

Ça se passe en
novembre & décembre

Suivre les saisons



en s'amusant!

**PRODUITS
 LOCAUX et
 de SAISON**



19 NOV.

Foire au gras et aux volailles festives à Prades

3 DÉC.

Foire au gras et aux volailles festives à Thuir

10 DÉC.

Marché de Noël des producteurs et artisans à Castelnou

17 DÉC.

Foire au gras et aux volailles festives à Céret



Plus d'informations sur producteurs66.com

Avec le soutien financier de



Ça se passe en novembre & décembre



AU MENU

Kiwi. Le fruit Néo-zélandais du pays du rugby

La culture du kiwi est une « petite » production dans les Pyrénées-Orientales, mise en place à partir des années 70-80, notamment dans le secteur d'Elne. Ce fruit, dont l'espèce se nomme actinidia, est une liane originaire de Chine, mais ce sont les néo-zélandais qui ont développé sa production et l'ont commercialisé au niveau mondial. Ils lui ont donné le nom de « kiwi », qui est l'oiseau emblématique du pays des All Blacks. Il n'apprécie pas les vents violents, dont notre Tramontane qui casse ses branches et déchire son feuillage, et doit donc être planté à l'abri.



C'EST LA SAISON

Taille de la vigne

Pendant les 3 à 4 premières années de la vigne, les vignerons la modèlent par des tailles dites de formation. Les techniques les plus courantes sont la taille traditionnelle en « gobelet », la taille courte sur palissage du cordon de Royat, ou la taille « Guyot ». La **taille annuelle dite de fructification** consiste, quant à elle, à diminuer le nombre de bourgeons pour que les rameaux qui se développeront au printemps soient plus vigoureux et portent des grappes plus grosses. Cette opération conditionne la qualité du futur millésime (vin issu des raisins récoltés pour une année donnée).



Le
saviez-
vous ?

C'EST LA SAISON



Canards gras et transformation fermière : petits producteurs et grande qualité !

À l'approche des fêtes de fin d'année, les foires au gras s'imposent. Elles rassemblent les producteurs qui élèvent leurs canards et leurs oies en plein air, avec des pratiques traditionnelles, gages de qualité : petits lots

(nombre) de volailles, nourris au maïs entier sans OGM... Chaque exploitation réalise ses transformations à la ferme, avec ses recettes et sa personnalité. Une cinquantaine d'éleveurs de volailles fermières et palmipèdes gras sont installés dans les Pyrénées-Orientales. Cette petite filière historiquement spécialisée en canards gras se diversifie de plus en plus vers les poules pondeuses et les volailles de chair.

Le terme « **produit fermier** » est une mention valorisante qui indique que la production et la transformation du produit sont réalisées sur l'exploitation, selon des recettes artisanales et sous la responsabilité du producteur. On retrouve dans cette catégorie tout un panel de produits : œufs, fromages, volailles, porc, huile d'olive, miel... et tous les produits transformés associés.

19
NOV.

Foire au
gras et aux
volailles
festives

à Prades

3
DÉC.

Foire au
gras et aux
volailles
festives

à Thuir

10
DÉC.

Marché
de Noël des
producteurs
et artisans

à Castelnou

17
DÉC.

Foire au
gras et aux
volailles
festives

à Céret



ANTI-GASPI

CONSERVER SA SALADE AU RÉFRIGÉRATEUR

Aujourd'hui on vous donne une astuce pour conserver votre salade un peu plus longtemps et éviter qu'elle ne périsse avant consommation. C'est l'humidité qui empêche votre salade de se conserver. Aussi pour contrer cet effet, placez du **pain rassis avec votre salade**, ce dernier permettra de conserver la fraîcheur des feuilles plus longtemps car il **absorbera l'humidité**. Il est également possible de remplacer le pain par du papier absorbant. Commencez par laver votre salade à grande eau et essorez-la grossièrement. Tapissez de sopalin une grande boîte hermétique et disposez-y votre salade. Recouvrez encore de sopalin au-dessus et fermez le récipient. Placez le tout dans le bac à légumes du réfrigérateur pour garder votre salade verte fraîche **pendant 1 semaine**.



RECETTE

Magret au miel

1. Dégraissez votre magret sur les côtés, assaisonnez et réservez.
2. Dans une casserole, mettez environ 50 cl d'eau + une cuillère à café de jus de veau déshydraté.
3. Portez à ébullition lentement tout en remuant et ajoutez la cuillère à soupe de miel + les tranches de pain d'épice coupé en cube, assaisonnez et réservez au chaud.
4. Ensuite, dans une poêle, faites cuire le magret 3/4 minutes sur la face grasse puis ajoutez les carottes coupées en lamelles dans le sens de la longueur. Faites suer quelques minutes puis retournez votre magret sur l'autre face pendant encore 3/4 minutes.
5. Coupez le magret en tranches, accompagnez-le des carottes, arrosez le magret de sauce chaude et régalez-vous !

Ingrédients :

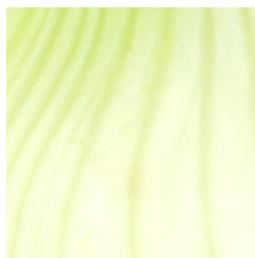
- 1 magret de canard
- jus de veau
- 1 c. à s. de miel
- 2 ou 3 tranches de pain d'épices nature
- 2 carottes
- Sel et poivre

APPRENDS EN T'AMUSANT

Le Challenge des Sens - La Vie

Règle du jeu

Sauras-tu retrouver quels fruits et légumes se cachent derrière ces photos miniatures ?



QUIZZ

- Quelles sont les 2 techniques majoritaires de taille de la vigne ?
- De quel animal provient le nom kiwi ?
- Les canards gras sont aussi appelés « palmipèdes gras », pourquoi ?



Plus d'informations sur producteurs66.com

Avec le soutien financier de

