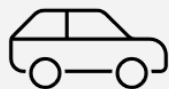


LES JOURS DE LIVRAISONS



Bœuf : les 02/02 et 23/02

Veau : le 23/02

Porc : les 04/02, 09/02 et 25/02

Agneau : les 04/02 et 25/02

Poulet : les 04/02, 18/02 et 25/02

Pains, pâtisseries, légumes : tous les
mercredis et vendredis

Commande d'agrumes : avant le 3 fé-
vrier

LES ANIMATIONS A VENIR

Le 2 Février : **C'est la Chandeleur !!!**

Pour vous aider à bien profiter de votre soirée crêpes lors de la Chandeleur, nous organisons une vente à emporter de crêpes nature, élaborées sur place avec les produits des producteurs du magasin.

Le 5 Mars : **Apéro-débat**

sur la place des femmes et le sexisme dans le monde agricole. Avec les « Paysannes en polaire » et Maud Bénézit, autrices de « Il est où le patron », BD nar- rant le quotidien de trois agricultrices.

LA GAZETTE PAYSANNE

Février 2022

*« Crapaud qui chante en février a l'Hiver
derrière lui. »*



MAGASIN DE PRODUCTEURS

8 Rue Henri Barbusse

63500 Issoire

contact@lapaysannerit.fr

04.73.54.43.75

Facebook : @LaPaysanneRit

<http://www.lapaysannerit.fr>

NOS HORAIRES :

Mercredi : 15h à 19h

Jeudi : 9h à 13h

Vendredi : 15h à 19h

Samedi : 9h à 19h

ZOOM PRODUCTRICE



Pain, amour et fantaisie par Lia DELLA ROSSA associée à La Paysanne Rit. Lia, boulangère depuis 4 ans, produit des pains et des viennoiseries avec des ingrédients locaux, au levain et pétris à la main.

Tous ses produits sont certifiés Nature et Progrès.

Les livraisons au magasin se font le mercredi, le vendredi et plus si besoin.

Après le pétrissage, les pâtons lèvent à température ambiante pendant 16 heures, ensuite les pains sont façonnés à la main, il se détendent encore une heure ou deux. Enfin ils sont cuits au bois dans un four en autoconstruction

LE PRODUIT DU MOIS : LES HYDROLATS

C'est l'eau issue de la distillation de plantes aromatiques et médicinales.

Les hydrolats permettent de renforcer notre système immunitaire, de soulager et soigner diverses pathologies sans les effets indésirables éventuels des huiles essentielles.

Par exemple l'hydrolat de camomille est indiqué contre les coliques et douleurs gastriques, l'hydrolat de pin sylvestre contre les bronchites

A La Paysanne Rit le producteur est « La distillerie paysanne », situé au Monestier



LES LABELS ET SIGNES DE QUALITE



Agriculture Biologique (AB) : C'est un ensemble de pratiques agricoles visant à préserver le sol, la biodiversité et la qualité de l'air et de l'eau, sans produits chimiques ni d'OGM. Les producteurs AB doivent respecter un cahier des charges européen et sont contrôlés 1 à 2 fois par an.



Nature et Progrès (N&P) : C'est l'association pionnière de l'agriculture biologique qui regroupe consommateurs, agriculteurs et transformateurs. La rédaction des cahiers des charges et la gestion de la mention sont participatives.



Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Contrôlée (AOC) : labels garantissant un produit dont la fabrication est réalisée selon un savoir-faire redonné sur un terroir donné. L'AOP est au niveau européen et l'AOC au niveau français (c'est l'étape avant l'AOP).



LES NOUVEAUTES DU MAGASIN

La Bolo Veau du Gaec de la Lyrise : une sauce bolognaise à base de veau hâché (46% !) certifiée Agriculture Biologique

Les sacs réutilisables et produits artisanaux de **C'est Coton**, artisane installée à Pardines.