



Lettre d'info N°38

Été 2023

## EDITO

Passage de témoin sous le soleil !

L'assemblée générale de l'association début juin aura été l'occasion de partager, d'apprendre, de s'engager, de remercier, de passer le témoin. Les échos ont été très positifs que ce soit sur l'intervention des producteurs, le vin d'honneur et ses petites douceurs, le pique-nique où se sont partagés bien plus que les mets préparés. Merci à tous pour ce moment très convivial.

Que de prénoms pour Goût Layon !

Il nous faut, encore une fois, remercier pour leur engagement au sein du conseil d'administration Sophie, Servann, Michelle, Jean-Marc, Isabelle, André et Arlette. Vous quittez le CA mais nous n'oublierons pas de venir vous solliciter en cas de besoin...

Il reste donc Sylvie, Sophie, Simon, Marielle, Joël, Guillaume, Geneviève, François, Christian, Charly, Bianca et Annie. A nous tous la responsabilité d'accueillir, de former mais aussi d'écouter les petits nouveaux qui ont déjà montré quelques velléités de faire bouger les choses. Et c'est tant mieux !

Bienvenue donc à Warren, Pierre, Nadège, Morgane, Mamad, Mai, Lydie, Lise, Justine, Julien, Héloïse, Hélène, Frédérique, Eloi, David et Claude-Sophie. Si on y ajoute les bénévoles du dimanche, je crois pouvoir affirmer que nous avons là un joli collectif capable de prendre soin de notre épicerie ainsi que de notre association.

Et les projets ne manquent pas ! Nous poursuivons le projet de réduction des références, le pôle produit est déjà au travail et nous pourrons probablement vous en parler plus précisément dans la prochaine feuille. A l'étage vous avez peut-être déjà remarqué le remplacement de la vieille baie vitrée. Derrière il reste à construire des bureaux et un espace de convivialité pour les salariées. Les bricoleurs volontaires vont aussi réaliser quelques modifications en arrière-boutique pour améliorer le stockage et faciliter le travail. Le projet de rénovation de la façade avance doucement et sera relancé à la rentrée. Sans oublier bien sûr le travail au quotidien pour faire tourner l'épicerie et l'association. Nul doute qu'on va pouvoir occuper toute la nouvelle équipe.

Assez parlé du travail, c'est les vacances !

Martine, Gisèle, Céline, Cécile et Aude vont pouvoir à tour de rôle prendre des vacances bien méritées. Allongées sur la plage, au bord de la piscine ou d'un ruisseau, à crapahuter sur des sentiers ou à déambuler au musée, nul doute qu'elles auront à cœur d'envoyer une carte postale de leurs vacances à chacun des membres du CA.

Nul doute aussi que chacun des membres du CA aura l'envie d'envoyer une carte postale à l'épicerie pour divertir les salariées au travail.

Et les clients de Goût Layon, ils savent écrire ???

On se retrouve à la rentrée, frais et dispos, motivés et mobilisés. Vous avez certainement déjà réservés les 8, 9 et 10 septembre pour le weekend end du CLAP. Goût Layon s'y associe et organise un marché de producteurs place du mail le dimanche matin.

En attendant je vous souhaite à toutes et à tous de bonnes vacances !

François

Fin mai, nous sommes allées visiter l'EARL **Le Moulin de Sourdigné**, maraîchers à Valanjou. Nous retrouvons Ludovic et Fabien au pied d'un très vieux moulin cavier hors d'usage. Seule la cave du moulin sert à entreposer les légumes au frais avant de les livrer. Les légumes sont récoltés la veille et sont sur les rayons de l'épicerie dès le lendemain matin. Seules les salades sont cueillies tôt le matin même de leur livraison. C'est la fraîcheur et la qualité de ces produits qui fait la réputation de notre épicerie.



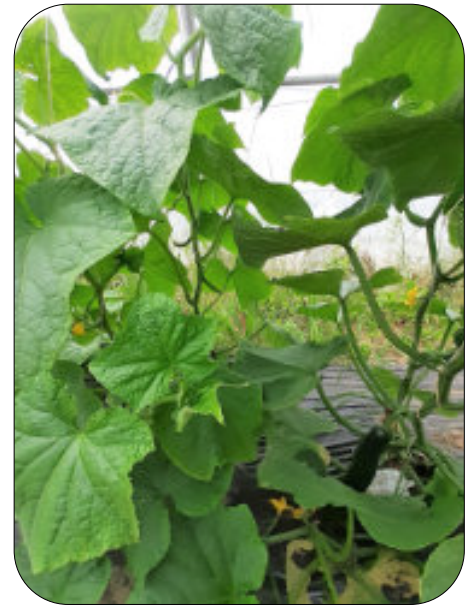
Il fait beau et chaud, nous marchons jusqu'aux serres bâchées de plastique recyclé. En prévision de possibles canicules, ce plastique est aspergé de lait de chaux pour réfléchir les rayons du soleil et ombrer tout en laissant passer suffisamment de lumière pour permettre la croissance des légumes.

L'accès de certaines serres est défendu par des moustiquaires pour empêcher les attaques d'insectes nuisibles. Les tomates sont notamment la proie d'une chenille, puis d'un papillon vorace. En 2022, toute une serre a ainsi été perdue, il ne faut surtout pas renouveler cela en 2023. Les légumes sont plantés sur du plastique noir d'amidon de maïs. Le goutte à goutte est la règle, il faut économiser l'eau à tout prix. C'est une technique qui fonctionne bien mais assèche la terre tout autour. Seul le plant est humide et les racines sont plus courtes. Une mare récolte les eaux de pluie des serres et approvisionne toute l'exploitation.

Les plants de tomates sont déjà hauts et bien fournis en tomates encore vertes. Ils grimpent et s'enroulent autour d'une corde tendue entre le sol et le plafond de la serre. Fabien et Ludovic suppriment les gourmands pendant le week-end, c'est dire le rythme de leur travail.



Une serre entière est consacrée au démarrage des plants à partir de graines achetées auprès de deux ou trois fournisseurs. On met les plantules en pots à l'aide d'une motteuse, sur des tables de semis, toutes les trois semaines pour étaler les récoltes. Les aubergines, poivrons, courgettes et tomates sont cultivés en serre, tandis que les oignons, les aulx et les pommes de terre sont cultivés en pleine terre à l'air libre. Quelques légumes anciens tels que le persil tubéreux, la poire de terre et les topinambours ont été proposés, mais souvent, les clients ne les connaissent pas bien et ne savent pas les cuisiner. Des carottes de trois couleurs et deux sortes de melons sont cultivés, dont le petit gris, très sucré.



Ludovic est maraîcher de formation, installé depuis 2010, tandis que Fabien travaillait dans l'élevage et les semences avant de rejoindre son frère il y a trois ans, au moment du départ en retraite de leurs parents. Ensemble, ils approvisionnent Goût Layon, mais aussi environ 90 familles à travers quatre AMAP

à Angers, Saint Lambert du Lattay et Le Fresnes. Les 6 hectares cultivés représentent un travail intensif de chaque jour, été comme hiver. Dans les prés environnants, une trentaine de vaches allaitantes charolaises et limousines croisées complète le tableau de cette exploitation dynamique qui cultive également toute la nourriture des bovins.



Nous quittons les lieux, admiratives du travail déployé par ces deux frères passionnés et reconnaissantes de les avoir vus nous consacrer une heure de leur temps. Quand trouvent-ils le temps de savourer le calme de ce printemps délicieux?



Goût Layon  
Epicerie Associative

L'ÉPICERIE  
GOÛT LAYON  
ORGANISE SON

**GRAND  
MARCHÉ**

**DIMANCHE  
10 SEPTEMBRE**  
9h – 13h

**VENEZ RENCONTRER  
NOS PRODUCTEURS LOCAUX**  
Place du Mail | Rablay-Sur-Layon

UN ÉVÉNEMENT SUIVI D'UN GRAND PIQUE-NIQUE PARTAGÉ  
ORGANISÉ EN COLLABORATION AVEC LE CLAP

Les délicieuses recettes de Jean Marc lors du pique-nique partagé de l'AG de Gôut Layon

## Tartine de ma Grand-mère



- Toutes les Fraises sont du GAEC Lait-Fraise Valanjou
- Pain Fournil de l'Aubance Soutaines/Aubance
- Beurre 1/2 sel Gabotit

Le matin, avant de partir à l'école, ma grand-mère me préparait pour le goûter une tartine de fraise. Après avoir passé toute la journée dans mon cartable quelle joie de déguster cette tartine pleine de saveurs, de douceur et d'amour.



## Fromage blanc aux Fraises



- Fraises: GAEC LAIT-FRAISE Valanjou
- Fromage blanc: les 2 bergères Chanzeaux

Un grand classique de fin de repas, mais quoi de mieux pour exhausser le parfum des fraises qu'un fromage blanc de brebis.



## Fraises au Vin



- Vin: Des jus et du Liens Rablay-sur-Layon "Sut le pouce" Grolleau

A la carte de l'auberge du "Cheval Blanc" le patron affichait: "FRAISES AU VIN"  
A la terrasse, assis à l'ombre d'un parasol le père de l'aubergiste équeulait et éminçait les fraises

Carottes  
à  
l'eau de rose



Carottes nouvelles  
Moulin de Sourdigne  
Valan Jou

Eau de Rose  
"Au Petit Champ"  
Rablay-sur-Layon

Le parfum qu'exhale un panier de pétales de roses fraîchement cueillies est si délicat qu'il sollicite tous les sens. L'envie de le conserver se fait plus forte et devient irrésistible. Il suffira alors de beaucoup de patience, de savoir-faire pour transformer les pétales en une délicieuse eau de rose.



Salade de Fèves  
fraises et  
Chèvre frais



Fèves } Moulin de  
Asperges } Sourdigne  
Valan Jou

Chèvre: Sylvie Jobard  
N.D. d'Alençon

Les chèvres à nouveau en lactation, annoncent l'arrivée des premières fraises et fèves. Quoi de plus audacieux de tenter le mariage des 3

# NOUVEAUTÉ DANS VOTRE ÉPICERIE !

## LA BOÎTE À IDÉES DE GOÛT LAYON

- 1 Des remarques sur les produits ?
- 2 Des suggestions d'animations ?
- 3 Des produits souhaités ?
- 4 Des questions sur l'asso ?

**Nous sommes preneurs de vos idées alors, à vos crayons !  
Nous en prendrons connaissance et y répondrons dans la  
lettre d'infos ou dans le magasin.**