

LES JOURS DE LIVRAISONS



- Bœuf :** le mercredi 11/01
Veau : le mercredi 25/01
Porc : le mercredi 18/01
Agneau : le vendredi 3/02
Poulet : tous les vendredis
Pain, légumes : tous les mercredis et vendredis
Pâtisseries : tous les mercredis et jeudis

MME BILLIG REVIENT !

Crêpes, Kouign amann, galettes... Mme Billig revient sur le parking de la Paysanne Rit le vendredi 13 janvier 2023 pour nous ravir les papilles.

VACANCES

Attention, faites le plein, nous serons fermés du 2 au 8 janvier.

GALETTES DES ROIS A L'OUVERTURE

Pour nous faire pardonner de cette semaine de fermeture, nous vous proposons dès la reprise, le 11 janvier, des galettes des rois pâtissées par Christian de la Safranière de Font-Bergère.

LA GAZETTE PAYSANNE

Janvier 2023

« *S'il gèle à la saint Raymond,
l'hiver est encore long* »



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 PRODUCTEURS



Jacques et Xavier Abonnat sont vigneron à Chalus dans le Lembron. Sur 7 hectares ils produisent du raisin pour obtenir de délicieux vins en Appellation d'Origine Contrôlée Boudes et en Indication Géographique Protégée du Puy de Dôme. La cave Abonnat dispose de 3 cépages : gamay, pinot-noir et Chardonnay.

Les vignes sont conduites en agriculture biologique. Par ailleurs les Abonnats réalisent aussi des liqueurs à base de plantes : liqueur de verveine, noix, menthe, fleur de sureau...

LES PRODUITS DU MOIS

Les saucisses au chou

A compter du 18 janvier, Ma p'tite ferme au moulin proposera des saucissons à cuire ainsi que des saucisses au chou. Il s'agit de saucisses composées de chair de porcs noirs élevés en plein air mélangés avec du chou. Ces produits sont proposés sous le label Agriculture Biologique.

Les tomates séchées

Sonia du P'tit jardin nous propose cet hiver ses tomates séchées, produites à Saint-Quentin-sur-Sauxillanges. Les tomates séchées se réhydratent naturellement dans les plats en sauce (Tajines, soupes, cakes...) et peuvent se déguster telles quelles à l'apéritif.

LA TRACTION ANIMALE

Les origines

Il y a environ 6000 ans les humains ont commencé à atteler des bovins pour le transport et le travail du sol. Sont ensuite venus les chevaux, les ânes, les chameaux etc.

Dans les pays industrialisés c'est la fin de la seconde guerre mondiale et l'accélération de la mécanisation qui provoque sa régression.

Une technique toujours actuelle

Même si pour les français un cheval tirant une calèche ou une charrue tractée par un bœuf sont des images qui semblent issues d'une autre époque, à l'échelle mondiale l'usage des animaux domestique reste majoritaire dans le monde agricole.

Des avantages indéniables

Bien sûr si la mécanisation a eu lieu, c'est que le moteur thermique a des atouts. Mais la traction animale n'est pas en reste : un moindre tassement du sol, un travail plus précis, la faiblesse de l'investissement, la maniabilité... sans parler de l'aspect écologique.

La traction animale en France aujourd'hui

En France les premières à pratiquer la traction animale sont sans doute les vigneronnes, car les animaux sont idéaux pour les rangs étroits et les pentes escarpées des terrains dévolus à la vigne. Mais de nombreux maraichers et maraichères ont maintenant recours à des outils modernisés, notamment grâce à des associations comme Prommata ou l'École Nationale de l'Ane Maraicher.