

Jun 2010

Ass. La Folle Avoine - Clos des capucins - chemin des Villauds - 38240 - Meylan - 04 76 90 27 50

<http://www.lafolleavoine.org>

Bienvenue parmi nous pour cette journée d'animation dans le cadre de la fête de l'été, diverses animations et dégustations organisées par l'association « La Folle Avoine » et l'Union des commerçants et producteurs du marché biologique de Meylan, stands de commerce équitable.

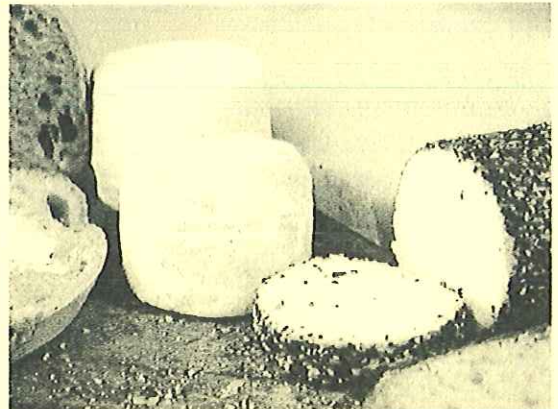
Rendez-vous de 13h30 à 18h30 place de la Louisiane ce mercredi 9 juin 2010

Bonne nouvelle : comme les années précédentes les heures d'ouverture du marché bio passent à l'heure d'été : **du 7 juillet au 25 août** vous pourrez faire vos achats **le matin de 7h 30 à 12h 30** au lieu de l'après-midi. Fraîcheur garantie.

Bienvenue aux nouveaux commerçants du marché :

« Bergerie du Peyrague »

de Benedicte Rousseau et Yvon Carpeaux, le Cros, 38970 les Côtes de Corps qui nous régalent avec leurs fromages, lait et yaourts, tommes et fromages frais de brebis.



Recette d'été



TIRAMISU FRAISES-SPECULOOS

- 250 g de fraises
- 250 g de mascarpone
- 200 g de fromage blanc
- 150 g de spéculoos
- un jus de citron
- 50 g de sucre en poudre
- 4 verrines ou coupelles pour servir

Fouetter le mascarpone avec le fromage blanc, le jus de citron et le sucre.

Couper les fraises en lamelles.

Ecraser les spéculoos et les disposer au fond des verrines.

Napper avec la moitié du mélange au mascarpone, recouvrir de fraises ; napper avec le reste de crème, décorer de lamelles de fraise et d'un peu de spéculoos.

Placer au frigo pour une heure environ, avant de servir.

Les vins Berthet

La superficie globale de mon exploitation agricole est de 6 ha 36 dont 1 ha 36 planté en vignes. Ces vignes ont remplacé d'anciennes vignes de 1965 à 1968. La totalité de ce petit vignoble a été renouvelé. Les trois parcelles concernées ont toujours été cultivées, depuis la plantation, selon les règles exigées par l'Agrobiologie, prescrites à l'époque par la méthode Lemaire.

L'organisme de contrôle est ECOCERT depuis plus de 12 ans et certifie chaque année ma production. Les dernières analyses effectuées en 2009 – de sarments, feuilles et raisins – par le laboratoire COFRANC mandaté par ECOCERT confirment que ma production est conforme aux pratiques de l'agriculture biologique avec mention « AB », selon le dernier rapport écrit du 06/11/2009.

En complément de cette petite exploitation viticole, je cultive une parcelle de noyers et deux parcelles de céréales. Le reste est en prairie naturelle pour mes 25 brebis qui, avec la paille

des céréales, me permet de produire du compost organique pour les vignes et les noyers. Ma production de cerneaux est achetée en partie par « Coop Noix » et le reste est transformé en huile de noix.

Ma production agricole la plus importante est le vin : blanc, rouge et rosé et petite partie en pétillant. Le volume annuel est variable, de 20 hl à 80 hl, en fonction du climat et de l'ensoleillement. Ce vin est agréé « Vin de pays coteaux du Grésivaudan ». Le Voironnais appartient à la zone définie par arrêté. Le vin de ma production sera étiqueté I.G.P. (Indéterminé Géographique Protégée coteaux du Grésivaudan) pour la prochaine récolte 2010, selon les règlements administratifs en vigueur.

J'ai une clientèle fidèle sur le marché BIO de Meylan, les foires BIO de l'Albenc et de Méaudre.

Nombreux sont des clients qui achètent mon vin à ma cave de St Cassien à 3 km de Voiron après un contact téléphonique au 04 76 05 14 53

Monsieur Maurice BERTHET, présent sur le marché une fois tous les deux mois

