

Le petit Vialard

Vente directe de produits fermiers



Le Mot du Président

Le 26 Mars dernier, les producteurs de l'association se sont donnés rendez-vous pour leur 8^{ème} assemblée générale, qui, comme tous les ans dresse le bilan de l'année écoulée.

A cette occasion, nous avons pu discuter de la transition entre l'ancienne et la nouvelle boutique : celle-ci semble satisfaire la grande majorité des clients et des producteurs. Certains d'entre eux, toujours aussi motivés, voient dans ce nouvel outil un bon moyen pour créer et proposer de nouveaux produits.

La matinée studieuse s'est terminée par un repas pris « O moulin » à Carsac-Aillac chez Emmanuelle et Catherine, les mêmes personnes qui ouvriront le restaurant en face de la ferme.



Thierry Boyer ■

Delphine REYSSET

Dans le dernier numéro, j'évoquais l'installation de Delphine Reysset en maraîchage bio sur la commune de Carsac-Aillac. Celle-ci est effective depuis février 2013 et les premières plantations de tomates ont eu lieu le 20 Avril et viendront bientôt compléter les étals à la ferme.



Thierry Boyer ■

Bienvenue à Aurélie !

A la suite d'une saison estivale à la ferme de Vialard, Aurélie a été embauchée à la boutique de producteurs de Siorac ; la voilà de retour chez nous.

Nous lui souhaitons la bienvenue, et espérons qu'elle saura vous satisfaire.



Histoire de Coquilles

Ces quelques lignes pour donner des nouvelles des coquilles de Vialard...



Concernant les huitres des bonnes infos de Mickey notre ostréiculteur arcachonnais qui comme chacun sait n'est pas en vacances durant ses 6 mois d'absence de la ferme de Vialard. Bonne nouvelle la récolte de naissains se présente sous les meilleurs auspices ce qui nous promet de belles huitres pour les années à venir enfin une éclaircie pour cette production mise à l'épreuve ces dernières années suite au manque de naissances.



Concernant les noix quant à elles chacun a pu remarquer la fin précoce des ventes cette année, la consommation importante par notre clientèle n'est cependant pas la seule raison. L'explication est le passage orageux de la dernière semaine d'août 2012 sur la commune de Paulin qui a détruit 90 % de la récolte sur une de nos parcelles. Donc patience jusqu'à l'automne pour apprécier les fruits de la nouvelle récolte, qui espérons le, n'auront pas à souffrir des caprices de la météo.

Didier Verhiac ■

La Ferme de La Vergne Didier MONS, éleveur de poules pondeuses

Une histoire de famille corrézienne (Donzenac) depuis plus de 50 ans...

Je suis la troisième génération de producteur. J'ai gardé la façon d'élever les poules



Dégâts de lapins...

Comme tout le monde le sait les lapins aiment les crudités et notamment les salades. Je constate comme chaque année une prolifération de ce gibier qui engendre de gros dégâts sur les cultures maraîchères (d'où une rupture d'approvisionnement possible dans les prochaines semaines).



Thierry Boyer ■

Les hirondelles de retour...

Malgré le réaménagement de la boutique, les hirondelles ont créé de nouveaux nids à l'étage de la grange. Tout ce beau monde sera heureux de vous accueillir pour le désormais traditionnel anniversaire de la boutique qui aura lieu le

SAMEDI 15 JUIN 2013 à partir de 18 heures.



de mon grand-père, de façon traditionnelle : mes poules sont en liberté dans le poulailler basse cour (code 2).

L'alimentation est exclusivement composée de céréales garanties « sans O G M, ni farine de viande » ce qui permet de garantir la bonne qualité de l'œuf.

Les soins des animaux : de manière préventive, j'utilise des plantes pour protéger mes poules et améliorer la qualité des œufs.

Je réalise moi-même le ramassage des œufs, le calibrage, la traçabilité sur place dans un local agréé CEE, tous les jours, dimanche y compris.

Du mardi au samedi et toutes les semaines de l'année, je livre les œufs pour garantir la fraîcheur à mes clients. Ainsi à la ferme de Vialard, vous achetez des œufs toujours extra frais (moins de 8 jours après la ponte) et vous pouvez ainsi les déguster aussi bien dans des pâtes à gâteau qu'en omelette ou simplement à la coque.

Bon appétit.

Hervé MAZET : fraisiculteur à NABIRAT

Je cultive sur 4 hectares en culture raisonnée les variétés suivantes :



Au sol :

en primeur :
Gariguet-Clery
Remontantes :
Charlotte-Mara
des Bois.

Hors-sol :

Elsinore - St Andréas (non présente à la ferme de Vialard).



Cette production a été implantée sur notre exploitation par mes parents en 1984. Elle demande beaucoup de soins et de travail.

Cette année la précocité n'est pas au rendez-vous malgré des efforts de double couverture.



Didier Verhiac ■

Recette d'été

CLAFOUTIS AUX FRAISES

Pour les cerises, c'est un peu tôt alors le clafoutis se fera avec les fraises de Nabirat...

Ingrédients :

- 500g de fraises coupées en deux
- 4 œufs
- 70g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 100g de farine
- 300g de lait
- 20g de beurre pour le plat

- Préchauffer le four à 210°/220°C (th 7/8)
- Tapiser un moule beurré et fariné avec les fraises
- Dans un bol ou au mixeur, mélanger tous les autres ingrédients sauf le sucre.
- Verser cette préparation dans le moule, sur les fraises
- Cuire au four préchauffé pendant 40 minutes.
- Saupoudrer de sucre semoule à la sortie du four. Servir tiède ou froid.

Astuce : préparer ce dessert la veille de la dégustation, il n'en sera que meilleur.



Rôtis de Poulets Poulets rôtis

Quelques nouvelles du rayon volailles :

Comme chacun a pu le constater depuis quelques semaines le rayon volaille s'est enrichi d'une nouvelle gamme de produits en ce qui concerne la découpe. Les débuts encourageants de volailles désossées roulées et farcies nous incitent à aller plus en avant dans ce domaine.

Débutés avec les poulets désossés sans farce la gamme de produit disponibles dans les rayons de La Ferme De Vialard nous permet d'imaginer de nombreuses formules : poulets farcis à la Tomme de la ferme de la Brunie, à la chair à chorizo et de porc du GAEC des Vignals, bientôt avec des légumes printaniers de la ferme de Vialard. Les pintades quand à elles avec du fromage frais de chèvres frais ail et ciboulette de J P Chapelle ou du fromage frais de vaches au poivre du GAEC du Pignier. Bref grâce à la variété des produits de notre association de très nombreuses combinaisons sont possibles (cet automne pruneaux, raisins, châtaignes ...)

Autres possibilité des cuisses farcies en portions individuelles

Les idées ne manquent pas et nos clients peuvent nous aider en nous proposant leurs envies dans ce domaine et nous nous efforcerons d'y répondre.

Autre nouveauté la rôtisserie va faire son apparition à Vialard dans les jours à venir nous mettrons en service une rôtissoire qui permettra non seulement de rôtir des volailles mais aussi des longes de porc ou tout autres pièces de viande à rôtir.

Bien sûr toutes ces déclinaisons se feront sans changement de qualité et les volailles retrouvées sous ces différentes formes seront les mêmes que celles que notre clientèle apprécie depuis les débuts de la Ferme de Vialard.