

LA GAZETTE

DE

Daddy

Les nouvelles familiales qui donnent le sourire

LES ACTUS DU MOIS

Les mercredis Chez Daddy, on profite des perles, de la peinture, des stickers pour faire des activités avec ses parents, les enfants rencontrent d'autres enfants et les parents échangent autour d'un bon chocolat chaud.... Chouette !



Corinne Méric de la compagnie Bande d'Art et d'Urgence nous a transporté lors du stage d'écriture et la création de capsules sonores. Vous pouvez les retrouver sur le lien :

<http://bandedartetdurgence.fr/capsules-sonores/je-suis-vous-tous-qui-mecoutez>



Mr Berichon n'a pas été tendre à la dictée... Les mauvais élèves du fond de la classe ont été sévèrement punis mais heureusement, tous ont réussi à écrire avec la plume et l'encrier et Marianne à eu son diplôme !



LES DATES À RETENIR



NOUVEAUTE : Cycle court de yoga

Samedis 1 et 15 octobre de 9h à 10h15 : Isabelle te propose de repartir du bon pied en confiance pour cette rentrée automnale. Stabilité, ancrage et remettre le corps en mouvement après la pause estivale.



TEMPS FORT DE L'ASSO : Enregistrement de l'hymne de Daddy

Jeudis 6 et 13 octobre de 18h à 20h : Tu as toujours rêvé d'enregistrer une chanson en studio ? Viens participer à l'enregistrement de l'hymne de Chez Daddy, créé par la chorale éphémère de Daddy Croix-Rousse.

Les vendredis festifs de Daddy



Soirée chansons françaises

Vendredi 7 octobre, de 19h à 21h : Figure de la Croix-Rousse, Gérard Sala chante pour continuer de faire vivre le patrimoine de la chanson française dans lequel on retrouve: Brassens, Ferrat, Trénet, Aznavour, etc.



Daddy tout simplement

Vendredi 14 octobre, de 18h à 21h : Venez avec vos amis boire un verre et manger une planche, tout simplement !



Concert du groupe Aube

Vendredi 21 octobre, de 19h à 21h : De la douceur du classique à la frénésie envoûtante du tango, en passant par les grands classiques du cinéma tels que Vladimir Cosma ou Ennio Morricone, ce duo Oud et Piano, partage un répertoire éclectique, à leur image.



Soirée jeux de société

Vendredi 28 octobre, de 19h à 23h : Anouk et Antoine vous proposent une soirée jeux: stratégie, ambiance, cartes, etc. Il y en a pour tous les goûts!
Vous pouvez apporter des jeux que vous aimez!

AUTOUR DE CHEZ DADDY



Radio Haut Parleur et les **cafés intergénérationnels "Chez Daddy"** s'associent pour une série de podcasts exceptionnels lors de la Semaine Bleue, du 3 au 9 octobre.

Sur le thème de cette année "Changeons notre regard sur les aînés, Brisons les idées reçues" revivez les échanges sans complexe au cœur des cafés Daddy.

Une série d'émissions à retrouver sur Radio Haut Parleur <https://www.associationhautparleur.fr/radio-haut-parleur/>

Du lundi 3 au vendredi 7 octobre : chaque jour à 10h00, 13h00 et 16h00

Samedi 8 octobre : l'intégralité des échanges à 9h30 et 15h00

Dimanche 9 octobre : l'intégralité des échanges à 12h00 et 18h00

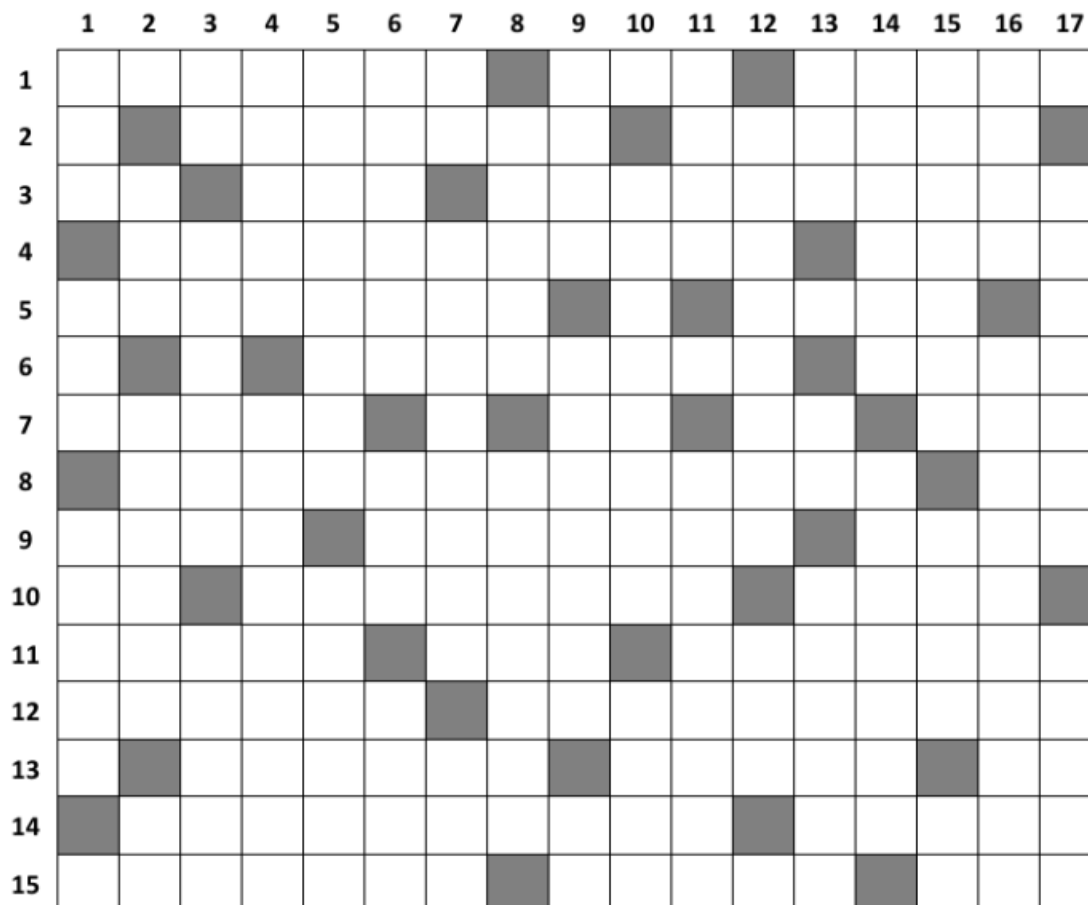
LE CLIN D'OEIL

Par **Glef**, voisin et membre



LE MOMENT LUDIQUE

Par **Jehan-Nicolas**, membre



Horizontalement

1 Apaches tout retournés. Largesse. En attendant les fêtes. **2** Fait l'andouillette. Escargot sans domicile. **3** Cela. Signes de tohu-bohu. Tels de vastes courants. **4** Nettoyâmes les dégradations. Château de la Loire. **5** Grand bocal. Ont leur heure. **6** Rangera. Fait des bulles. **7** Valsa. Tuile. Mesure orientale. Pointe de l'Opinel. **8** La route des vacances (deux mots). Sélénium. **9** Courbe architecturale ou anatomique. Est souvent d'or. Filtre. **10** De même. Pas courant. Signe incomplet. **11** Dessin. Sacré fleuve. Laisse le choix. **12** Rendu meilleur. Symbolises. **13** Extrait. Au top ! Pour la Roumanie. **14** Refrisante. Met beaucoup en boîte, par la droite. **15** Identité franco-espagnole. Vallée alpine. Âgé.

Verticalement

1 Aride. Lien anglais. Grappe odorante. **2** Caractères en adéquation. Banal. Filet à l'origine. **3** Pointe la dureté. Banque toute retournée. Gamins lyonnais. **4** Trancha. A produit des raisins. **5** Haïis. Un des Monts d'Or, bouleversé. **6** Roue en chaîne. Matricule d'espion. Dite maladroitement. **7** Le premier. Étincelles lyonnaises. A sa pomme. **8** Au centre des Insoumis. Unira. **9** Café. Astres. Refus puérule. **10** Chargent. Pour huit. **11** Élan contrarié. Emblème d'autorité. **12** Préparée. Bramée. **13** Confident. Protocole utilisant des adresses virtuelles. Issue. **14** Erres. Change souvent de boyau. **15** Enseigne. Personnalités. Pour toi. **16** Créées. Désincrustées. **17** Sinologue embarqué aux colonies. Grec à fables.

Solutions : Les solutions du mois dernier sont en pièce-jointe. Tu as 1 mois pour remplir cette nouvelle grille !

UN PEU DE POÉSIE

Par *Marie-Claude*, membre

LA FEMME ECLATEE

Sous le feu d'artifices
Scintille le coeur éclaté
de la femme
L' élan vital brisé
Vitre parée d'artifices
Elle se joue de la vie
et jouit de ses sacrifices
Une tache verte
Envahie la mousse de son corps
Une boule noire
Monte lentement des profondeurs
Jaillit en mille lumières
Et la femme retrouvée
Paysanne ramassant ses œufs
S'en va paisible, légère
Vers l'aube nouvelle

Marie-Claude
1979

LOCALEMENT VOTRE !

Par *Tiffany et Jehan-Nicolas*, membres

Ce mois-ci nous avons été très gentiment accueillis par Gilles et Nadine, producteurs à Cublize du **cidre Fochesato** que nous buvons au café.

HISTOIRE ET PRODUCTION

Salariés avec de grandes responsabilités pendant plusieurs années, Gilles et Nadine ont décidé de changer de vie à la fin des années 1990. D'origine Normande, Nadine a hérité de pommiers et a commencé une petite fabrication de cidre sur sa terre natale avec son mari. La distance entre leur vie lyonnaise et leurs vergers en Normandie les ont poussés à acheter un terrain plus proche de chez eux. Ils ont trouvé le parfait endroit sur les hauteurs de Cublize, village du Beaujolais Vert. En effet en 1998 le climat de montagne y est propice à l'exploitation de pommiers : une forte luminosité toute l'année, des nuits fraîches et peu de sécheresse.



Le premier pommier est donc planté en 1998 et environ 150 pommiers sont plantés par an pendant 6 ans. Suite à leur demande de certification bio réalisée en 2001, Nadine et Gilles ont dû attendre une période de conversion obligatoire de 3 ans. C'est donc en 2004, qu'ils ont pu réaliser leur première récolte officiellement bio.

A présent, ils disposent de 700 pommiers de 35 variétés différentes, sélectionnées de façon à obtenir plusieurs types de cidre plus ou moins alcoolisés et sucrés : doux, demi-sec et brut.

La différence d'altitude sur l'ensemble du domaine permet de limiter la perte de production en cas d'accident climatique. Par exemple, en cas de gel sur les hauteurs, les pommiers à plus basse altitude ne sont pas impactés. Ce positionnement favorable, combiné à la diversité des variétés, permettent à l'exploitation d'échelonner les dates de floraison de récoltes sur plusieurs semaines.

DE LA RÉCOLTE À LA BOUTEILLE

Lorsque les pommes sont mûres, la récolte commence : une récolteuse équipée d'un "secoueur" agit directement sur le tronc de l'arbre et les fruits tombent dans un grand parapluie renversé (une corolle).



Les étapes suivantes sont ensuite réalisées :

- Conservation des pommes pendant 2 semaines pour achever la maturation
- Elimination des feuilles par une table vibrantes
- Tri manuel des pommes saines (les autres vont au compost)
- Nettoyage dans une laveuse équipée de brosses permettant d'éliminer ce qui est resté collé sur les pommes (terre, herbe,...)
- Rinçage pour éliminer l'eau sale de lavage
- Râpage des pommes en cubes de 5 mm de côté environ
- Homogénéisation avec une vis sans fin en cas d'utilisation de plusieurs variétés
- Pressage lent et progressif du rapage jusqu'à l'obtention d'un gâteau sec (qui servira à nourrir les vaches laitières d'un voisin)
- Récupération du moût (jus contenant encore des particules en suspension)
- Elaboration de la recette suivant le produit final désiré (jus, cidre ou vinaigre)

Jus de pomme :

- Décantation du moût
- Pasteurisation à 85°C
- Mise en bouteille

Cidre

- Fermentation alcoolique du moût dans des cuves pendant 3 mois, notamment grâce aux levures déjà présentes dans la pomme (pas d'ajout de levures comme pour la bière)
- Soutirage régulier du cidre pour le clarifier
- Après environ 3 mois, filtration pour contrôler la quantité de levure lors de la mise en bouteille
- Stockage à 12°C pendant environ 3 mois pour faire la prise de mousse et développer les arômes typiques du cidre



ORGANISATION

La famille Fochesato vit de sa production mais également du jardinage qui leur permet d'être autonomes en légumes, ainsi qu'en viande grâce à leurs quelques vaches Highland. Les tâches sont réparties de la manière suivante :

- Gilles : production de cidre, commercialisation, livraisons
- Nadine : comptabilité, jardinage, logistique
- Joseph, leur fils : gestion du verger, pressage, mise en bouteille, maintenance, achats
- Johanna, sa compagne : gestion des récoltes, pressage, mise en bouteille, pasteurisation, jardinage
- Oscar, le fils de Joseph et Johanna, porte déjà fièrement les bottes
- Deux services civiques allemands aident aux différentes tâches de l'exploitation, principalement la production, l'étiquetage, la préparation des livraisons, la livraison et le jardinage.



VALEURS

Bio: Le verger est exploité sans produits phytosanitaires et est protégé des nuisibles grâce à la présence d'auxiliaires naturels. Des nichoirs sont installés sur les arbres, pour accueillir les mésanges qui sont de redoutables mangeurs d'insectes.

Des haies sont maintenues aux abords du verger pour permettre aux syrphes et chrysopes adultes de se nourrir à proximité du verger, pendant que leurs larves mangent les pucerons et autres nuisibles présents sur les pommiers.

Local: L'exploitation livre elle-même ses points de vente (bars, magasins et coopératives bios) situés dans la région : Lyon, Mâcon, Grenoble, Saint-Etienne. Désormais la diffusion de sa clientèle ne se fait que par le bouche à oreille.

Transmission du savoir: Depuis 15 ans, l'exploitation accueille des services civiques allemands tous les ans. Certains en ont même fait leur métier puisqu'ils ont ouvert une cidrerie en Allemagne. Johanna a d'ailleurs découvert la ferme grâce à cette expérience et a rejoint la famille Fochesato.

Image simple et représentative: Le bouquet utilisé comme logo unique de tous les produits depuis 20 ans est bien reconnu par les consommateurs. Dessiné par Nadine, il ne représente aucun produit en particulier, ce qui leur permet de diversifier leur production. Ce logo en fond d'une étiquette de taille standard, imprimée en grandes quantités, peut être utilisé sur toutes les tailles de bouteille et avec une personnalisation du texte suivant le produit fini.



PERSPECTIVES

Malgré un terrain peu propice à la sécheresse, les étés se font de plus en plus rudes et l'eau vient à manquer. L'exploitation souhaite donc améliorer ses ressources en eau pour sécuriser les récoltes actuelles et, à l'avenir, envisager la plantation de nouveaux pommiers pour augmenter sa production.

La construction d'un nouveau bâtiment est aussi envisagée afin d'augmenter la surface de travail.

La création de cette exploitation par Gilles et Nadine démontre leur souhait de transmettre l'activité et son savoir-faire aux générations suivantes. Cette ambition se confirme avec l'implication de leur fils Joseph et de sa famille dans l'affaire familiale.

Nous les remercions encore pour leur accueil très sympathique et leur temps.





La *Gazette de Daddy* est réalisée par l'équipe rédactionnelle de choc !
Valérie pour les actus du mois, *Pauline* pour les *dates à retenir*, *Jehan-Nicolas* pour la rubrique ludique, *Glef* pour le dessin du mois, *Marie-Claude* pour la rubrique *un peu de poésie*, *Tiffany et Jehan-Nicolas* pour la rubrique *Localement votre* et *Tiffany* pour la coordination de la dream team.

Tu veux soutenir financièrement l'association, n'hésite pas à faire un don sur:
<https://www.helloasso.com/associations/entour-age-solidaire/formulaires/1>

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX :

