

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Quoi de neuf à la boutique de la Ferme ?

Des vins bio... et solidaires !

Après le Tofu bio et local de Chêne Grenouille en vente à la boutique depuis début février, nous avons aujourd'hui le plaisir d'accueillir dans notre boutique les vins bio et solidaires du **Domaine de Mirabeau** - Vigne de Cognac : la **première exploitation viticole d'insertion sociale et professionnelle** en France, située à Fabrègues (34) !

Après une première vie professionnelle en entreprise, **Pauline** passe en 2015 un BTS Viti-Oeno et se passionne pour la vigne. Très vite, Elle se rend compte que les vignerons languedociens ont des difficultés à recruter localement, alors que d'autres personnes cherchent un emploi et un métier qui a du sens. Au même moment, elle rencontre le **Réseau Cognac** qui travaille depuis 30 ans sur l'insertion par l'agriculture biologique... et fonde **Vigne de Cognac** ! En 2018, Pauline et **Jean-Charles** reprennent le domaine viticole de Mirabeau. Vigneron bio convaincu et passionné depuis de nombreuses années, Jean-Charles avait besoin d'apporter une dimension plus humaine à son métier : il est le **vigneron-formateur** qui encadre les équipes et transmet son savoir-faire de la vigne à la cave.



Salariés en insertion et encadrants cultivent 12 hectares de vignes entourées de garrigue, de chênes verts et d'oliviers et toutes leurs parcelles sont taillées, ébourgeonnées et vendangées **à la main**. Pour protéger la vie des sols, ils n'utilisent **ni désherbant, ni insecticide** et tous leurs vins sont certifiés en **Agriculture Biologique**.

Le cinsault est le cépage roi mais ils ont aussi replanté de vieux cépages languedociens, comme le Bourboulenc ou le Terret Bourret.

Aujourd'hui, ils vinifient 11 cépages différents avec un minimum d'intervention en cave pour exprimer toute la richesse du terroir de la Gardiole.



Le Domaine de Mirabeau est situé sur un **site classé réserve de biodiversité**. Plusieurs espèces protégées trouvent refuge dans le massif de la Gardiole, comme le lézard ocellé ou l'ail petit moly. Enherbement, engrais verts, réimplantation de haies, passage d'un troupeau de brebis : leur viticulture est au service de la **préservation** de cette exceptionnelle biodiversité et ils partagent le domai-

-ne avec 3 autres agriculteurs, maraichers et éleveurs. Ensemble, ils redéployent la **polyculture** avec les mêmes valeurs et les mêmes engagements en faveur de la biodiversité.



Tout comme La Ferme des Potagers de Marcoussis, également membre du Réseau Cocagne, l'objectif du Domaine de Mirabeau est **l'insertion professionnelle** : accompagner des personnes éloignées de l'emploi en quête d'un nouvel élan, les former au métier de vigneron et ouvrir davantage la profession aux femmes.



Nous sommes très heureux d'accueillir ces **vins bio créateurs de vocations et passeurs de savoir-faire** à la boutique de la Ferme et vous invitons à une

DEGUSTATION

VENDREDI 1er MARS de 12h à 18h30
SAMEDI 2 MARS de 11 h à 12 h30



La recette de la semaine

TARTE AUX CAROTTES & POIREAUX

Coupez la base ainsi que le vert de **3 ou 4 poireaux** (gardez les feuilles pour en faire une soupe), lavez-les puis coupez-les en rondelles. Pelez **2 carottes** et taillez-les en fines rondelles.

Dans un poêle, faites revenir poireaux et carottes dans **20 g de beurre** pendant 20 min et remuez régulièrement.

Dans un bol, fouettez **4 œufs** avec **25 cl de crème liquide**, sel et poivre, **100 g de fromage râpé** et mélangez.

Farinez un moule, déposez-y **1 rouleau de pâte brisée** et garnissez ce fond de tarte avec les poireaux et carottes égouttés.

Recouvrez du mélange œufs/crème/fromage.

Enfournez à 210 °C pendant 30 min.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de carottes*, 1 kg de pommes de terre*, 700 g de poireaux, 400 g de radis noirs, 1 botte de radis roses, 1 botte de pourpier, 1 botte de roquette

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carotte*, 700 g de poireaux, 1 botte de pourpier

**ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis*



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

