N°12 - NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2018

Les halles de l'Aveyron
Le meilleur de nos fermes

LA GAZETTE

Le mag de l'authentique et du coopératif

RENCONTRE
La ferme sur le chemin de Saint-Jacques…

IDÉES GOURMANDES
Vol-au-vent de ris d'agneau au foie gras

TRADICION D'AICÍ
La Poule Un

AVEYRON VIVRE VRAI

ÉDITO

L'automne est bien là. Dans le Vallon de Marcillac, les vendanges se sont achevées sur la promesse d'un cru exceptionnel. Sur le plateau de l'Aubrac, les troupeaux ont profité de l'été indien avant que les premières neiges ne précipitent leur descente dans les vallées. Enfin, du côté des bergeries, on prépare les agnelages d'automne.

Les fêtes de Noël approchent. Peut-être avez-vous déjà pensé à la bonne table que vous offrirez à vos proches. Les Halles de l'Aveyron vous proposent l'excellence des produits du terroir pour régaler familles et amis : volailles festives élevées aux pieds de l'Aubrac, foie gras et spécialités de canards gras de l'Aveyron, fromages fermiers, gâteau à la broche, biscuits apéritifs artisanaux… Tout ce qu'il faut pour se régaler !

RETROUVEZ-NOUS SUR

facebook.com/LesHallesDeLAveyron
@HallesAveyron
leshallesdelaveyron

LA GAZETTE

Éditée par Les Halles de l'Aveyron - SAS. Siret 504 168 915 00024 . Tél. 05 65 67 89 00 - Responsable de publication : Stéphane Perrin
Rédacteur en chef : Stéphane Perrin - Photos : Gilles Tordjeman - Ne pas jeter sur la voie publique.
Impression : Groupe Burlat Rodez - 11/2018 - ISO 14001 - Tél. 05 65 73 00 10.

Papier recyclé

SOMMAIRE

RENCONTRE // P 4
La ferme sur le chemin de Saint-Jacques

PRODUIT DU MOIS // P 6
Le Roquefort

LA VIE DE NOS FERMES // P 10
La Davalada

IDÉES GOURMANDES // P 12
Vol-au-vent de ris d'agneau au foie gras

TRADICION D'AICÍ // P 15
La Poule Un

RENCONTRE

LA FERME

SUR LE CHEMIN DE SAINT-JACQUES

Sur le plateau de Golinhac, au milieu des bois de châtaigniers, nous avons rencontré Alexandre au volant de son tracteur. Il partait travailler ses terres par un bel après-midi d'automne. Il nous a ouvert les portes de sa ferme : une bâtisse séculaire de pierre et de lauze.

À 34 ans, Alexandre est un jeune agriculteur récemment installé. Après quelques années dans l'enseignement, Alexandre est en pleine reconversion professionnelle : c'était « un projet de vie depuis l'enfance » dit-il. Et le voilà passant de la cour d'école à la cour de ferme sur les traces de ses grands-parents.

Alexandre élève un troupeau de brebis Lacaune, la race locale, pour le Label Rouge Agneau Fermier du Pays d'Oc. Ils sont d'ailleurs là les agneaux… On les entend dans la bergerie. Ils appellent leur mère qui ont passé la journée dans les pâturages : c'est enfin l'heure de la tétée ! Ces agneaux sont nés tout récemment. Ils vont passer trois mois à profiter du bon lait maternel. D'autres agneaux naîtront au printemps.

Ainsi va la nouvelle vie d'Alexandre : au rythme de la nature. Des journées très occupées entre les bêtes et les champs… mais des journées passionnantes !

Alexandre travaille seul mais la famille n'est jamais bien loin pour donner un coup de main. Il a aussi beaucoup de projets aussi bien professionnels que personnels comme aménager son habitation dans l'une des vieilles bâtisses du site pour vivre sur place et construire sa petite famille.

Avec tout cela, Alexandre tient à dégager du temps pour s'impliquer dans la vie de son village : associations locales, club de théâtre, conseil municipal... d'ailleurs si vous passez par Golinhac pour la fête du 3 et 4 novembre, il vous servira peut-être des châtaignes grillées et vous invitera sur la piste de danse.

CLIN D'ŒIL

Pour prolonger la magie d'un séjour, n'oubliez pas de réserver dans l'une des 3 cabanes perchées d'Élodie, la cousine d'Alexandre. Retrouvez :
La cabane des deux hêtres,
La cabane du ruisseau
et La cabane de la houssière
sur le site internet **lescabanesdelo.fr**

PRODUIT DU MOIS

ROQUEFORT,
LE ROI DES FROMAGES

Si on dit que César goûta un fromage bleu dans la région de Saint-Affrique et qu'un texte laisse entendre que l'Empereur Charlemagne se fit offrir un fromage persillé par l'évêque d'Albi, la première trace attestée du Roquefort date d'un document de 1070.

De fait on peut suivre la vie de Roquefort tout au long du Moyen Âge et au XV[e] siècle, le roi Charles VI accorde aux habitants de Roquefort le monopole de l'affinage et fait des caves un lieu protégé. Au XVIII[e] siècle, on recense vingt-six grottes propres à recevoir les fromages fournis par cinquante mille brebis paissant sur les pâturages de l'immense plateau du Larzac. La renommée du Roquefort était déjà telle qu'on en exportait dans toutes les cours d'Europe.

En 1925, Roquefort est le premier fromage reconnu Appellation d'Origine. Il provient exclusivement de lait cru produit par des brebis de race Lacaune qui pâturent sur les causses.

Le lait est ensemencé avec des spores d'un champignon microscopique : le Penicillium roqueforti. Les fromages sont ensuite formés puis affinés dans les caves de Roquefort. Ces dernières bénéficient d'une ventilation naturelle assurée par des fissures dans la roche : les fleurines.

Selon la légende, un berger un peu trop amoureux poursuivait une belle au point d'en oublier son casse-croûte. Quelques temps plus tard, il retourna à la grotte et découvrit la moisissure sur son fromage. Le Roquefort serait donc né des amours étourdis d'un berger.

Tous les Roqueforts sont délicieux et obéissent à des règles de fabrication très strictes. Toutefois, nous vous conseillons de tester les roqueforts Carles et Vieux Berger… vous serez conquis par la finesse et l'équilibre de leurs arômes.

NOUVEAU
DANS VOTRE MAGASIN
À PARTIR DE MI-NOVEMBRE

Les halles de l'Aveyron
Le meilleur de nos fermes

100 % PRATIQUE
100 % CAMPAGNE

Découvrez notre nouvelle gamme

de SURGELÉS & de BOUCHERIE LIBRE-SERVICE !

NOS POINTS DE VENTE

Herblay
1, rue Paul Signac
95220 Herblay
Tél. 01 30 40 20 20

Saint-Gratien
10, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien
Tél. 01 30 10 90 21

Rodez
Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château
Tél. 05 65 67 88 50

De nos fermes à votre congélateur

Découvrez en exclusivité
notre nouvelle gamme de surgelés.

Steaks hachés de bœuf et de veau, saucisses et paupiettes de veau, côtelettes d'agneau : **régalez-vous d'une viande exceptionnelle toujours disponible à la maison.**

La qualité bouchère en libre-service

La nouvelle gamme de boucherie libre-service vous propose une sélection de viandes avec la même exigence de qualité et de traçabilité.

Pratique & rapide en magasin !
Savoureux & sain dans l'assiette !

Les halles de l'Aveyron vous garantissent

✓ Une origine « contreforts du Massif central »
✓ Des viandes issues des fermes de paysans coopérateurs
✓ Une juste rémunération des agriculteurs

Ma ferme est située au cœur d'un territoire de prairies et de vallées encaissées qui se nomme Ségala. C'est là que mon fils et moi élevons des Veaux d'Aveyron et des Bœufs Fermes des Hauts Terroirs. Nous sommes fiers de notre travail qui respecte le bien-être de l'animal et l'environnement exceptionnel qui nous entoure. À cela, s'ajoute la satisfaction d'être impliqué dans la démarche halles de l'Aveyron : grâce aux circuits courts coopératifs nous pouvons proposer nos productions à un prix juste pour le consommateur.

Michel Gare, La Bastide-l'Évêque (12)

MIEUX MANGER ET FAIRE VIVRE LA RURALITÉ GRÂCE AUX CIRCUITS COURTS COOPÉRATIFS

Via la coopérative Unicor, s'organiser en circuit court collectif,

pour se doter d'une enseigne à l'échelle nationale

dans le but de proposer de la qualité à prix juste

et générer du revenu dans les fermes !

LA DAVALADA

L'Aubrac a revêtu ses couleurs d'automne. Depuis le mois de mai, les troupeaux avaient pris possession des estives. Pendant 6 mois, sous le soleil des beaux jours, les vaches ont pu savourer une herbe grasse parsemée de la flore du haut plateau… à peine étaient-elles dérangées par les randonneurs et les pèlerins de la route de Saint-Jacques.

Mais les petites gelées blanches du matin ne trompent pas… l'hiver arrive et bientôt les pâturages verdoyants et fleuris laisseront place à une épaisse couche de neige.

Il est temps pour les troupeaux de quitter le plateau. C'est la Davalada !

En longues files, les vaches suivent « lou pastre » pour regagner les vallées.

LA VIE DE NOS FERMES

Au rythme des sonnailles, la procession traverse des paysages somptueux. Pour la grande joie des promeneurs, chaque année plus nombreux pour saluer la descente des troupeaux. Il faut dire, qu'à chaque halte, des dégustations de produits fermiers et des rencontres chaleureuses avec les gens du pays sont au rendez-vous.

Le soir venu, les belles Aubrac arrivent enfin à « l'oustal » pour un repos bien mérité. La chaleur de l'étable, la bonne odeur du foin, le confort de la litière… tout ce qu'il faut pour passer l'hiver dans de bonnes conditions.

Ce confort est d'autant plus important que le temps des naissances est proche ; d'ici peu toutes les vaches auront vêlé. L'étable va alors vivre au rythme des tétées des petits veaux.

Rendez-vous au mois de mai pour la Transhumance !

IDÉES GOURMANDES

RECETTE
VOL-AU-VENT
DE RIS D'AGNEAU AU FOIE GRAS

pour 6 personnes

LA SUGGESTION DU CAVISTE

Pour accompagner vos vol-au-vent, nous vous conseillons un Marcillac Rouge - La Grande année 2015. Ce vin de cuvée prestige est élégant, avec beaucoup de fruits et de croquant. Alliant une puissance boisée et des tanins soyeux, il sublimera les vol-au-vent de ris d'agneau au foie gras de façon subtile, tout en révélant le goût unique de ce plat de fête.

INGRÉDIENTS

- 500 g de ris d'agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge
- 500 g de collier d'agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge
- 300 g de foie gras frais Canard de l'Aveyron IGP
- Des chanterelles ou des girolles
- Légumes : 3 carottes, un poireau, 2 oignons, 4 gousses d'ail
- Aromates : laurier, thym
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 6 feuilletés pour vol-au-vent

Préparation :

1- Préparation du bouillon de légumes :
Coupez les légumes en rondelles et commencez la cuisson dans 3,5 L d'eau.
Ajoutez-y les aromates et le collier d'agneau.
Laissez cuire environ 1 h 30.

2- Une fois la viande cuite, laissez reposer le bouillon au frigo jusqu'au lendemain.

3- Le lendemain, dégraissez le bouillon en enlevant la graisse figée, sortez le collier d'agneau et récupérez la viande.

4- Réservez 1L de bouillon pour le roux et 1,5 L pour faire cuire le foie gras (si vous avez choisi des champignons déshydratés, humidifiez-les avec le restant du bouillon).

5- Préparation du roux :
Dans une casserole, faites fondre le beurre (50 g).
Ajoutez 3 cuillères à soupe de farine
Déliez avec le litre de bouillon chaud en l'incorporant petit à petit et en utilisant un fouet.
Ajoutez les chanterelles et la viande de collier d'agneau désossée

6- Coupez le foie gras en dés, puis pochez-le dans 1,5 L de bouillon.

7- Mettez les feuilletés à dorer au four pendant 15 minutes à 150°C.

8- Faites poêler les ris d'agneau dans une noix de beurre et laissez-les dorer quelques minutes.

9- Garnissez les feuilletés avec le roux, les ris d'agneau et terminez par les cubes de foie gras.

Florence Fortes,
bergère à Compeyre (12)

« L'hiver, les brebis restent bien au chaud dans la bergerie, elles attendent les petits qui naîtront au printemps. J'en profite pour m'occuper de la basse-cour, faire des conserves, du foie gras, des confits et trouver des truffes quand la chance me sourit. Bref, tout ce qu'il me faut pour préparer ma table de Noël et régaler ma famille. Laissez-vous tenter par ma recette de vol-au-vent... vous m'en direz des nouvelles ! »

Pour les plus gourmets, râpez un ou deux pétales de truffes sur vos vol-au-vent.
À déguster avec un riz de Camargue AOC.

« La campagne se prête à toutes les divagations du rêve.»

Jules Renard - Journal 1887-1892

TRADICION D'AICÍ

LA POULE UN

Au cœur de l'automne, le petit village Sainte-Eulalie-d'Olt édifié en bordure du Lot et classé parmi les Plus Beaux Villages de France, perpétue une tradition ancestrale et unique.

Ainsi, chaque année, le jour de Toussaint, Encaulats et touristes se pressent sur la place du village pour une vente aux enchères bien singulière : La Poule Un.

Au pied de la croix paroissiale, le commissaire-priseur de cette journée exceptionnelle présente les dons faits par les habitants : œufs, légumes, eau-de-vie, vin de noix, fouaces…chacun apporte ses productions. Mais invariablement, la vente commence par une volaille dite « Poule Un ».

En famille ou entre amis, le jeu consiste naturellement à faire monter les enchères. Les sommes ainsi récoltées servent à faire dire des messes pour les âmes du Purgatoire.

Il y a encore quelques années, les enchères étaient exprimées en ancien franc ce qui ne manquait pas de surprendre les non-initiés et à alimenter les folles rumeurs sur la fortune des Encaulats.

Les halles de l'Aveyron

Le meilleur de nos fermes

NOS POINTS DE VENTE

10, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

1, rue Paul Signac
95220 Herblay

Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château

RETROUVEZ-NOUS SUR

facebook.com/LesHallesDeLAveyron

@HallesAveyron

leshallesdelaveyron

www.leshallesdelaveyron.com

AVEYRON VIVRE VRAI

UNICOR
PRÉCURSEUR DE VALEUR

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.