

C'est l'été : ça dépote en Auvergne !!

C'est l'été

- Les chambres d'hôtes : c'est presque prêt !!
- Les récoltes : c'est presque tous les jours !!
- La transformation : on inaugure le matériel !!
- Nos premières ventes : 3 points de vente pour cette première saison !!

Les chambres d'hôtes

Nous pensions ouvrir en juillet, mais les mesures sanitaires liées au Covid nous ont un peu découragés, et puis, on n'est pas tout à fait prêt, et puis il reste encore des cartons dans le salon et la cuisine... alors on a reporté à... un peu plus tard !

Nous avons quand même préparé 2 chambres :

- achat de la literie, du linge de lit, du linge de bain
- préparation de la déco, des rideaux, ...



On peut déjà accueillir quelques visiteurs.

Les récoltes

Les p'tits fruits mûrissent et le rythme s'est accéléré !! C'est le temps des cueillettes !! Plus trop le temps de vous donner des nouvelles !!

Juin : On a commencé avec les récoltes des fraises (16 kg), puis on a continué avec les framboises (72 kg) et les mûres (20 kg)

Juillet : C'est les récoltes de groseilles et de cassis

Le Cassis	La Groseille
	
<u>Andega</u> → 25,5 kg (100 pieds soit 250 g/plant) (à terme = 1 à 2 kg/plant)	<u>Wilder</u> → 101 kg (100 pieds soit 1 kg/plant) (à terme = 2 à 3 kg/plant)
<u>Tradimeil</u> → 20 kg (100 pieds soit 250 g/plant) (à terme = 1 à 2 kg/plant)	<u>Mulka</u> → 68 kg (100 pieds soit 0,7 kg/plant) (à terme = 2 à 3 kg/plant)

Août : on ramasse les mûres

On va faire la récolte du miel cette fin de mois.

Confitures, sirops, coulis & cie

Juin : les achats

Il faut s'équiper pour la transformation et pour la future récolte de miel. C'est le temps des achats et donc des réflexions, des devis et des comparatifs, ...

- Le matériel pour la récolte de miel : un bac à désoperculer, un extracteur, un maturateur, des seaux, ...
- Le matériel pour la transformation des fruits : une épépineuse, un réfractomètre (mesure du taux de sucre), ... et aussi un congélateur pour les fruits, ...
- Les consommables : du sucre (400 kg), de la verrerie (des pots, des capsules, des bouteilles, des bouchons), des barquettes cartons pour les fruits frais, ...

Juillet : sirops et confitures

J'ai fait de la confiture et du coulis de fraises et framboises (entières), au jour le jour au fur et à mesure des cueillettes « à l'ancienne » avec le moulin à légumes. Mais pour le cassis on a installé le nouveau matériel.

Opération sirop de cassis : on a inauguré notre nouvelle machine toute neuve. Au 1er essai, on a retapissé la cuisine : ça a giclé de partout. Au 2ième essai, c'était mieux. Aujourd'hui le processus est au point !! On a fait une centaine de bouteilles de sirop de cassis (50cl), et environ 60 pots de confiture de cassis (350g). Le reste est au congélateur.

Et puis on a retravaillé sur nos étiquettes. Hélène nous a dessiné un très joli logo.



C'est encore très artisanal, car on imprime en noir et blanc avec l'imprimante maison et François fait les collages au blanc d'œuf, mais ça fonctionne. Pour passer à l'étape imprimeur il faut qu'on fige la fabrication (taux de fruit, taux de sucre, ...).

Nos premières ventes

Nous avons démarré en douceur avec 3 points de vente :

1) Une structure associative **Les Paniers du Forez** →

C'est un point de vente collectif qui se met en place à Marat (à 10 mn de la maison). Nous vendons nos produits au magasin depuis le début du mois de juin et je fais deux permanences par mois (page facebook [ICI](#)). C'est un groupement de producteurs et d'artisans : 2 maraîchers, 2 fromagers, une boulangère, une fleuriste, une vendeuse de tisanes, ... Comme c'est le début de l'aventure, nous participons également aux travaux d'installation (nettoyage, peintures, ...), et aux réunions pour l'organisation du magasin.

2) Une autre structure associative **Les Terroirs du Pays d'Olliergues** →

C'est un marché d'été bien sympa à Olliergues le dimanche matin (page facebook [ICI](#)). C'est François qui fait le marché et il emmène également « sa production pâtissière » qui lui sert de produit d'appel : tartelettes aux groseilles, cookies au cassis, monocle* au cassis ... miam, miam

* en référence aux lunettes de Romans

https://fr.wikipedia.org/wiki/Lunettes_de_Romans

3) Et enfin nous fournissons un magasin bio tout neuf qui démarre à Issoire **Bio'Topie** →

C'est un petit magasin « à taille humaine » qui a ouvert cette semaine (page facebook [ICI](#))

... et aussi ...

Vous pouvez nous voir sur le site cagette.net. Un site d'achats groupés de produits locaux, en direct de la ferme, bio ou équitables.

Cagette.net

Sur le terrain depuis 2013

Au service d'un réseau alimentaire local, solidaire et résilient.

La description de notre ferme → c'est [ICI](#)

La description de nos produits (notre catalogue) → c'est [ICI](#)