

LES JOURS DE LIVRAISONS



- Bœuf :** le mercredi 14/12
Veau : le mercredi 30/11
Porc : les mercredis 7/12 et 14/12
Agneau : les vendredis 2/12 et 21/12
Poulet : tous les vendredis
Pain, légumes : tous les mercredis et vendredis
Pâtisseries : tous les mercredis et jeudis

LES ANIMATIONS A VENIR

Vendredi 16 décembre

Crêpes, Galettes, Kouign Amann... Venez dégustez les gourmandises de Mam' Billig qui s'installe devant la Paysanne Rit tous les premiers vendredis de chaque mois.

Du 28 novembre au 10 décembre

concours de dessin de Noël pour tous les enfants! Les dessins des gagnants paraîtra dans la gazette de janvier et deux paniers garnis sont à gagner.

Samedi 10 décembre

Tirage au sort des lots de la tombola des étudiantes de Vetagrosup, au marché d'Issoire sur le stand des Terres d'Ailloux (en face du bar Le Chancelier)

Faites le plein ! La Paysanne Rit sera fermée la semaine du 02/01 au 08/01

LA GAZETTE PAYSANNE

Décembre 2022

« En décembre, fais du bois et endors-toi ! »



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 :

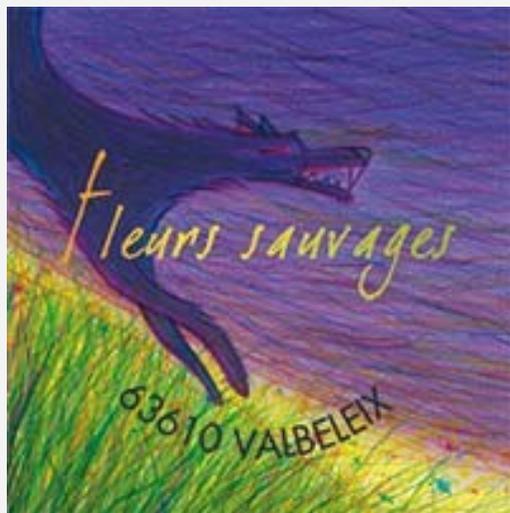
Mercredi : 15h à 19h

Judi : 15h à 19h

Vendredi : 15h à 19h

Samedi : 9h à 19h

ZOOM PRODUCTEURS



Fleurs Sauvages est situé à Valbelex près de Besse. Laure cultive et cueille en sauvage des plantes aromatiques et médicinales. Elle les transforme ensuite sous forme de tisanes, sels aux herbes, confitures, sirops, huiles et baumes. Son mari Florian s'occupe des ruches pour produire du miel, du pollen et de la propolis.

Laure propose également des formations et initiations à la découverte des fleurs sauvages. La ferme est sous mention Nature et Progrès et propose aussi ses produits au magasin Biomassif à Besse et sur la ferme le samedi après-midi.

Plus d'infos sur <https://www.fleurssauvages.fr/>

LE PRODUIT DU MOIS : LA GELÉE ROYALE

La gelée royale est la nourriture secrétée par les jeunes abeilles pour élever les futures abeilles. C'est la durée d'alimentation en gelée royale qui fait la différence entre une ouvrière et la reine des abeilles.

La gelée royale est une substance blanche et gélatineuse au goût acide qui peut surprendre. C'est une vraie bombe nutritive : elle contient notamment du zinc et des vitamines, des sels minéraux et un acide gras unique, le 10HDA.

On la consomme en cure à raison d'un gramme par jour (un pot = une cure).

C'est Suzie de Souvenirs des Voyages de Nos Abeilles qui fournit La Paysanne Rit en gelée royale

DES ÉTUDIANTES DE VETAGROSUP EN RENFORT À LA PAYSANNE RIT

Des futures ingénieures agronomes

Gaëlle, Amélie, Laurie, Alexandra, Louise, Anastacia, Marianne et Alycia sont des étudiantes de l'école Vetagrosup située à Lempdes (63). Elles suivent une formation pour obtenir des diplômes d'ingénieures agronomes.

Dans le cadre de cette formation elles portent un projet pour accompagner La Paysanne Rit dans sa communication. Leur motivation ? « Donner plus de visibilité aux producteurs locaux, permettre de manger mieux en respectant l'environnement au sein d'une économie locale ».

Une tombola de soutien

Elles commenceront par organiser une tombola de soutien qui nous permettra de financer une partie du coût de ces projets. Le principe est simple : des tickets vendus 2 euros, et des lots à gagner : des paniers garnis avec les produits du magasin et des bons d'achat. Le tirage au sort aura lieu le 10 décembre sur le marché d'Issoire.

Un catalogue de La Paysanne Rit

Un de leurs objectifs est de créer un catalogue recensant les différents producteurs et productrices, ainsi que le détail de leurs produits. Ce catalogue pourra être consulté sur internet ou en magasin, et pourra être fourni par exemple à une crèche qui souhaiterait se fournir à La Paysanne Rit pour sa cantine.

L'animation sur les réseaux sociaux

Ces étudiantes ont également à cœur d'améliorer notre communication sur les réseaux sociaux, notamment Instagram, en réalisant notamment des vidéos et interviews de producteurs.