

→ suite de la page 3...

Le Civam (Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) travaille notamment pour favoriser le local et les circuits courts.

Terre d'Envie bataille pour permettre à des porteurs et porteuses de projet de s'installer grâce à du rachat de foncier.

La liste n'est pas exhaustive...



## LES JOURS DE LIVRAISONS

**Bœuf :** les mercredis 11/10 et 02/11

**Veau :** le mercredi 04/10 et 02/11

**Porc :** tous les jeudis

**Poulet :** tous les vendredis

**Pain, légumes :** tous les mercredis et vendredis

**Pâtisseries :** tous les jeudis

## BREIZH ATTITUDE !

Crêpes, Kouign amann, galettes... Mme Billig revient sur le parking de la Paysanne Rit le vendredi 17/10/2023 pour nous ravir les papilles.

## LA PAYSANNE RIT ACCUEILLE L'AFOCG

La Paysanne Rit mettra à disposition ses locaux pour permettre à l'AFOCG (Association de Formation Collective à la Gestion, voir page 3) d'assurer le cycle de formation du groupe sud 63 durant la session 2023-2024

# LA GAZETTE PAYSANNE

**Octobre 2023**

« **En octobre, qui ne fume rien ne récolte rien.** »

(ceci n'est pas une incitation à consommer des substances illicites)



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



Le Pis Gourmand est situé à Saint Jean d'Aubrigoux, en Haute-Loire, à 1000 mètres d'altitude. Marie-Lise élève une dizaine de vaches ferrandaises et jersiaises.

Elles sont au pré de mai à novembre et nourries au foin le reste du temps.

Le lait est entièrement principalement transformé sur la ferme en yaourts (nature, citron, vanille) et crèmes desserts (caramel, pistache et chocolats). Marie-Lise récupère tous ses contenants (pots en verre, couvercles, panières) pour les réutiliser. La ferme et les produits sont certifiés Agriculture Biologique.

## LE PRODUIT DU MOIS

### La farine de petit épeautre

Le petit épeautre ou engrain, est la première céréale domestiquée par les humains il y a 10 000 ans. Cette céréale panifiable, contient une faible teneur en gluten et elle développe à la cuisson des notes de noisette et miel. Le prix plus élevé est dû au faible rendement. Vous trouverez la farine de Petit épeautre de Vincent en sac d'1 ou 5 kg.

## LES ASSOCIATIONS PAYSANNES

### La paysannerie, une histoire collective

On pourrait penser que le métier de paysan-ne consiste à travailler en solitaire sur sa ferme. Pourtant c'est un secteur très dynamique où la notion de collectif se fait la part belle.

### Autour de la production...

C'est plus facile de progresser à plusieurs. Par exemple les groupes techniques de la Fédération d'Agriculture Biologique permettent de se former, d'échanger et d'expérimenter de nouvelles techniques. Les associations d'éleveurs et d'éleveuses permettent également d'échanger aussi bien sur l'élevage que sur la transformation (fromage notamment). Les CUMA peuvent permettre à des fermes de bénéficier de matériel à moindre frais, en partageant le travail avec des collègues.

### La commercialisation

Outre les merveilleux magasins de producteurices, les paysannes se regroupent notamment autour de coopératives et associations de commercialisation, comme c'est le cas d'Auvabio qui permet aux maraîcher-es de commercialiser en gros leur production. Ce sont aussi les consommateurices qui impulsent des regroupements, comme sur les AMAP et des épiceries associatives ou municipales (ex. l'Alternateur à Sauxillanges, le Cellier de Saint-Jean-des-Ollières).

### La gestion

Pour la compte l'AFOCG (Association de Formation Collective à la Gestion) permet de s'entraider à travers des temps collectifs pour se passer des services de comptables. La Paysanne Rit devrait accueillir cette année dans ses locaux des formations de cette association.

### Militer

Pour défendre ses droits et ses idées, il y a bien sûr des syndicats, mais aussi des assos comme Nature et Progrès pour défendre l'agriculture biologique. → suite page 4