

LES JOURS DE LIVRAISONS



Bœuf : les mercredis 30/08 et 20/09

Veau : le mercredi 6 septembre

Porc : tous les jeudis

Poulet : tous les vendredis

Pain, légumes, petits fruits : tous les mercredis et vendredis

Pâtisseries : tous les jeudis

MME BILLIG REVIENT !

Crêpes, Kouign amann, galettes... Mme Billig revient sur le parking de la Paysanne Rit le vendredi 8/09/2023 pour nous ravir les papilles.

2 ANS Déjà !!!

Ca fait maintenant plus de deux ans que la Paysanne Rit a ouvert ses portes. Nous remercions tous nos clients et clientes, qui viennent une fois ou qui viennent chaque semaine. Le temps de vente est aussi un temps privilégié pour vous rencontrer et échanger !

LA GAZETTE PAYSANNE

Septembre 2023

« **Orages de septembre, neiges de décembre** »



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 13h

ZOOM PRODUCTEURICES



Au Croc Jardin à Bertignat (63), Maxime et Marie-Laure cultivent des légumes de saison et fabriquent dans leur atelier de transformation des conserves pour vous ravir les papilles ! Ils fonctionnent avec des cultures associées sur du

paillage végétal et sur des buttes permanentes non travaillées, sans utilisation de produits chimiques (labellisation Agriculture Biologique). Ils commercialisent à la ferme via Cagette, en magasins de producteurs et épiceries locales. Plus d'infos sur <https://www.facebook.com/LeCroqueJardin>

LE PRODUIT DU MOIS

La tome de chèvre

Avez-vous goûté la tome de chèvre de la ferme du Fayet produite à Saint-Babel (63) ? Issue d'un élevage de 30 chèvres alpines dans un écrin de nature, son goût délicat et équilibré se prolonge en bouche et permet terminer idéalement le repas

CANICULES ENCORE...

Encore des records de chaleur

On a cru cet été échapper dans le Puy-de-Dôme aux alertes canicules. Mais la fin du mois d'août en a décidé autrement avec des chaleurs inédites pour la période, voire inédites tout court. Ainsi à Issoire le record de température a été explosé d'un degré avec 41,2° le 24/08 !

Nos productions impactées

Ce jour là nous avons eu seulement 7 client-es qui ont franchi le pas du magasin. Eh oui, qui veut sortir par une chaleur pareille ? Mais les plantes, les animaux, les paysan-nes parfois n'ont d'autre choix que subir cette chaleur. Les fruits sèchent sur pied, les jeunes pousses meurent, les légumes montent en graine, les bêtes souffrent.

L'inaction généralisée

Rappelons-le, la situation n'est pas le fruit du hasard, mais le résultat de choix collectifs effectués depuis le 19ème siècle, renforcés ces dernières décennies en toute connaissance de cause (on connaît le changement climatique depuis les années 70).

On nous vend la transition énergétique et le tri sélectif comme solutions miracles, alors qu'on consomme toujours plus et qu'on jette toujours plus, et qu'on voyage toujours plus et plus loin. En agriculture les productions industrielles sont toujours favorisées par les aides au détriment des l'agriculture paysanne plus respectueuse de l'environnement.

Nous ne devrions pas être désolés de la situation, nous devrions être saisi-es d'une saine colère.

Mangez des glaces paysannes ;)

En attendant, la seule solution individuelle efficace en période de canicule, c'est de manger les glaces et sorbets de La Paysanne Rit, du Jardin de Charlotte et du GAEC Baguet