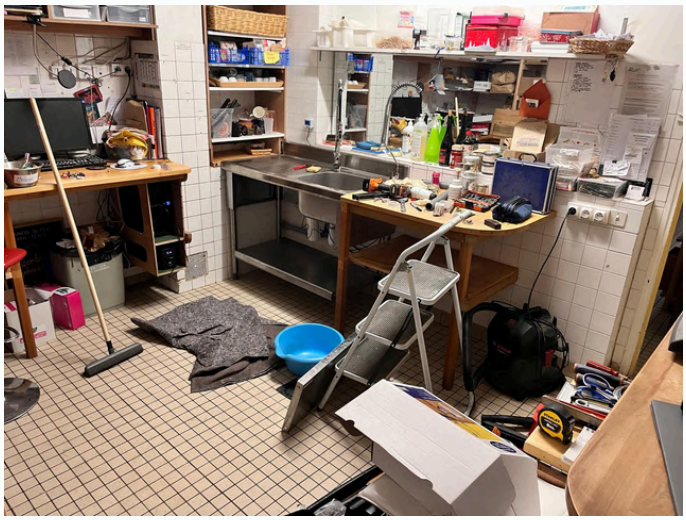
*Marie -Claude Dufour, couturière*

## LES INFOS DE L'EPICERIE

# L' évier

**L'histoire d'un évier qui passe d'une pièce à l'autre.**

Il est 15h, dimanche 14 juin, Alain et Thierry ont rendez-vous à l'épicerie. Leur mission : transférer un grand évier en inox installé dans l'espace de stockage vers l'arrière boutique, pour remplacer un petit évier que les salariées utilisent quotidiennement.
Alain est déjà là, dans la réserve, il a commencé à travailler et surtout à arrêter l'eau … forcément.
Tout l'équipement du bon bricoleur Alain est là. Le chantier est devant : un évier à "décastrer", des étagères à vider, des cartons à bouger … il ne reste dans l'arrière scène que peu de place pour circuler. Même les petites bêtes bien installées ne savent plus où aller … ils ont fait en sorte qu'aucune n'ait été trop malmenée.
Si cartons et étagères sont rapidement gérés, il en est d'une toute autre affaire pour ce dit évier.
Bien encastré, à deux c'est vraiment plus facile. Du cutter (pour les joints) à la masse, de la dé-visseuse à la plomberie, du boîtier électrique au démontage proprement dit … il s'est passé 3h30,
Il est 18h30, Alain est attendu. Il est à la bourre.
Ils se donnent rendez-vous le lendemain pour terminer le chantier …
Rendez-vous 10h dans l'arrière boutique. Thierry arrive à 11h (rdv pro de dernière minute). Il trouve Alain sous l'autre évier à "décastrer" pour être remplacé par le premier. Là aussi, rebelote : vider, bouger, faire place…
Une fois remplacé, il faut ajuster le cadre qui supporte le nouvel évier, remonter la plomberie. Ceci ne sera pas une mince affaire. Les dos sont courbés. Alain et Thierry se contorsionnent pour faire un travail de pro. et penser aux épicières qui utilisent quotidiennement ce lieu !
Fin du chantier, 12h45
Voilà ce qu'a été cette histoire d'éviers. Un moment de partage, d'entraide et de convivialité.





## LES INFOS DE L'EPICERIE

# La consigne du verre



Nous recevons beaucoup de verre qui n'est pas ou plus repris ! Merci de vous fier au contenu du bac en haut du meuble de retour à l'entrée de l'épicerie qui rassemble les contenants et bouteilles que nos producteurs et productrices récupèrent, ainsi qu'à la liste récapitulative exhaustive affichée sur l'un des bacs.

Si vous avez un doute, adressez-vous aux épicières qui se feront un plaisir de vous guider.

# Je pense à mon contenant et à mes sacs réutilisables

A l'épicerie, vous pouvez remplir vos bocaux, bouteilles, pots et sacs réutilisables aux rayons Vrac et Hygiène, Entretien & Nettoyage, Boulangerie. Vos contenants peuvent même servir au rayon Fromages à la coupe. Faites simplement un tour à la caisse pour coller une étiquette code-barre lavable sur votre contenant vide avant de le remplir.

Afin de limiter l'utilisation des emballages à usage unique, vous trouverez également dans le magasin des sacs réutilisables en tissu. Ils sont fins et légers, pratiques pour transporter vos fruits et légumes, mais aussi céréales, légumineuses ou gâteaux.

# J'aime ma baguette, savez-vous comment?



Quand elle est emballée avec du tissu blanc !

Ce mois-ci, on vous propose de relevez le défi suivant : trouver des idées pour emballer, transporter (voire conserver) les baguettes, le pain les viennoiseries, qui ne soit pas jetables. Nous afficherons en magasin les idées qui fonctionnent le mieux pour aider les client·es à utiliser moins d'emballages à usage unique. À vos méninges!

Gisèle, épicière

## ANIMATION PASSEE

# Forum des associations

Il est 11h, vendredi 11 septembre, tout se passe chez Claude-Sophie avec Frédérique et moi pour la préparation du quatrième forum des associations organisé à Champ-sur-Layon le lendemain.
La préparation s'est jouée entre un brin de cuisine, une déco. et la question "que faire pour attirer les visiteurs venus au forum ?".
Pour la cuisine, nous nous y sommes tous mis (carrés de patate douce au four, petits moelleux salés, houmous ...). Pour la déco. et ses accessoires, idem (nappe, fleurs, photo. de circonstance). Enfin, pour capter l'attention, nous avons créé une petite mixture à partir de produits naturels et du jardin, mais pas que. L'idée, deviner les ingrédients dans cette potion. (voir recette en aval).
Le samedi, rendez-vous à 8h pour être à Champ à 8h30 et tout installer.
Café et viennoiseries, chaises, table, grille nous attendaient.
Après une mise en place assez rapide (attention, vous aviez à faire des pro. des salons), nous voilà à accueillir chacun des intéressés au stand et à faire déguster cet élixir. Beaucoup d'intérêt porté au fonctionnement associatif de l'épicerie.
C'est, peut-être, une centaine de nouvelles têtes rencontrées ce matin-là. Des têtes connues sont aussi passées nous voir.
Beaucoup d'élus présents.
L'élixir, une réussite ... seul le gingembre a manqué aux réponses sur les post-it.
Une belle expérience ... à refaire.

Thierry




L'élixir du forum
Pour 10 personnes

A côté de la boule de cristal et des étagères chargées de livres mystérieux
mettre les ingrédients suivants dans un chaudron :

1/2 concombre râpé
1 citron 1/2 coupé en fines tranches
Une poignée de menthe
1/2 poignée de basilic
2 cm 1/2 de gingembre râpé finement

Laissez macérer quelques heures avant de servir.
Y mettre beaucoup d'amour et de belles intentions,
Le partager avec vos amis !

# VISITE PRODUCTEURS

## Gaec Bellis Perennis

Il est 14h30, mercredi 24 juin, Claude-Sophie, Frédérique, Tatiana, Thierry avons rendez-vous sur la place devant l'épicerie, sous 42° à l'ombre, pour nous rendre chez Bellis Perennis, où Méric – le boulanger - nous accueille.
Le GAEC Bellis Perennis existe depuis 2007, pratique une agriculture résiliente (contribuant à la fois à atténuer ET s'adapter au changement climatique). Une exploitation attentive à sa biodiversité, diversité du vivant évoluant en permanence.
Les terres n'ont jamais vu de pesticides … Les prairies permanentes offrent une biodiversité exceptionnelle et constituent "une" exception à notre époque.
Labellisée "Nature & Progrès" depuis 2010 (une marque associative affichée sur des produits respectueux de l'environnement, dont la production est basée sur des cahiers des charges, une charte et un Système Participatif de Garantie), et certifiée BIO depuis les années 90.
Aujourd'hui, 4 associés :
Vincent, à l'origine du projet, est polyvalent. Il cherche, aujourd'hui, une autre voie professionnelle
Xavier et Hélène assurent la partie élevage de vaches laitières et font le fromage (4T de fromage par an). Une magnifique cave d'affinage tempérée est dédiée au vieillissement optimal des fromages. Ici, les tommes, essentiellement, y sont retournées 3 fois par semaine.
Méric, est boulanger 2 fois par semaine.

Ils sont, toutefois, tous polyvalents.
"Bellis Perennis" livre le pain à Goût Layon tous les mardis, fournit quelques AMAP et magasins BIO et, assure deux marchés locaux, quelques restaurants et guinguettes pour le pain et le fromage.
Suite à une réflexion pour utiliser le petit lait, il y a un atelier "naisseur/ engraisseur" de porcs de race Longué , avec deux mères et un verrat, ce qui permet une production de viande de porc et la vente de jeunes porcs d'un an.
La ferme repose sur 65 hectares : 15 hectares pour les céréales, 10 pour le pain et 5 pour les animaux (vaches, cochons) pour le reste, la moitié en prairies permanentes et le reste en rotation avec les céréales.
Il y a une vingtaine de vaches "brunes des Alpes". Tout leur lait est transformé en fromages. Elles ne sont à l'étable que deux mois par an, avec toujours un accès libre à l'extérieur.
L'exploitation évite les intrants. Si après avoir semé, l'ambiance est vivante et active jusqu'à la récolte, les sols n'ont subi aucune intervention ! Ce qui permet au maximum à la terre de s'adapter vis à vis des aléas climatiques.
Localement, "Bellis Perennis" est entouré de 6 exploitations en BIO. Une réelle entraide de voisinage, un avantage inestimable.

# VISITE PRODUCTEURS

## Gaec Bellis Perennis

Sujets d'inquiétude pour l'exploitation :

.

"Un vrai froid hivernal"

Contrairement aux idées reçues, il joue un rôle écologique majeur en permettant par exemple de réguler les populations d'insectes et de parasites ...

.

La pluie

Ressource vitale, l'eau de pluie est aussi irremplaçable pour nous. Elle nourrit nos sols et garantit les récoltes de foin et de céréales.

Quelques questions pour l'avenir de "Bellis Perennis" sur une :

.

recherche active d'un nouvel(le) associé(e) ... idée de continuer à 4 ou de travailler à 5. Si elle n'aboutissait pas, ce serait une profonde réorganisation de l'exploitation à 3 ... ;

.

réflexion autour de l'utilisation du temps (larges périodes de pauses pour chacun des associés) est en cours ;

.

meilleure organisation ergonomique du travail autour des besoins de chacun.

Pour la fabrication du fromage, de nouveaux investissements en matériel ont, dernièrement, été achetés et soulagent bien le travail physique.

Un prochain investissement favorisera une nouvelle organisation de la meunerie et facilitera la préparation du bois de chauffage du four à pain.

Ici, les décisions y sont, toujours, collégiales.

Merci à Méric pour son accueil.

*Connaissez -vous le nom botanique de la Pâquerette ... "La Belle Perenne", aussi connue pour sa résilience !*

Thierry







## VISITE PRODUCTEURS

# La transhumance, avec Bérenger et Lisa

Lisa et Bérenger, éleveurs itinérants sur Beaulieu et Rablay -sur-Layon nous ont invités à participer à la transhumance de leurs 230 brebis.
Belle rencontre avec ces jeunes éleveurs, leur troupeau et les habitants. Tous les âges étaient représentés.



La transhumance permet au troupeau de changer de pâture quand l'herbe manque.
Les meneuses , c'est à dire les brebis qui ont des cloches à leur cou, animent la campagne. Leurs cloches tintinnabulent et permettent de situer le troupeau plus facilement.
Au moment de les changer de prairies, les bêtes manifestent beaucoup de dynamisme, à leur tête Lisa et Bérenger assurent la cadence, tandis qu'Api le jeune bordercollie d'un an, ramène les brebis égarées. C'est lui qui ferme la marche. Nous sommes derrière. Au début, le rythme est soutenu ! La distance est de 5 km.

N'ayant ni terre ni bergerie pour leur troupeau, les brebis vivent par tous les temps dehors. Les prés appartiennent à des viticulteurs, des privés ou à la commune de Rablay.
De novembre à mai, elles paissent dans les coteaux, dans les vignes, mais le troupeau doit les quitter avant le débourrage, alors il descend le long du Layon, profitant de l'ombre des arbres. Leurs bergers apporteront de l'eau en cas de canicule, et au moment de la mise bas, sinon l'humidité de l'herbe dans les prairies suffit.



## Visites producteurs

# La transhumance, avec Bérenger et Lisa

Lisa et Bérenger sont en lien avec le Conservatoire des milieux naturels et la LPO, ils permettent la réintroduction de l'élevage dans ces milieux fragiles et participent à la conservation des races anciennes, et rustiques, adaptées aux prairies pauvres. Ronces, lierres, prunelliers et herbes sont leur menu.
Les races avec lesquelles ils travaillent sont Le « roux Ardennais « à la tête rousse originaire de Wallonie et les » Roussins de la Hague » de Normandie à la tête grise, plus trapus.
Une fois par an les brebis seront pendant un mois et demi en contact avec les béliers reproducteurs. Les brebis mettent bas en janvier / février. Les agneaux seront nourris par leur mère jusqu'à 5 ou 6 mois mais ils mangeront rapidement de l'herbe. Dans ce système Lisa et Bérenger ne poussent pas les agneaux à grossir vite mais préfèrent les garder jusqu'à un an pour certains .
Leurs plus vieilles brebis ont 7 ans (soit 3 ans de plus qu'en élevage conventionnel !)

Merci Lisa et Bérenger pour ce moment convivial et festif.

Ah j'oubliais une précision importante :
Si vous rencontrez l'une ou l'autre de leurs brebis voici le numéro pour les joindre à tous moments.

Bérenger : 06-01-30-48-92
Lisa : 06-45-74-71-88
Nous devenons alors comme dit Bérenger des « lanceurs d'alerte » !

Claude-Sophie



**Goût Layon propose les produits de Lisa et de Bérenger sous forme terrines en effiloché ou en pâté.**



# Interview de producteurs

## Nous avons interrogé des producteurs sur les conséquences de notre été caniculaire

**Hélène paysanne dans une ferme de polyculture élevage, BELLIS PERENNIS (vaches, porcs, céréales et transformation et vente de pains, fromages, colis de viande)**

- ***Goût Layon : Comment l'été de canicules et la sécheresse qui dure impacte-t-il votre ferme ?***

Pour les céréales, déjà, l'humidité des années passées avait développé des maladies sur les blés.En plus avec la sécheresse nos récoltes ont diminué de moitié. On a surtout du grand épeautre. On avait élargit nos surfaces pour avoir des céréales de l'extérieur. Du coup, on va juste maintenir nos ventes de pain, sans avoir de rab comme d'habitude, mais on n'aura plus de stock, si ça recommence je ne sais pas comment on fera.

Pour la viande de porc, on n'en vendra pas cette année. On a vendu nos cochons car on n'avait plus rien pour les nourrir et on a diminué notre troupeau de vaches. Notre production de lait va aussi baisser, on aura moins de fromages.

On a du acheter de l'herbe pour nourrir nos animaux.

On va maintenir nos ventes, sauf le porc, mais ça nous revient à plus cher car on a dû acheter de la paille, de quoi nourrir les vaches. Et on pourra pas refaire ça l'année prochaine si ça se reproduit.

***GL - Et toi en temps que paysanne, comment tu vis ça ?***

Je me sens assez inquiète, je me demande comment on pourra encore produire les années à venir. Cette année ce qu'on a vécu c'est ce qui se passera couramment plus tard. Et si nous, les paysans, on n'arrive plus à produire comment on va se nourrir à l'avenir ? C'est au delà de ma ferme, comment on va faire pour l'alimentation ?



# Interview de producteurs

## Nous avons interrogé des producteurs sur les conséquences de notre été caniculaire

**Ferme des Belles Bêtes, éleveurs de brebis et producteurs de produits laitiers**

***GL : Comment avez vous vécu cet été caniculaire ? et la sécheresse qui dure ?***

Les canicules ne nous ont pas épargnées. La sécheresse nous a contraints à consommer la quasi-totalité de nos stocks de foins prévus pour l'hiver. En effet, il n'y avait plus d'herbe à faire pâturer, tout avait cramé. Aujourd'hui encore, les rares pluies ont permis de faire reverdir les prairies, mais l'herbe ne pousse pas. Au 10 oct, nous n'avons toujours pas pu ressortir les brebis au pâturage... Nous espérons avoir de l'herbe cet hiver mais nous perdons un peu espoir, le froid va arriver et l'eau se fait toujours aussi rare.
Les fortes chaleurs ont impacté nos brebis et depuis le mois de juin la production laitière a fortement chuté. Comparé à l'année dernière, nous avons produit environ 20 litres de moins par jour.
Pour nous, les humains, ce fut éprouvant moralement et physiquement, les conditions de travail étaient rudes, les interrogations et incertitudes nombreuses et les possibilités de repos rares.
Nos corps vont mettre un peu de temps à s'en remettre.

***GL : quelles sont les conséquences sur votre activité ?***

Nous avons entamé le mois de septembre avec une quantité journalière de lait beaucoup plus faible qu'habituellement. Nos brebis sont comme nous, fatiguées de cet été éprouvant.
Nous avons décidé, afin de leur laisser le repos nécessaire et d'assurer leur pleine forme pour la saison prochaine, de stopper la production de lait un mois plus tôt qu'habituellement.
De plus, la sécheresse rend nos semis d'automne incertains, ce sont eux qui vont nous permettre en partie d'assurer l'alimentation des brebis en 2027.

***GL : quels sont les impacts sur votre ferme ?***

D'un côté la baisse de lait (-2000L sur la saison), et donc des ventes de produits laitiers, et de l'autre l'achat du foin (20 tonnes), cela impacte l'économie de notre ferme de façon conséquente.
Nous avons dans nos stocks de la tomme et de la fête qui continueront à être disponibles dans les prochains mois (notamment à la vente à la ferme tous les vendredis 16h30 - 18h30).

## Interview de producteurs

***GL : comment voyez vous l'avenir ?***

Forcément avec une certaine inquiétude.
Nous réfléchissons à la meilleure manière de s'adapter à ce climat extrême, avec pour objectif d'atteindre une pérennité économique, en modelant notre système de production pour tenter de le sécuriser au maximum (A la fois en production laitière et fromagère, en production fourragère et en bien-être pour nous et nos brebis.).

Nous avons, par exemple, mis à la reproduction une partie de nos brebis mi-août (1 mois plus tôt), afin d'avancer la période de mise bas et le début de la production laitière. Nos brebis pourront ainsi profiter de l'herbe de printemps pour le pic de lactation. A terme, nous serons certainement amenés à décaler la période de lactation pour valoriser au maximum les ressources en herbe que nous avons dans nos prairies avant qu'elles ne sèchent et ainsi limiter la consommation de stocks fourrager pendant la lactation.

*Merci*

**Merci à vous, clients de l'épicerie,
de soutenir nos producteurs locaux**

