

GAZETTE DU NID

N° 559 Semaine du Lundi 02 au Dimanche 08 Septembre 2024

CALENDRIER

Lundi 2 Septembre

Sainte Ingrid

Mardi 3 Septembre

Saint Grégoire

Mercredi 4 Septembre

Sainte Rosalie

Jeudi 5 Septembre

Sainte Raïssa

Vendredi 6 Septembre

Saint Bertrand

Samedi 7 Septembre

Sainte Reine

Dimanche 8 Septembre

Saint Adrien

Feuille rousse, feuille folle

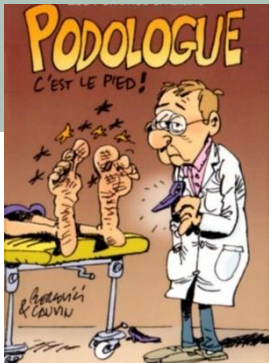
**Feuille rousse, feuille folle
Tourne, tourne, tourne et vole !
Tu voltiges au vent léger
Comme un oiseau apeuré.
Feuille rousse, feuille folle !
Sur le chemin de l'école,
J'ai rempli tout mon panier
Des jolies feuilles du sentier.
Feuille rousse, feuille folle !
Dans le vent qui vole, vole,
J'ai cueilli pour mon panier la feuille
Qui dansait.**

Luce Fillol

CALENDRIER DES ANIMATIONS

Semaine du 02 au 08 Septembre 2024

Lundi 02 Septembre 2024



Mardi 03 Septembre 2024

09h30 : Gazette en salle d'activités (Anne)
 Matin : Pédicure avec M. CRUANES et Marie-Agnès
 Journée : Coiffure Evelyne (Anne)
 14h30 : Balades dans le patio (Anne)

Quand tu sors de
chez le coiffeur

Après ton
premier shampoing



Mercredi 04 Septembre 2024

Journée : Braderie dans le hall et le patio ouverte aux familles de 09h30 à 15h30 (Karine, Simone et Anne)
 14h00 : Atelier couture avec Françoise (bénévole)
 14h30 : Atelier mémoire en salle d'activités (Marie)



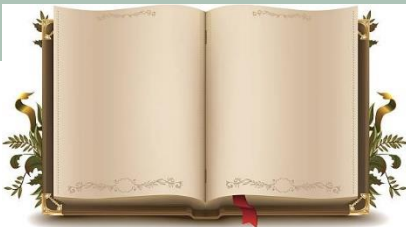
Jeudi 05 Septembre 2024

Journée : Coiffure Evelyne (Anne)
 Matin : Récupération des livres en chambre (Anne)
 10h00 : Gym douce en salle polyvalente (Océane)
 Après-midi : Balades dans le patio et ou jardinage (Anne)
 14h00 : Rencontre avec l'EHPAD de Nexon pour une boccia (Océane et Julie) en salle polyvalente



Vendredi 06 Septembre 2024

09h30 : Visite de Leïla (bibliothécaire) au « Café du Nid »
 14h30 : Club de scrabble au « Café du Nid » (Anne)



Samedi 07 Septembre 2024

Dimanche 08 Septembre 2024

Nota : Nous vous informons que des changements peuvent intervenir. Pour certaines activités veuillez-vous inscrire auprès des animatrices.

MENU DE LA SEMAINE

Lundi 02 au 08 Septembre 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 02 Septembre 2024	Potage de légumes Sardines Tripes à la mode de Caen Purée de pommes de terre Val de Vienne Fruit	Potage de féculents Cordon bleu Petits pois carottes Crème brûlée
MARDI 03 Septembre 2024	Potage de légumes Charcuterie Lapin persillé Blettes Saint Paulin Biscuit roulé à la confiture	Potage de légumes Pâtes aux fruits de mer Petit Suisse Fruit
MERCREDI 04 Septembre 2024	Potage de légumes Cœurs de palmiers Légumes farcis Salade Camembert Fruit	Potage de féculents Paupiette Ratatouille Bio Yaourt aromatisé + biscuit
JEUDI 05 Septembre 2024	Potage de féculents Tomates bio mozzarella Sauté de dinde Brocolis Saint Nectaire Semoule au lait caramel	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade Fromage blanc Fruit
VENDREDI 06 Septembre 2024	Potage de légumes Melon Blanquette de saumon Riz Flan à la vanille	Potage de légumes Quiche aux oignons Salade Cantal Fruit
SAMEDI 07 Septembre 2024	Potage de légumes Betteraves Andouille de viande Potée de légumes et pommes de terre Tome blanche Banane	Potage de légumes Lasagnes Salade Œufs au lait
DIMANCHE 08 Septembre 2024	Potage de légumes Terrine de poissons Confit de canette Haricots verts persillés Bleu Pâtisserie	Potage de légumes Rôti de dinde Purée de pommes de terre Saint Moret Fruit

Nota : Nous vous informons que des changements de menu peuvent intervenir au cours de la semaine

Mots mêlés

J	L	N	Z	P	A	O	I	Q	S	M	B	A	U	W	K	S	K	H	X																				
B	W	O	I	B	I	M	D	I	S	C	I	P	L	I	N	E	I	R	H																				
Q	L	S	R	E	M	S	I	N	I	P	L	A	W	L	E	E	L	Q	B																				
V	T	S	P	X	I	F	R	H	V	W	J	W	T	C	A	Z	H	T	J																				
E	W	F	M	I	T	E	M	P	S	G	C	L	M	V	Z	C	W	F	X																				
J	O	E	G	I	N	G	J	A	G	A	N	F	Y	V	Ç	M	L	V																					
Q	E	S	R	U	O	C	T	A	N	O	I	P	M	V	A	Ç	H	Q																					
V	B	C	Y	I	H	A	Ç	D	M	G	C	W	L	C	O	I	N	A	F																				
F	B	A	S	E	B	A	L	L	V	Y	E	A	Y	R	I	P	O	W	M																				
O	L	O	P	R	E	T	A	W	M	M	T	T	L	T	U	Y	I	K	R																				
S	K	B	P	S	V	H	B	Y	J	N	H	C	D	T	G	H	P	F	U																				
R	P	A	O	G	Ç	L	P	W	M	A	N	G	O	N	K	H	M	K	E																				
F	T	S	Y	R	M	E	V	V	A	S	E	V	P	E	Y	F	A	I	U																				
H	E	K	B	M	A	T	R	L	E	T	M	X	A	M	J	Ç	H	F	O																				
J	M	E	K	Ç	R	I	Z	G	I	I	G	G	E	P	O	C	U	J																					
E	H	T	E	O	A	S	Q	D	I	Q	U	K	E	P	V	E	J	E	N																				
G	V	X	G	U	T	M	U	S	C	U	L	A	T	I	O	N	X	U	B																				
U	A	Z	N	L	H	E	Z	X	H	E	K	W	Ç	U	T	O	J	G	M																				
L	P	B	F	S	O	H	D	N	A	J	W	R	Q	Q	A	D	U	U	L																				
N	N	B	Z	X	N	R	X	D	M	X	K	K	N	E	E	B	U	I	T																				
(?)	ALPINISME	(?)	ATHLETISME	(?)	EQUIPEMENT	(?)	DISCIPLINE	(?)	PISTE	(?)	JOUEUR	(?)	HURLING	(?)	WATERPOLO	(?)	JOGGING	(?)	LUGE	(?)	MITEMPS	(?)	DOPAGE	(?)	BASKET	(?)	COURSE	(?)	CHAMPION	(?)	CHAMPIONNAT	(?)	BASEBALL	(?)	GYMNASTIQUE	(?)	MUSCULATION	(?)	MARATHON

COLORIAGE



Labyrinthe



Animations passées

Le vendredi 23 Août, les résidents nouvellement arrivés ont partagé un repas en toute convivialité avec les autres résidents dans le patio.

Ils ont pu déguster ce repas élaboré par eux-mêmes en extérieur avec un temps idéal.



Animation à venir

Le Jeudi 5 Septembre, dans la continuité des Jeux Olympiques et Paralympiques, nous vous proposons de venir participer à la Boccia (sport paralympique) avec l'Ehpad de Nexon.

GRANDE BRADERIE DE VETEMENTS



Dans le hall d'entrée de l'EHPAD
Ouverte aux familles à partir de
9h30 à 15h30

VETEMENTS

&

CHAUSSURES

GRATUIT

HOMMES & FEMMES

**Mercredi 04
SEPTEMBRE**

2024

VENDANGE

La **vendange** est la récolte du raisin destiné à la production du vin (le terme ne s'applique pas à la récolte de raisins de table). La « vendange » désigne également le raisin lui-même récolté à cette occasion. Le terme s'emploie au pluriel pour désigner l'époque de cette opération : le temps des vendanges.

Époque des vendanges

L'époque des vendanges varie selon les régions. Elle se situe entre juillet et octobre dans l'hémisphère nord. Elle dépend de nombreux facteurs et correspond en général avec la période à laquelle le raisin a atteint le degré de maturité désiré, lorsque dans la baie de raisin le rapport entre sucre et acidité s'est stabilisé à un certain niveau.

En France, l'époque des vendanges se situe traditionnellement entre septembre et octobre. De là vient le choix du nom de vendémiaire pour le premier mois du calendrier républicain qui dure du 22 septembre au 21 octobre.

La date des vendanges est soumise à des variations liées à d'autres paramètres tels que :

- Le ban des vendanges, publié par les mairies qui s'occupent de régions viticoles ;
- Les conditions climatiques : sous les latitudes plus élevées, la maturation du raisin est plus tardive ;
- La zone de production : la maturation est plus précoce pour les vignes exposées au sud. L'augmentation de l'altitude a un effet similaire ;
- Le cépage : les cépages blancs mûrissent en général avant les cépages rouges ;
- Le type de vin recherché, déterminé par la plus ou moins grande teneur de certains éléments, tels que :
 - *Sucres* : une plus grande teneur en sucre conduit à une augmentation du degré alcoolique du vin obtenu à l'issue de la fermentation alcoolique. Le rendement utilisé pour étalonner les appareils de mesure des moûts (réfractomètres) est de 16,83 grammes de sucres pour un degré d'alcool formé.
 - *acides* : le raisin renferme de l'acide malique (comme la plupart des autres fruits) mais surtout de l'acide tartrique ce qui est plus caractéristique et certainement l'une des raisons qui ont poussé l'homme à élaborer une boisson (le vin) par fermentation du jus de raisin. En effet, l'acide tartrique est biologiquement beaucoup plus stable que l'acide malique qui peut être dégradé par les bactéries de la fermentation malolactique. Au cours de la maturation, l'acide malique diminue significativement, tout comme une pomme devient moins acide lorsqu'elle mûrit.
 - *Couleur* : le potentiel de couleur présent dans les pellicules des raisins rouges augmente au fur et à mesure de l'évolution de la maturité de la pulpe. C'est la maturité phénolique qui est essentielle pour la vinification des vins rouges mais qui doit être également évaluée pour élaborer des rosés.
 - *Composants aromatiques* : ils évoluent durant la maturation du raisin et contribuent à déterminer les caractéristiques organoleptiques du vin. La dégustation des baies de raisins avant vendange permet de se faire une idée du potentiel aromatique du fruit.

Évolution historique de la période des vendanges

Échelles décennales

Très bien documentées, les dates des vendanges, en différents lieux, tant en France qu'en Europe changent avec les évolutions du climat, avec, ces cinquante dernières années, en France, en plusieurs grands vignobles (Rhône, Bourgogne, Bordelais) un décalage de près d'un mois plus tôt (début octobre dans les années 1950, début septembre dans la décennie 2000) avec en prime une augmentation du degré alcoolique.

Échelles séculaires



Vendange en septembre à la fin du XIX^e siècle.

Il semble que ce soit l'historien Emmanuel Le Roy Ladurie, dans son Histoire du Climat depuis l'An Mil (1967, mis à jour en 1983) qui redonne une grande visibilité aux vendanges comme thermomètre indirect pour des périodes plus lointaines. Bien évidemment, un soin méticuleux a été apporté aux biais éventuels, par exemple liés à des habitudes locales, des coutumes, des effets de cépages... Ces résultats sont aussi corrélés aux dates de récoltes d'autres cultures, notamment les céréales.

Il est à souligner, qu'en fonction du réchauffement climatique, la date de début des vendanges a avancé d'environ un mois en cinquante ans. À la précocité des vendanges se sont ajoutés d'autres phénomènes. Les vignes produisent plus, les vins sont plus alcoolisés. Ces éléments défavorables sont contrebalancés par une maturation des raisins qui se fait mieux et l'amélioration constante de la qualité des millésimes.

Cette hausse de la qualité n'est pas pourtant sans inquiétude : crainte de la baisse de la typicité des crus, déficit en acidité et le vieillissement prématuré des vins. Plus précisément l'augmentation des températures, jointe à celle de la teneur en CO₂ dans l'atmosphère, ont une influence certaine sur les flores microbiennes et mycologiques de la vigne. De plus, le réchauffement climatique est responsable de la remontée vers le nord de certains parasites et maladies dans des vignobles qui en étaient jusqu'à présent exempts.

Cette évolution du climat, composante importante d'un terroir viticole, influence dès à présent « le choix des cépages, le mode de conduite et les conditions de maturation ». Des études ont permis de cerner les évolutions des dates de vendange actuelles. Elles complètent les travaux des historiens qui ont étudié la variabilité du ban de vendange au cours des cinq derniers siècles. La précocité observée depuis la fin des années 1980 est de 10 à 20 jours comparativement au milieu du XX^e siècle. Joël Richard indique que « Un travail de modélisation des dates de vendange, en fonction des températures journalières moyenne ou maximale souligne une variation d'environ 10 jours pour un réchauffement de 1 °C », ce qui permet de cerner l'influence de cette évolution sur la viticulture en fonction des scénarios climatiques.

Méthodes de vendange

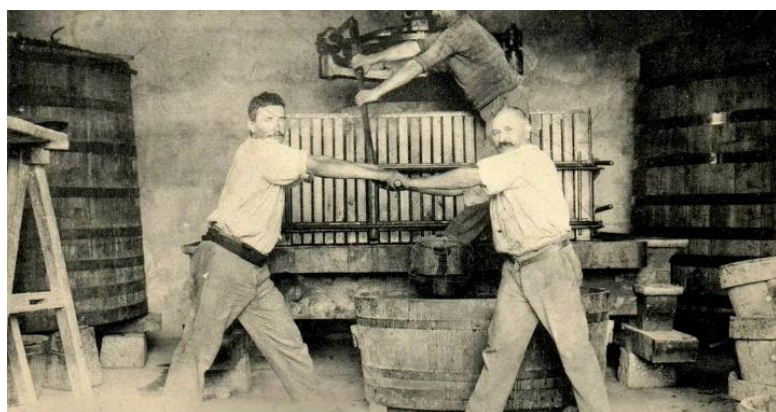
Il existe deux méthodes de récolte, le choix dépend de l'objectif qualitatif des vins souhaité et des coûts.

Vendange manuelle

La vendange manuelle est utilisée pour la production de vins de qualité supérieure et des vins effervescents, dans la mesure où il faut sélectionner les grappes ; cela se traduit par une inévitable augmentation des coûts de production. Elle est aussi simplement utilisée dans les vignes où les machines ne peuvent vendanger, pour cause de terrain non adapté, de rangs trop serrés, etc. Elles sont réalisées par des "coupeurs" ou "cueilleurs" à l'aide de sécateurs, ou épinettes à vendange, qui déposent les grappes coupées dans une petite caisse ou dans un seau ou un panier en osier. Ces derniers seront vidés dans une caisse ou dans une hotte qu'un "porteur" ou "débardeur" acheminera au bord de la parcelle. Dans le cas des hottes, elles sont vidées dans une benne à vendanges, les caisses (entre 15 et 30 kg en général, 45 kg en Champagne), elles, peuvent être empilées sur une remorque ou dans un camion, elles peuvent également être acheminées par un chenillard à l'extrémité de la parcelle.

Vendange mécanique

Plus économique, elle se fait à l'aide de machines et s'utilise pour les vins de qualité courante, dans la mesure où la récolte n'est pas sélective et mélange des grappes plus ou moins mûres, voire abîmées, avec d'évidentes conséquences sur la qualité du produit final.



Conditions de vendange optimales

Les techniques en viticulture et œnologie ont beaucoup évolué depuis 50 ans (vendange en vert, table de triage, cuve en inox, presseur électrique puis pneumatique, etc.). Grâce à elles, la qualité des raisins encuvés s'en retrouve améliorée. D'autres paramètres sont à contrôler pour obtenir des raisins dans les meilleures conditions :

- Lorsque la vendange est humide (par la pluie, la rosée ou la brume), l'eau supplémentaire pourrait en effet influencer négativement la qualité du moût en diluant celui-ci ;
- Les heures les plus chaudes de la journée sont une condition défavorable aux vendanges. Une température élevée des raisins peut favoriser le départ d'une fermentation non désirée une fois le raisin en cuve voire dans les contenants.
- Les grappes doivent être versées dans des contenants de taille limitée pour éviter qu'elles soient écrasées et libèrent leur jus, ce dernier s'oxyderait et serait en contact avec la terre, le contenant, et autres éléments indésirables. Sur les vendanges de raisins rouges, cela peut provoquer une extraction exagérée de la couleur par libération des anthocyanes contenues dans les pellicules, et être problématique pour l'élaboration des vins rosés ou des champagnes, les jus s'écoulant des baies sont alors "tachés". Dans le cas de vendanges manuelles, on préférera donc des caisses à vendanges, de préférences percées pour permettre l'écoulement des jus, plutôt que des conquêts ou des bennes où le volume plus important de vendange la fait s'écraser sous son propre poids.
- le raisin doit être transporté le plus vite possible à la cave de vinification, pour éviter des fermentations ou macérations non contrôlées, l'oxydation du jus, et l'action de la tyrosinase et de la laccase, d'autant plus présents lorsque la vendange est botrytisée¹.



¹ Botrytisé : adjectif (Viticulture) **Qualifie un raisin gagné par la pourriture noble, et le vin qui en est issu.**