

la Gazette

le mag de l'authentique et du coopératif

Numéro 2 - Juillet/Août 2015

LA VIE DE NOS FERMES

Bienvenue au
bal des tracteurs

SORTIE NATURE

Mille et une balades
à la découverte des
Grands Causses
et des Cévennes.

RENCONTRE AVEC JEAN-MARC

Viticulteur à Valady

Idées gourmandes

Côtelettes d'agneau
grillées & Pommes
de terre nouvelles

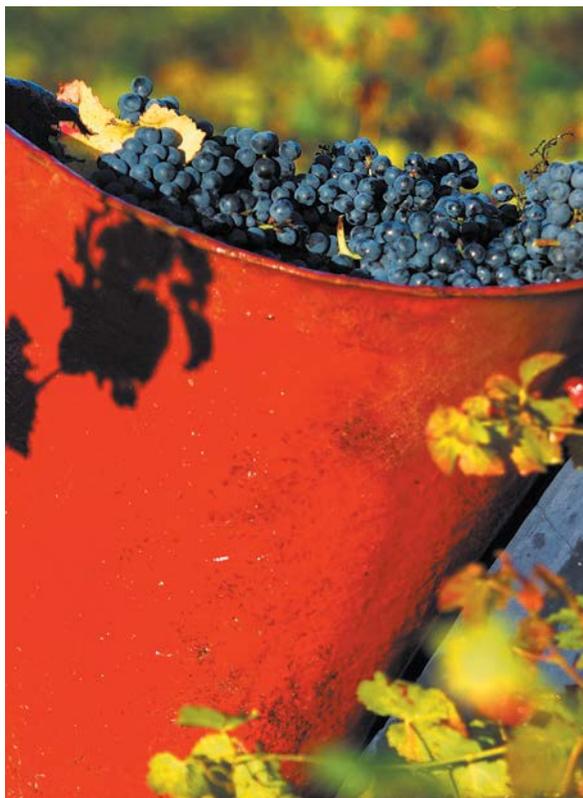
CONSEIL CONSO

5 conseils

pour des vacances
éco-responsables !

DU MOIS Produit

L'Agneau de
l'Aveyron



Edito

Pour un été nature & gourmand !

L'été a commencé sur les chapeaux de roue. Par ces chaleurs parfois caniculaires, nous rêvons tous de nature et de fraîcheur. Avec ses paysages variés et son environnement préservé, les contreforts du Massif central sont le cadre idéal pour des vacances vertes. Fraîcheur des plateaux de l'Aubrac, magie des parcours sur les Causses, majesté des gorges du Tarn, charme des collines du Ségala...il y en a pour tous les goûts.

Mais pour que l'été rime avec plaisir, il se doit d'être gourmand. Côtelettes d'Agneau, brochettes de bœuf, porc mariné, saucisses de veau vous attendent aux Halles de l'Aveyron pour des repas estivaux tout en convivialité. Un rosé frais de la cave Les Vignerons du Vallon, à déguster avec modération, sera bien apprécié. A moins que vous ne préfériez une bière Aubrac de la brasserie d'Olt.

Quoi qu'il en soit, c'est le moment de recharger vos batteries, de vous faire plaisir et de profiter d'un repos bien mérité !

Nous vous souhaitons donc à tous bonnes vacances !

la Gazette

Edité par Les Halles de l'Aveyron - SAS. Siret 50416891500024. Tél : 0565678900 - Responsable de publication : Jehan Tanguy - Conception et réalisation : Pinside - 60 rue la Boétie - 75008 Paris. Tél : 09 81 21 97 12. Rédacteur en chef : Stéphane Perrin - Rédactrice adjointe : Pauline Loumont - Directeur artistique : Christian Lemaire. Photos : Gilles Tordjeman. Imprimée en France. Ne pas jeter sur la voie public.

Des balades sur les Grands Causses, une recette estivale, un viticulteur qui vous parle de sa passion...et un été ensoleillé avec Les Halles de l'Aveyron.

Sommaire



RENCONTRE P. 4 et 5

Jean Marc GOMBERT, viticulteur, la passion d'un métier.

DU MOIS *Produit* P. 6 et 7

L'Agneau de l'Aveyron.

Sortie Nature P. 8 et 9

Mille et une balades à la découverte des Grands Causses et des Cévennes.

LA VIE DE NOS FERMES P. 10 et 11

« Bienvenue au bal des tracteurs »

Idées gourmandes P. 12 et 13

Côtelettes d'agneau grillées & Pommes de terre nouvelles

Conseil conso P. 14

5 conseils pour des vacances éco-responsables !

AGENDA P. 15

Après 16 ans passés sur les bâtiments de la Marine Nationale, Jean-Marc s'est orienté vers le métier de viticulteur. « Mon grand-père m'avait transmis sa passion de la vigne et je me suis dit qu'il était temps pour moi de franchir le pas ». Propriétaire de 10 hectares de vignes AOC Marcillac, il vit aujourd'hui de sa passion.



Jean Marc est fier de son engagement coopératif au sein d'UNICOR car dit-il « les idées d'un groupe sont toujours meilleures que les idées du meilleur du groupe ». Il est également conscient que le fait de mutualiser les moyens permet d'avoir plus de performances et de réaliser des actions irréalisables individuellement. « En 2012, nous avons construit notre caveau oenotouristique. C'est la force de la coopérative de mener de telles initiatives ! ».

Le fait d'exercer sa profession dans un cadre aussi exceptionnel que le Vallon de Marcillac, terre mère de ce vin, rend son métier encore plus passionnant. « Le Vallon, c'est la Riviera de l'Aveyron. C'est réellement un coin qui se démarque et qui a sa propre âme ». Beauté & variété des paysages ; douceur du climat ; maisons paysannes de grès rouge ; voilà ce qui fait du Vallon un cadre idyllique, dont le vin de Marcillac est l'expression la plus noble.

Un peu d'histoire...

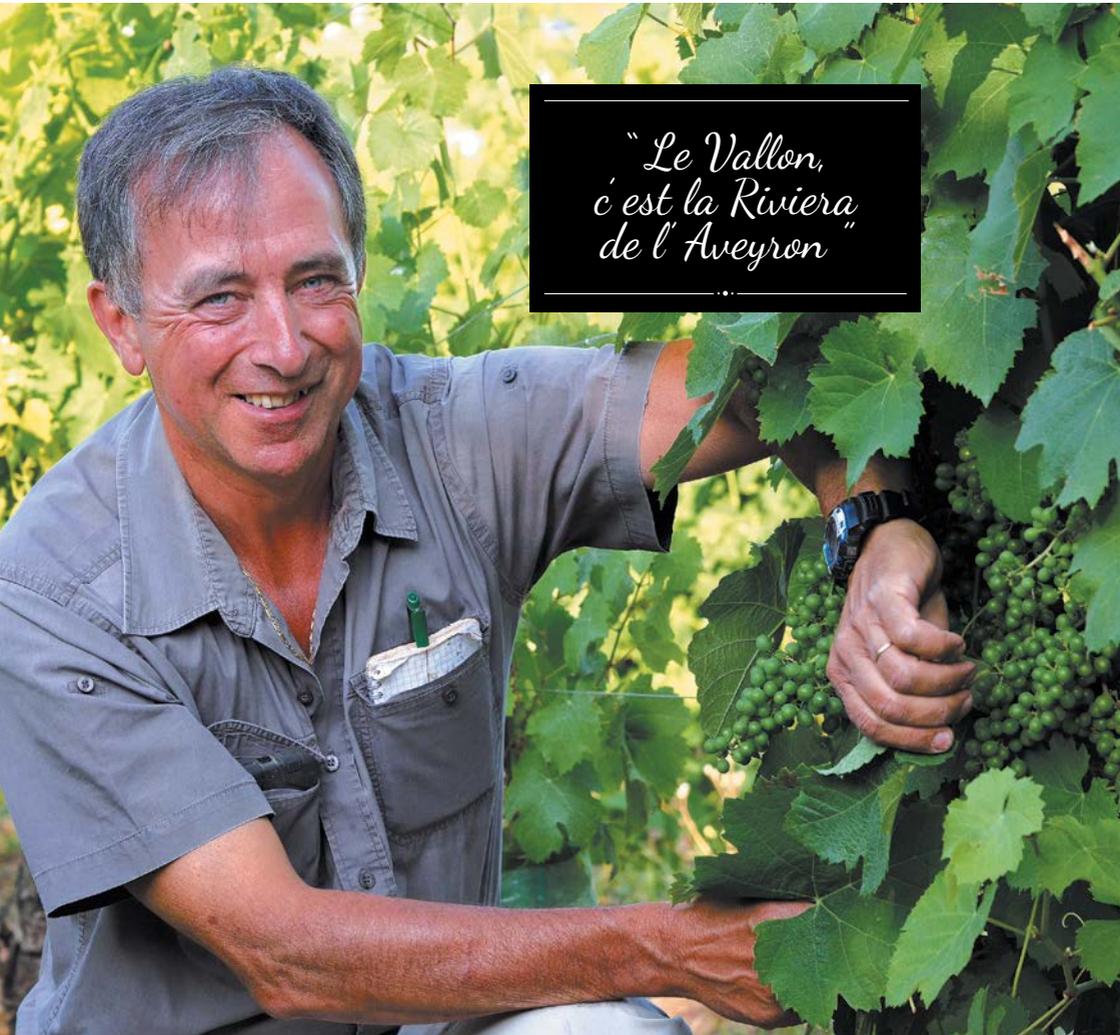
Le vin de Marcillac a connu sa gloire au Moyen Âge. On dit même que ramenées d'Agen par un moine en 866, afin d'être vénérées en l'abbatiale de Conques, les reliques de Sainte Foy auraient été dissimulées dans un fagot de sarments de Mansois, le cépage de l'AOC Marcillac. Avec l'exode rural et le phylloxéra, le vignoble de Marcillac va peu à peu péricliter. Il faudra l'acharnement de passionnés pour sortir ce vin de l'oubli et lui redonner ses lettres de noblesse. Depuis les années 60, le Marcillac connaît une nouvelle jeunesse, saluée en 1990 par l'obtention d'une AOC.



RENCONTRE

Jean Marc GOMBERT, viticulteur, la passion d'un métier.

Installé depuis 1997 à VALADY, charmant village aveyronnais situé au cœur du Vallon de Marcillac, Jean Marc GOMBERT est le président de la cave coopérative d'UNICOR : Les Vignerons des Vallon. Rassemblant 40 viticulteurs (près de 55% de la production de vin AOC Marcillac), la Cave contribue au dynamisme d'une région et à la transmission d'un savoir-faire.



*"Le Vallon,
c'est la Riviera
de l'Aveyron"*

DU MOIS Produit

L'Agneau de l'Aveyron



La production d'agneaux de l'Aveyron est indissociable de l'agriculture des contreforts du Massif central et perpétue la tradition des agneaux élevés sous la mère.

Durant toute leur période d'élevage, les agneaux séjournent dans de vastes bergeries paillées. Issus d'un croisement entre la rustique brebis Lacaune et des béliers de race bouchère, leur alimentation provient de têtées fréquentes au pis de leur mère, complétées par du fourrage.

Aux beaux jours, les mères gagnent les pâtures où elles se nourrissent en totale liberté avant de rentrer le soir pour allaiter les agneaux. Durant l'hiver, elles demeurent au chaud en bergerie et reçoivent fourrages et céréales produits sur les fermes.

Ce mode de production est garant du confort et du bien-être des animaux et participe à l'équilibre environnemental et économique de la région. Il permet en effet de faire vivre les campagnes grâce à l'activité des éleveurs bovins.

De plus, les brebis sont essentielles dans l'entretien des paysages et la préservation des écosystèmes locaux. En pâturant dans des endroits inexploitable, elles débroussaillent de façon naturelle les vastes plateaux calcaires et pierreaux, occupés par les pelouses

sèches. La viande de l'Agneau de l'Aveyron est d'une grande finesse gustative : goûteuse, soyeuse, raffinée et délicieusement fondante. La couleur de son gras est tendrement nacrée, celle de sa chair délicatement rosée.



Les côtelettes... L'incontournable des tables estivales !

Pièce symbolique de l'été, les côtelettes d'Agneau de l'Aveyron riment avec gourmandise et convivialité. Sous un soleil attendu de tous, en famille ou entre amis, elles sont les vedettes du barbecue et de la plancha !

Vous trouverez dans ce numéro une recette de côtelettes d'Agneau marinées et accompagnées de pommes de terre nouvelles... Un pur régal !





“Devant moi s'ouvrit une vallée peu profonde et à l'arrière, la chaîne du Mont Lozère. La grand-route de Mende traversait prairies et pâturages, et partout tintinnabulaient des clochettes sonnantes d'ouailles et de troupeaux ”

Robert-Louis Stevenson, auteur de l'Île au trésor et Dr. Jekyll & M. Hyde, évoquant les Cévennes

Sortie Nature

Mille et une balades à la découverte des Grands Causses et des Cévennes.

Havre de liberté où la nature est reine, territoire inscrit au patrimoine mondial, les Grands Causses et les Cévennes s'étendent au sud du Massif central. De sentiers secrets en pistes forestières, d'innombrables chemins entretenus par l'homme depuis des siècles invitent à la découverte de paysages uniques et d'un patrimoine culturel et architectural hérité du Moyen Âge.

Dans l'écrin naturel que constituent les Gorges de la Jonte, vous pourrez observer les majestueux vautours fauves et moines, comprendre leur mode de vie ainsi que leur indispensable présence pour l'équilibre de l'agriculture caussenarde.

Sur les flancs du Causse Noir, dans le ravin de Malbouche, une promenade vous entrainera sur les traces de l'ogre Jean Grin et de sa sinistre légende.

Blottis sous leurs falaises protectrices, les hameaux troglodytes des Gorges du Tarn témoignent de la présence humaine de jadis. Aujourd'hui, malgré de récents travaux de réhabilitation, les seuls occupants de ces domaines sont les mouflons présents en nombre sur ces pentes arides du Causse de Sauveterre.

Une autre promenade au cœur des vignes et des vergers des avants-causses vous entrainera parmi les coteaux et les marnes grises riches en fossiles. Profitez-en pour faire une halte chez un viticulteur qui vous fera déguster le Cote de Millau et les apéritifs locaux.

Sur ce territoire contrasté et préservé, une multitude de ballades attendent les plus sportifs comme les familles.



LA VIE DE NOS FERMES

Le bal des tracteurs.



*" Fermez les yeux
et sentez cette
odeur agréable "*



En cette saison dans nos régions d'élevage, le rythme des fermes s'adapte à celui du foin. Le soir très tard ou le matin très tôt, lorsque la température est la plus douce, le bal des tracteurs peut enfin commencer. C'est un temps important de la vie rurale. En effet il s'agit de récolter les foins dans de parfaites conditions afin d'obtenir un fourrage naturel de qualité supérieure pour les animaux.

Si les horaires ne font pas toujours des envieux, ce moment est synonyme de convivialité pour les agriculteurs qui se retrouvent entre amis pour un des moments forts de la vie agricole estivale.

C'est également l'occasion pour eux d'être en communion avec leur environnement et de profiter des beautés de la campagne sous le soleil de juillet. Rencontres insolites au programme !

Il n'est pas rare de se retrouver nez à nez avec le cerf ou le lièvre, ou de croiser le renard qui rentre de ses maraudes nocturnes...

Et que dire de cette odeur très agréable qui se dégage des champs au petit matin pour en faire profiter tout un village... Si vous passez par nos régions, ouvrez les fenêtres, fermez les yeux... Après ce court instant, c'est une belle journée qui peut démarrer.

Pour les enfants, en vacances scolaires, c'est aussi un moment privilégié pour découvrir le monde agricole.

Idées Gourmandes

Côtelettes d'agneau grillées & Pommes de terre nouvelles

Ingédients

2 ou 3 côtelettes d'agneau par personne
1 kg de pommes de terre nouvelles
2 gousses d'ail
Persil
Poivre / Sel
Fleur de thym
Huile d'olive

Pour la marinade

2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 ou 3 gousses d'ail
1 branche de thym
1 feuille de laurier sauce

Préparation

- 1** Préparez la marinade et laissez y reposer les côtelettes environ 30 minutes à température ambiante.
- 2** Nettoyez les pommes de terre sous un filet d'eau, en grattant uniquement les parties foncées (ne surtout pas les éplucher). Coupez-les en petits dés et mettez-les à cuire avec 4 à 5 cuillères d'huile d'olive dans une sauteuse ou un wok. Puis ajoutez-y 2 gousses d'ail en chemise, légèrement écrasées. Laissez cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes. Evitez de les remuer, les faire plutôt sauter car la chair est très tendre et a tendance à s'écraser.
- 3** Sortir les côtelettes de la marinade, les faire griller sur un poêle chaude, au barbecue ou à la plancha. Les faire saisir 3 à 4 minutes de chaque côté sans ajouter de matières grasses (elles vont caraméliser). Salez et poivrez à votre convenance, et émiettez quelques fleurs de thym. Puis, laissez reposer 5 à 6 minutes sous du papier aluminium.
- 4** Revenons à nos « patates » (les meilleurs sont celles de Rieupeyroux). Lorsqu'elles sont cuites, les saisir à feu vif pendant 1 à 2 minutes en les faisant sauter (cela va faire croustiller leur fine peau), puis ajoutez-y un peu de persil finement haché ainsi que de la fleur de sel.

VOILA TOUT EST PRET, REGALEZ-VOUS !



Bonjour je m'appelle Florence Fortes mais tout le monde m'appelle « Flo ». Agricultrice dans le sud Aveyron à Compeyre, je travaille avec mon mari et mon frère. Nous élevons des brebis laitières (production de lait pour Roquefort) et un troupeau de brebis viande pour la production d'Agneau de l'Aveyron IGP. Je suis « bergère » et tout l'été je garde mes brebis avec mes chiens. Aujourd'hui, pour cette première recette je vous propose de cuisiner de l'agneau. Une recette facile et inratable !



Bientôt en vacances ?

Conseil Conso

« 5 conseils pour des vacances éco-responsables ! »



Voici nos 5 conseils pour concilier plaisir et respect de l'environnement !

1) Eteindre vos appareils ménagers avant le départ.

Des petits gestes simples qui permettront de limiter la consommation d'électricité et donc de réduire l'impact sur l'environnement. Vos factures seront également plus légères ! Que demander de mieux !

2) Voyager léger !

En plus d'être bénéfique pour le dos, voilà qui réduira votre note à la pompe. Savez-vous qu'en voiture 100 kg de charge équivaut à 5 % de consommation de carburant en plus.

3) Découvrir les produits locaux.

Consommer les produits locaux permet de limiter l'importation de produits et de ce fait, l'émission des gaz à effet de serre. Vous contribuerez également au maintien d'une agriculture locale garante de l'entretien des paysages.

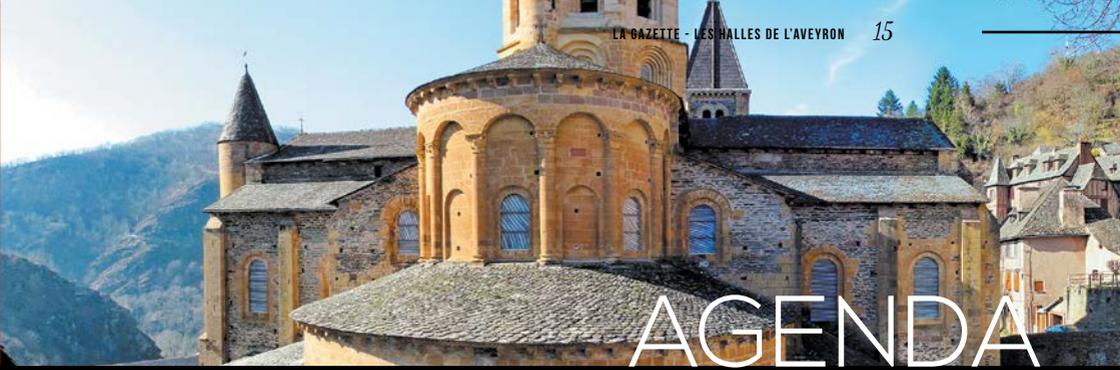
4) Bannir les sacs en plastique.

Ils détériorent les paysages, détruisent mers et rivières et étouffent les animaux qui les consomment par erreur. N'oublions pas qu'un sac plastique met entre 100 et 400 ans pour se dégrader entièrement.

5) Opter pour des loisirs « zéro impact »

Certaines activités motorisées, bien que divertissantes, polluent, dégradent les paysages et gênent les animaux. Privilégier les randonnées à vélo ou à pied, permettant la découverte d'une nature préservée.





AGENDA

DU 19 JUILLET 2015 AU 23 AOÛT 2015

Festival de musique de Conques « La Lumière du Roman » (CONQUES - AVEYRON) :

Le célèbre village étape du pèlerinage de Saint Jacques de Compostel et son abbatale romane classée au patrimoine mondial de l'humanité vous accueille pour un festival mêlant musique médiévale et contemporaine.

LE 25 ET 26 JUILLET 2015

Les Ruralies (VILLEFRANCHE-DE-PANAT - AVEYRON) :

Samedi soir, régalez-vous lors d'un repas gastronomique réalisé à partir de produits locaux. Le lendemain, la célébration de l'agriculture aveyronnaise se poursuit entre marché de producteurs, exposition d'animaux de la ferme, démonstration de tonte, jeux de force panatoise avec la célèbre épreuve du tiré de tracteurs et animations de rues !

LE 6, 7 OU 8 AOÛT 2015

Le tout-petit festival musical de SAINT-GERMAIN-DE-CALBERTE (LOZERE) :

Des musiciens de renommée nationale et internationale se rencontrent dans ce petit village des montagnes cévenoles pour partager leur amour de la musique. Enchanter pour les oreilles comme pour les yeux.

LE 1 ET 2 AOÛT 2015

La Festa del País (SAINT FLOUR - CANTAL) :

Rendez-vous incontournable de l'agriculture de montagne et du monde rural, la Festa del País est une vitrine festive de l'agriculture du territoire. Vous découvrirez les pratiques agricoles d'hier et d'aujourd'hui et le savoir-faire local à travers des animations variées : présentation des différents types d'élevages, démonstration de traite, village des saveurs et de l'artisanat, animations musicales...

LE 12 AOÛT 2015

VTT ÉLECTRIQUE SUR LES TRACES DU ROQUEFORT (ROQUEFORT SUR SOULZON - AVEYRON) :

Venez pédaler sans forcer sur un VTT Hybride pour une balade pastorale sur les traces du Roquefort. Ce célèbre fromage n'aura plus de secrets pour vous ! De la pâture des brebis à la traite, toutes les étapes vous seront présentées. La balade se terminera par la visite d'une ferme et la dégustation de ses produits.

LE 12 AOÛT 2015

Marché nocturne (ST CÔME D'OLT - AVEYRON) :

Construit derrière les fossés de l'ancienne cité fortifiée, St Côme d'Olt accueille un marché nocturne enchanteur ! Sur ce site aveyronnais classé parmi les « Plus Beaux villages de France », vous découvrirez et dégusterez des produits régionaux au rythme des animations musicales.

LE 14 AOÛT 2015

Balade gourmande (SAUVETERRE DE ROUERGUE - AVEYRON) :

Avec Stefani Douziech, accompagnatrice en Moyenne Montagne, venez découvrir le pays des 100 vallées par les sentiers de randonnées. Votre balade se terminera chez un producteur qui vous ouvrira les portes de son exploitation et vous fera déguster ses produits. Bonne humeur et convivialité garanties !

Les Halles de l'Aveyron

Retrouvez aux Halles de l'Aveyron une sélection de produits fermiers issus des filières de qualité de l'agriculture des contreforts du Massif central. Nos paysans coopérateurs sont fiers de vous proposer le meilleur de leur ferme.

Coopératif & authentique

Rodez

Boulevard des Balquières
12850 Onet le Château
T. 05 65 67 88 50

Herblay

1, rue Paul Signac
(Avenue de la libération)
95220 Herblay
T. 01 30 40 20 20

AVEYRON
VIVRE VRAI

www.leshallesdelaveyron.com



UNICOR est une coopérative historiquement implantée en Aveyron et qui rayonne aujourd'hui sur tout le sud du Massif central. Au travers de son enseigne Les Halles de l'Aveyron, la coopérative UNICOR met en vente en circuit court collectif les productions agricoles de ses adhérents à des prix justes pour les paysans comme pour les consommateurs.