

LES JOURS DE LIVRAISONS



Bœuf : le 21/09

Veau : le 28/09

Porc : les 09/09 et 23/09

Agneau : les 16/09 et 30/09

Poulet : tous les vendredis

Pains, légumes, fruits : tous les mercredis et vendredis

Pâtisseries : tous les mercredis, jeudis et vendredis

LES ANIMATIONS A VENIR

Samedi 24 septembre de 11h à 16h :

Fête de la Paysanne Rit !

Moment convivial, repas paysan, dégustations, jeux, musique traditionnelle.

Venez en nombre !

LA GAZETTE PAYSANNE

Septembre 2022

« En septembre, la bruine, est toujours bonne
à la vigne »



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 : 15h à 19h

Vendredi : 15h à 19h

Samedi : 9h à 19h

ZOOM PRODUCTEUR



La Safranière de Font Bergère par Christian Masson.

Christian cueille et sèche le safran produit par la plante le « *crocus sativus* ». et l'incorpore dans ses chaussons aux pommes et ses feuilletés à la volaille.

Christian propose également de délicieuses pâtisseries : pasteis de nata,

gatitas, tartelettes aux fruits, pompadour aux fraises etc.

La Safranière est située à Plauzat. Christian fait les marchés d'Aulnat, de Lempdes Orcines...

LES NOUVEAUTES :

Vous vouliez des fruits ? En voilà ! **Des pêches, des quetsches, des Mirabelles, des pommes**, livrées par Le GAEC Verdier Peyrin, Constance Redhon, Popopopom et Les Merles Moqueurs.

Un nouveau producteur de pâtes a rejoint le magasin : La Ferme des Rives à Saint Privat du dragon (Haute-Loire) : vous trouverez maintenant en rayon des sachets avec des pâtes de différentes formes : coquilha, buffadou, torsées, petiotes. Fabriquées avec des farines blanches et semi-complètes. La Ferme des Rives a le label Agriculture Biologique.

Oxalis propose dorénavant du **vinaigre de cidre à l'aïl des ours, de l'aïl des ours en poudre et de la vanille du pauvre.**

KEZAKO ???

LA VANILLE DU PAUVRE

La vanille du pauvre est en fait de la fleur de sureau séchée. On utilise en effet les fleurs de cet arbuste commun pour aromatiser la nourriture et les boissons.



On peut par exemple faire tremper la vanille du pauvre dans du lait pour faire des desserts ou des crèmes, l'ajouter au citron dans les limonades, l'infuser en tisanes pour soigner les petits maux de l'hiver etc.

QUELLE(S) SAISON(S) !

L'année 2022 restera à coup sûr dans les mémoires comme une année compliquée pour les paysan-nes. De la neige en plaine en avril, des records de chaleur en mai, des grêlons géants, et un enchaînement de températures caniculaires... Mais le pire est probablement la sécheresse qui a impacté fortement toutes les productions : restrictions voire interdictions d'irriguer, bêtes nourries au foin dès le mois d'août, récoltes de céréales décevantes.

Nous tenons bon la barre et tâchons de maintenir la qualité de nos produits, mais ces circonstances expliquent parfois des difficultés à fournir suffisamment le magasin.

Par ailleurs, malgré l'inflation galopante, nous avons tâché de maintenir nos prix dans le magasin.