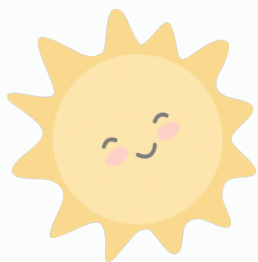


EDITO



LETTRE INFO

Veille d'été ...

"Bonjour Laurette ... / bon JOUR monsieur" ... alors, que devenez-vous ?"

Saviez-vous qu'à l'AG de votre épicerie, tenue le samedi 18 mai dernier, la thématique travaillée était sur notre ENGAGEMENT à Goût Layon. Vaste sujet

Qu'est-ce que l'ENGAGEMENT ?

S'engager, c'est avant tout un choix personnel et réfléchi. **L'engagement apporte de nombreux avantages dans la vie personnelle et professionnelle.** Tout d'abord, la découverte de nouveaux horizons. "Je sors de la routine". C'est aussi l'idée de se sentir utile, d'apprendre sur soi, se connaître davantage.

Quel type de personnes s'engage à participer aux projets défendus par l'épicerie associative Goût Layon ?

L'engagement à l'épicerie du village ne commence-t-il pas, comme vous le faites naturellement et inmanquablement, par y faire ses courses ?

Vous l'avez compris :

L'épicerie associative Goût Layon mérite que je m'y engage. Commerce de proximité, situé à quelques minutes à peine de mon domicile, social et solidaire me permet, de plus, de tisser des liens au moment d'un café le dimanche matin ... et surtout de me donner une autonomie quand j'en franchis la porte ...

"Topette et bon dimanche"

Thierry (bénévole du dimanche)

N'hésitez donc pas à y adhérer ...

Bel été à vous

PORTRAIT DE PRODUCTEUR



Les reines des prés !

Si vous êtes assidu de la lettre info, si vous la collectionnez (ce dont nous ne doutons pas!) vous vous rappellerez du portrait de Céline Jaffrelot, celui d'Adeline Durand, et celui d'Erika Flahault.

Autres bénévoles, autre temps, printemps fleuri nous ont inspiré l'envie de retourner voir ces 3 drôles de Dames !

Claude-Sophie et Nadège ont participé à la cueillette des roses, chez **Céline**.

.....

Dès notre arrivée au Petit Champ, Nadège et moi sommes éblouies. En effet, le jardin de Céline est enchanteur.

L'accueil est modulé par de nombreux chants d'oiseaux, mésanges charbonnières, merles, pouillots véloce, accompagnés du cocorico du coq, du caquètement de 4 poules ou de celui d'un couple d'oies, sans compter le bruissement des arbres. De plus le Layon n'est pas loin!

Les oreilles sont ravies mais la vue aussi...

Les allées sont courbes, légèrement déclinées et les nombreuses plantes se réjouissent d'un tel espace. D'autant que c'est la bonne saison pour le visiter. Les roses sont à leur apogée. Cela fait plusieurs semaines qu'elles donnent le meilleur.

Par touches de couleurs à dominante rose, rouge et crème, les variétés sont anciennes. Imaginez plus de 300 pieds, telle que la Rose de Provins ou celle de Damas ou la Centifolia !



La saison de la récolte est courte, intense, le rythme est soutenu. En fonction des années, cela dure 5 à 6 semaines... Récolte des pétales et distillation sont quotidiennes.

Les boutons de roses sont cueillis le matin de bonne heure, dans de jolis paniers en osier.

Les fleurs sont versées sur la table puis épétalées et pesées. Le jour de notre visite, il y a eu 5 kg de pétales mélangées à 20 litres d'eau filtrée par gravité et dynamisée, soit au final 5 litres d'hydrolat d'eau de roses.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

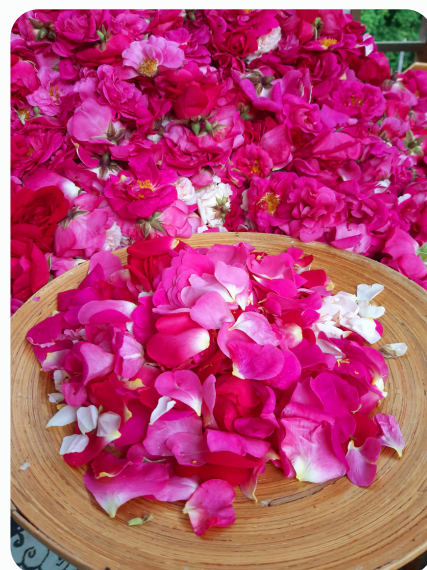


La méthode de distillation nécessite un bel alambic en cuivre, ainsi les pétales libèrent leur principe actif. C'est une méthode ancestrale.

La magie opère dès l'ouverture des flacons en verre d'une jolie toile teinte bleue.

Tout est produit avec soin, sans substance chimique, ni produit de synthèse, répondant aux exigences de la certification bio.

L'eau de rose a de nombreuses vertus. Démaquillante, elle soulage les yeux, apaise le cuir chevelu... Mais elle peut être aussi intégrée aux aliments pour des recettes telle que la crème pâtissière pour un parfum subtil, ou d'un thé aux pétales de roses comme celui que Céline nous a gentiment offert...



Après la saison de la cueillette, il faudra entretenir le jardin, tailler les plantes, traiter par des infusions de plantes les sujets malades et tondre les allées ...

L'hiver dernier elle s'est aidée du concours de quelques moutons dont la laine tondue servira de paillage!

Et c'est aussi un moment consacré à la vente.

Céline travaille avec enthousiasme dans ce magnifique biotop, reprenant le domaine de Christine et de Jean-Marc Breton.

Ses prochains projets sont d'étendre ses hydrolats à de nouvelles variétés de plantes telle que la mélisse et la menthe.

Merci Céline pour ce moment magique et hors du temps.

Si vous souhaitez découvrir le Petit Champ, n'hésitez pas à appeler Céline au moment de la saison des roses. Elle ne demandera pas mieux de vous y accueillir, tout en l'aidant à la cueillette.

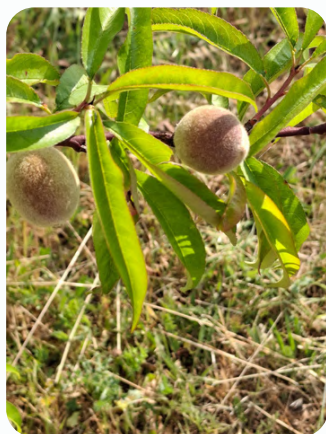
PORTRAIT DE PRODUCTEUR



Quant à Bianca et Frédérique, elles se sont rendus aux Noyers, où co-travaillent *Adeline et Erika*....

Adeline possède un Brevet de Responsable d'exploitation Agricole, option plantes médicinales. Après plusieurs années à travailler dans les vignes, dans la Drôme, puis en Anjou, elle décide, en 2017, de créer son projet, ici, aux Noyers, un lieu chargé de l'histoire familiale, puisque le terrain appartenait à ses grands-parents (sa grand-mère vit toujours dans la maison attenante)

Un lieu chargé d'une énergie un peu mystique, aussi, puisqu'y siège un polissoir à cupules, adossé à un amandier plusieurs fois centenaire, amandier qui a été sélectionné et multiplié au conservatoire des amandiers de Loudun (son nom est officiellement "Amandier du Polissoir"). Le conservatoire répertorie 400 variétés différentes d'Amandiers.



Même si Adeline ne possède pas autant de variétés, elle a planté environ 1500 arbres depuis son installation, des amandiers, bien sûr, des noyers, évidemment, des noisetiers, mais aussi d'autres essences.

Il faut 7 à 8 ans à un amandier greffé pour produire.

Adeline possède une machine manuelle à décortiquer, mais même ainsi, c'est un gros travail de trier et décortiquer les fruits à coques.

Elle propose aussi des plants de légumes, et surtout, possède une grande variété de plantes, avec lesquelles elle fabrique des tisanes aux noms inspirants, que vous pouvez trouver à l'épicerie, et des hydrolats.

Adeline possède une serre, et un séchoir, qu'elle partage avec Erika, et bien sûr un alambic pour ses distillations.

C'est un grand labeur, car ici, tout est fait à la main : le désherbage, la cueillette....En outre, le terrain est très sec, peu de terre et beaucoup de roches, du calcaire, alors, il faut s'adapter. Au printemps, les journées d'11h sont courantes.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR



En contrebas, de l'autre côté de la route, se trouve la maison d'Erika.

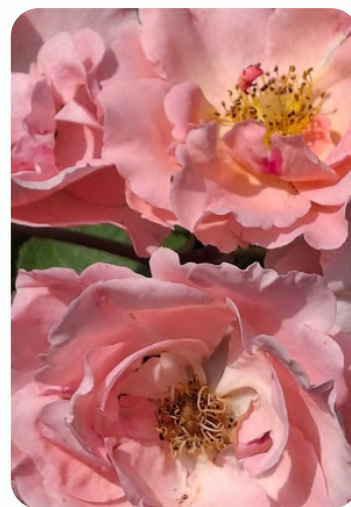
Bien que quelques mètres seulement séparent les deux lieux, l'immense jardin est verdoyant, luxuriant, et frais.

Les roses côtoient le seringas, les framboisiers, la mare et ses nénuphars.

Les plantes sauvages se sont implantées elles-mêmes, certaines essences étaient là avant l'arrivée d'Erika.

Erika nous raconte qu'elle a toujours été attirée par les fleurs. Elle voulait être jardinière-paysagiste, mais "elle avait de trop bonnes notes", alors, comme souvent à son époque (pas si lointaine !) elle a été orientée dans une voie scientifique. Elle est devenue Enseignante Chercheuse en sociologie et Maître de conférence, et a publié un livre "Une vie à Soi", nom qu'elle a donné à son entreprise, lors d'un retour à ses premières Amours, après une formation en herboristerie.

Ce qui frappe tout d'abord dans l'Univers d'Erika, c'est sa poésie et sa délicatesse. Son laboratoire, installé dans sa maison de pierres, ressemble à l'antre d'une guérisseuse, elle cuit ses sirops et ses gelées (qu'on trouve à l'épicerie) dans la bassine en cuivre de sa grand-mère, au milieu de ses jarres en grès, où elle conserve les plantes sauvages issues de ses cueillettes. L'ambiance hésite entre la brocante et l'herboristerie d'antan.



Toutes ses "potions" (elle fait aussi des huiles de massage) sont faites en petite quantité, et immédiatement après cueillette, lorsque ça s'y prête. Les plantes qui doivent sécher rejoignent le séchoir partagé. La qualité du séchage est importante. Par exemple, le tilleul doit être bien aéré et protégé de la lumière. Ainsi, il garde sa couleur verte.

Enfin Erika propose des balades " découverte des plantes sauvages", car l'essentiel de ses cueillettes a lieu dans les champs (elle connaît les endroits éloignés de toute pollution....)

Une activité à découvrir....

ANIMATION PASSEE



Retour sur l'animation "Dessine ton légume préféré"

Pour l'arrivée du Printemps, nous avons convié les enfants à dessiner leurs légumes préférés afin de participer à la décoration de l'épicerie.

Lors d'un goûter nous avons pu admirer tous ces beaux dessins et nous les avons accrochés dans le magasin pour que tout le monde puisse en profiter aussi.

Merci à tous les enfants 😊



ANIMATION PASSEE



Retour sur l'Assemblée Générale

Samedi 18 mai 2025 – 10h30 – Salle du conseil – Mairie de Rablay-sur Layon :

AG réussie !

Après un accueil agréable et chaleureux autour du verre de l'amitié, le tout au soleil ... intro. et rapport moral rapide et sympathique. 2024, une année de défis ... défis accomplis.

Une première ... l'ensemble des salariées de l'épicerie est convié à l'AG.

Avant la présentation des résultats de l'année 2024, chacun des 6 pôles existants : RH / finances / produits / communication / vie associative / brico/travaux a proposé et présenté son activité aux présents dans la salle.

Un visuel en assurait la clarté sur écran...



A été décidé à cette AG :

Mise en place pour l'année 2026:

Sont considérés comme adhérents : tout bénévole actif ;

(Sont considérés comme bénévoles actifs : les bénévoles du dimanche, des pôles du CA, des inventaires ..., toute personne qui a versé une cotisation).

Cotisation 2025/2026 fixée entre 5€ et 20€

ANIMATION PASSEE



Retour sur l'Assemblée Générale

Thématique de l'AG ... L'ENGAGEMENT

Quels sont les types de personnes voulant participer et s'engager aux projets défendus par l'épicerie associative Goût Layon ?

En 3 équipes réparties, chacune a mis sur papiers ce qu'elle pensait de l'engagement.

- . du client ;
- . du bénévole ;
- . des membres du CA.

Grâce à un timing géré de main de maître (merci Mamad), Cette exploration s'est faite au "cordeau". (10 mn étaient accordées).

À voir les retours, tout le monde y a trouvé son compte, ses avantages.



Puis l'AG s'est finie de façon plus classique avec rapport financier, renouvellement du CA pour finir par un déjeuner champêtre et convivial à l'arrière de la mairie.

Un petit mot sur le fronton extérieur de l'épicerie. Le corps des architectes des bâtiments de France ne donnant pas leur accord pour les travaux, le CA réfléchit.

Au vu de ce bel environnement, une nouvelle administratrice est entrée au conseil. Bienvenue à elle !

Cap sur 2026 ...

Merci aux organisateurs de l'AG et à sa mise en place.

INFORMATION IMPORTANTE



Ramenez-moi, rappel des consignes sur les consignes !

Vous connaissez maintenant le logo « **Ramenez-moi** », présent un peu partout dans l'épicerie, qui indique qu'un contenant (bocal, bouteille, ...) est récupéré par son producteur ou productrice !

Vous pouvez les déposer (lavés, avec ou sans étiquettes et couvercle) dans la superbe étagère à roulettes à l'entrée du magasin !



Nous tenons à vous rappeler que nous récupérons **UNIQUEMENT** les contenants indiqués par ce logo. Les salariées doivent régulièrement faire du tri dans les contenants en verre qui y sont déposés, ce qui augmente la manutention et nous oblige à nous rendre au point de collecte du verre.

La liste des fournisseurs qui consignent à l'épicerie Goût Layon est affichée sur cette étagère et va bientôt être mise à jour. Le pôle communication est en réflexion pour réaliser des flyers de cette liste, afin que vous puissiez la garder partout avec vous ! Ca vous plairait ?

Pour résumer, les consignes fonctionnent très bien et nous en sommes ravis ! Mais si vous souhaitez que les contenants en verre non indiqués « consignés » soient réutilisés, l'épicerie n'est pas le bon endroit, (la ressourcerie peut-être ?) merci de votre compréhension !

Pour rappel : les sacs jaunes des filets de pommes de terre sans lacération et les barquettes de fraises en parfait état sont également récupérés par les maraîchers. Aussi, les boîtes d'œufs propres sont toujours les bienvenues pour garnir le rayon en libre-service !