

Commune de  
LABRUYERE-DORSA

**INFORMATION MUNICIPALE DU 14/04/20**  
**Gestion de crise sanitaire Coronavirus COVID-19**  
**Commune de Labruyère-Dorsa**

**COUTURIERES BENEVOLES : A VOS MACHINES POUR CONFECTIONNER DES MASQUES !**

C'est un appel aux couturier-es bénévoles du village que la Mairie de Labruyère-Dorsa lance aujourd'hui. **Suite aux annonces du Président de la République du 13 avril, nous savons que le recours aux masques « grand public » accompagnera le déconfinement annoncé à partir du lundi 11 mai.** D'ailleurs, près de 80% des français avaient exprimé leur approbation pour le port du masque dans l'espace public lors d'un récent sondage réalisé par la Fondation Jean-Jaurès. Au gré des échanges avec les habitant-es, particulièrement sur le groupe whatsapp communal mis en place depuis le confinement, les élus ont constaté les talents de couturier-e de nombre d'entre eux et les initiatives isolées de fabrication de masques en tissus. Vu la motivation et la bonne volonté des Labruyérois-es, une idée a germé : fédérer les initiatives individuelles et confectionner un masque pour chaque habitant en suivant les étapes suivantes :

- 1/ la Mairie recense toutes les couturières bénévoles du village (à ce jour nous en avons déjà une quinzaine) ;
- 2/ en s'appuyant sur les préconisations de l'AFNOR, en concertation avec le corps médical et en tenant compte des premiers retours d'expérience des utilisateurs, la Mairie valide un patron unique de masque qui pourra être ajusté en fonction de chacun (adulte, ado, enfant) ;
- 3/ la Mairie évalue le matériel nécessaire pour réaliser 300 masques selon le patron retenu (tissu, fil, attaches, etc.) ;
- 4/ la Mairie achète le matériel et le remet (avec le patron et un tutoriel adapté aux débutant-e-s), aux bénévoles qui se répartissent le travail ;
- 5/ la Mairie distribue un masque, ainsi que les recommandations d'usage et de nettoyage, à chaque habitant.

L'objectif est d'être prêt pour la phase de déconfinement qui devrait s'amorcer le 11 mai. Il nous reste donc quatre semaines pour réaliser cet ambitieux mais formidable objectif. Les premières bénévoles étant déjà très actives, le modèle de patron unique a été retenu, le mode opératoire quasiment établi et des contacts sont pris pour organiser un approvisionnement rapide en tissus. **Nous insistons sur le fait que les débutant-e-s ont leur carte à jouer : chaque bénévole, chaque masque réalisé, contribuera au résultat collectif.** Vous participerez aussi à un élan de solidarité et d'entraide comme nous les aimons à Labruyère-Dorsa. **L'élue référente est Mélanie Némoz : contactez-là par sms au 06 70 80 70 97 (nom, prénom, téléphone, mail) pour vous inscrire dans la démarche !**

**INFORMATIONS INSTITUTIONNELLES ET COMPLEMENTAIRES**

- **Consultez votre site internet communal pour accéder à des infos nationales et locales :**

Comme vous le savez, la page de notre site internet dédiée à l'épidémie « COVID-19 » est régulièrement mise à jour. **Récemment, un dossier important a été mis en ligne concernant les recommandations de la communauté de communes pour la gestion de vos déchets en cette période d'épidémie :**

**<https://www.mairie-labruyeredorsa.fr/fr/infos-pratiques/crise-sanitaire-epidemie-de-coronavirus-covid-19.html>**

## LE PETIT MARCHÉ EN PAUSE MAIS POSSIBILITE DE LIVRAISON A DOMICILE

Notre petit marché est en pause mais la Mairie a organisé depuis le début du confinement un système de commande avec nos producteurs habituels et de livraison à domicile par les adjoints au Maire (exclusivement réservé aux personnes qui habitent à Labruyère-Dorsa). La réussite de l'organisation et la satisfaction des Labruyéris(es) étant au rendez-vous, nous poursuivons sur le même principe.

En dehors du processus proposé et encadré par la Mairie, la solidarité et l'entraide se décuplent à Labruyère-Dorsa : un groupe WhatsApp très actif regroupe une cinquantaine de personnes du village qui partagent **bons plans et autres modalités de livraisons groupées complémentaires (paniers de légumes bio, œufs, farine, etc.)**. Pour plus d'informations ou pour intégrer le groupe, veuillez adresser un sms à Patricia au 06 08 36 37 09.

### RAPPEL DU PROCESSUS DE COMMANDE ET DE LIVRAISON ORGANISE PAR LA MAIRIE :

1/ Vous entrez en contact directement avec les producteurs (coordonnées ci-après) et vous passez vos commandes auprès d'eux. Ils vous communiquent le montant à régler et ils font le lien (nom, montant de la commande à régler) avec le superviseur communal des commandes (Patricia Brancourt).

2/ Vous déposez un chèque du montant de la commande, à l'ordre du producteur (plusieurs chèques si plusieurs producteurs ou selon les consignes de ces derniers), dans la boîte aux lettres de Patricia Brancourt sous enveloppe en reproduisant sur celle-ci le tableau suivant (exemple) :

Nom-Prénom	Adresse	Téléphone portable	Chèque pour : Jérôme « Fromage, yaourt, beurre »	Chèque pour : Mélissa « volailles et complément »	Chèque pour : Julien « veau et bœuf »
Mr et Mme XXX	17 ROUTE DU LAURAGAIS	-----	17,50 €	22 €	12 €

Le chèque sera l'unique moyen de paiement accepté pendant la période. Pour ceux qui ne connaîtraient pas l'adresse de Patricia c'est 8 route du Pech.

**Ces règlements devront être effectués et réceptionnés au plus tard le jeudi soir précédant la livraison. Les livraisons auront lieu le vendredi en fin d'après-midi (horaires habituels du marché).**

3/ Le vendredi jour de livraison, les producteurs livrent les commandes au superviseur qui vérifie la cohérence. Une tournée de livraison est ensuite organisée par les adjoints au Maire (un seul par véhicule) qui livreront votre commande directement chez vous entre 18h30 et 20h : ils sonneront et déposeront vos marchandises derrière votre portail en votre présence et, en cas d'absence (non souhaité), ils vous contacteront par téléphone.

Toutes les mesures d'hygiène et les recommandations sanitaires seront respectées, tant par les producteurs dans la confection de vos commandes que par les livreurs.

**Voici la liste et les coordonnées des producteurs habituels suffisamment approvisionnés pour répondre à notre demande (la liste de leurs produits disponibles est en annexe) :**

- Fromager « Souris et cheese » (Fromage, yaourt, beurre) : **EN CONGES CETTE SEMAINE : PAS DE COMMANDE/LIVRAISON POUR LE VENDREDI 17 AVRIL**  
Jérôme : [guiraudjerome11@gmail.com](mailto:guiraudjerome11@gmail.com) 06 64 49 35 07
- Les volailles Grazacoises (volailles mais aussi nombreux produits complémentaires - voir annexe) :  
Mélissa : [manfrinato@orange.fr](mailto:manfrinato@orange.fr) 06 27 25 37 70
- Bœuf et veau « EARL du Trottis » :  
Julien et Alexandre : [elevagedutrottis@gmail.com](mailto:elevagedutrottis@gmail.com) 06 23 85 30 11

### NOUVEAUTE :

**Un producteur d'agneau situé en Ariège peut assurer une livraison début Mai (voir détail en annexe : agneau, brebis, laine). Pour commander, veuillez contacter Quentin (Labruyéris) au 06 74 81 06 46. Nous organiserons la livraison un vendredi (à définir avec le producteur).**

## ANNEXE : Liste des produits disponibles chez nos producteurs

➤ **Jérôme (fromager) : en congés cette semaine, pas de commande pour le 17 avril**

### FROMAGES SOURIS & CHEESE

TEL 06 64 49 35 07

MAIL guiraudjerome11@gmail.com

VACHE		
ABONDANCE FERMIERE	29,00€/KG	17,50€/KG
ARIEGEOIS (LP)	21,90€/KG	5,90€/PIECE
BEAUFORT D'ÉTÉ	34,00€/KG	16,50€/KG
BETHMALE TOUDEILLE	24,90€/KG	19,50€/KG
BLEU DE LA MEMEE (LP)	15,90€/KG	29,20€/KG
BRIE DE MEAUX	19,95€/KG	26,50€/KG
BRIE DOUX (LP)	14,80€/KG	35,90€/KG
BRILLAT SAVARIN (LP)	26,00€/KG	29,90€/KG
CAMBOZOLA (LP)	20,00€/KG	10,50€/PIECE
CAMEMBART AOP	5,00€/PIECE	29,95€/KG
CAMEMBART DE BUFFLONNE (LP)	7,00€/PIECE	23,00€/KG
CAMENDOU	3,80€/PIECE	15,95€/KG
CANCOILLOTTE NAT/AIL (LP)	3,40€/PIECE	5,60€/PIECE
CANTAL ENTRE DEUX	17,95€/KG	28,10€/KG
CANTAL JEUNE	16,35€/KG	31,90€/KG
CANTAL VIEUX	20,50€/KG	2,20€/PIECE
CHEDDAR FERMIER (LP)	23,50€/KG	8,90€/PIECE
COMTE 12 MOIS	24,00€/KG	23,10€/KG
COMTE 18 MOIS	26,00€/KG	25,90€/KG
COMTE 24 MOIS	29,40€/KG	32,00€/KG
COMTE 30 MOIS	32,95€/KG	22,00€/KG
EMMENTAL A RAPER	13,00€/KG	26,80€/KG
EMMENTALER SUISSE	21,80€/KG	26,90€/KG
EPOISSE BERTHAUD (LP)	10,00€/PIECE	28,50€/KG
FOUCHTRA (LP)	18,70€/KG	15,95€/KG

MELANGE	
BETHMALE 3 LAITS (LP)	28,50€/KG
CHEVRE/BREBIS (LP)	28,00€/KG
VACHE/BREBIS	27,90€/KG

BEURRE / CREME	
BEURRE DOUX	4,40€/250GR
BEURRE DEMI-SEL	4,50€/250GR
CREME FRAICHE BIO VRAC	11,00€/KG

YAOURT VACHE BIO	
NATURE	2,00€/LOT DE 2
ABRICOT/FRAISE	2,20€/LOT DE 2
VANILLE/POMME	2,20€/LOT DE 2
CREME DE CHATAIGNE	2,20€/LOT DE 2
FROMAGE BLANC	3,50€/400GR

YAOURT BREBIS BIO	
NATURE	2,90€/LOT DE 2
VANILLE	3,10€/LOT DE 2
CITRON	3,10€/LOT DE 2
CARAMEL	3,10€/LOT DE 2
FROMAGE BLANC	3,95€/400GR

CHEVRE	
CROTTIN FERMIER	3,90€/PIECE
BLEU DE CHEVRE (LP)	32,00€/KG
CAMEMBART DE CHEVRE	4,90€/PIECE
CHEVRE FRAIS	4,00€/PIECE
GOUDA JEUNE CHEVRE (LP)	32,95€/KG
GOUDA VIEUX CHEVRE (LP)	30,00€/KG
ROCAMADOUR FERMIER	1,20€/PIECE
TOMME DE CHEVRE BASQUE (LP)	29,90€/KG
TOMME DES DEUX-SEVRES (LP)	27,90€/KG
TRICORNE CEINDRE	5,00€/PIECE

BREBIS	
BLEU DE BREBIS	25,90€/KG
BLEU DES BASQUES (LP)	29,20€/KG
BREBIS PIMENT D'ESPELETTE (LP)	30,50€/KG
BRIQUE (LT)	23,95€/KG
CAMENDOU	4,50€/PIECE
CREMEUX	3,90€/PIECE
LE TENDRE	26,90€/KG
NAPOLEON (LT)	32,50€/KG
OSSAU IRATY AGOUR	31,50€/KG
OSSAU IRATY ESQUIROU (LP)	34,00€/KG
PAVE DES CAZELLES (LP)	24,95€/KG
ROQUEFORT AIGLE NOIR	29,90€/KG
ROQUEFORT CARLES	36,50€/KG
TOMME CORSE	33,00€/KG
TOMME D'ALBAN	27,10€/KG



➤ **Mélissa (volailles + produits complémentaires) :**

Bonjour à tous,

Ci-après nos tarifs, **attention tous les produits qui sont barrés sur notre dépliant ne sont pas disponibles en ce moment.**

**Nous vous proposons aussi les produits suivants :**

- la saucisse sèche 100 % canard à 35 € le kilo (environ 250 g)
- la saucisse sèche 50 % canard 50 % porc à 29 € le kilo (environ 250 g)
- la saucisse fraîche 100 % canard à 18 € le kilo (paquet d'environ 500 g)
- la saucisse sèche 50 % canard 50 % porc à 15 € le kilo (paquet d'environ 500 g)
- magret séché entier à 45 € le kilo (environ 300 g)
- fritons 4€50 la boîte de 250 g
- cuisses confites sous-vide\*5 18 € le kilo (environ 1 kg)
- manchons confits sous-vide\*10 15 € le kilo (environ 800 g)

**Mais aussi les produits de nos collègues ou amis producteurs :**

**Légumes :**

- panier composé de poireaux, navets, blettes, radis, salades et pommes à 15 € environ (le prix et la composition seront confirmés par Mélissa aux clients) : **commandes avant jeudi matin**

**En porc :**

- saucisse fraîche 13 € le kilo (environ 500 g)
- côte échine 13 € le kilo
- côte filet 11 € le kilo
- coustelous 6 € le kilo
- rôti 12 € le kilo
- boudin nature 10 € le kilo
- saucisse sèche 25 € le kilo
- coustelous confits (650 g) 9 €

**Huiles :**

- tournesol (750 ml) 3€50
- colza (750 ml) 3€80

**Vins :**

- fronton rouge (750 ml) 6 €
- côtes du Roussillon rouge (750 ml) 8€50
- muscat de Noël (750 ml) 11 €

**Vous pouvez passer votre commande en me contactant au 06 27 25 37 70 ou par sms ou par mail [manfrinato@orange.fr](mailto:manfrinato@orange.fr)**

Mélissa, Les Volailles Grazacoises



Issus du milieu agricole depuis plusieurs générations, nos arrière-arrières grands-parents étaient déjà cultivateurs (agriculteurs) pendant la 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale.

C'est ainsi que nous sommes revenus à nos sources depuis 2008.

Nos volailles sont élevées en plein air et nourries aux céréales (dont une partie de l'exploitation) tout en gardant le savoir-faire de nos aïeux pour retrouver le goût de nos volailles d'enfance.

Notre travail est raisonné pour le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ainsi nous vous proposons différentes volailles en frais et transformées, en vente directe à la ferme pour préserver le contact humain.

## HEURES D'OUVERTURE

### VENTE A LA FERME

Du mercredi au jeudi

10h30-12h00/18h30-20h00

Vendredi

10h30-12h00/15h00-17h00

Samedi

15h00-20h00

Dimanche

11h00-13h00

Poulet rôti avec pommes de terres 18 € pièce (à réserver)

### MARCHES

\* Labrugère-Dorsa les vendredis de 18h à 20h

### LES VOLAILLES GRAZACOISES

SIRET 50164587300016

Mélissa & Jean-Jacques Manfrinato

Ferme Capayrou

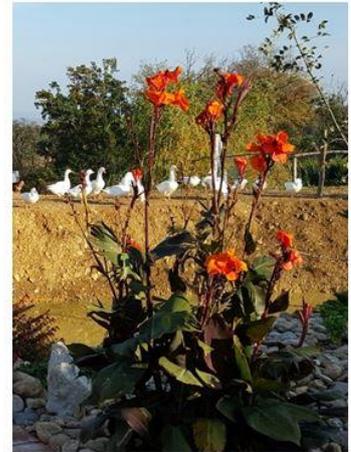
31190 GRAZAC

☎ 06 27 25 37 70

✉ [manfrinato@orange.fr](mailto:manfrinato@orange.fr)

Page Facebook: Les Volailles Grazacoises

## LES VOLAILLES GRAZACOISES



Œufs, canards gras, poulets, pintades, chapons, oies, poules, canettes élevés en plein air

## NOS VOLAILLES

(Principalement sur commande)

Poulet	7€14/kg
Pintade	8€50/kg
Poulet	5€14/kg
Canette	8€50/kg
Poularde	9€70/kg
Chapon	11€95/kg
Oie	10€95/kg
Pintade chaponnée	13€50/kg

Canard gras (carcasse + foie) 30 € pièce

Carcasse de canard gras 4€35/kg

Foie gras de canard 34€00/kg

Magret de canard 13€99/kg

Aiguillettes de canard 14€99/kg

Cuisses de canard 5€75/kg

Manchons de canard 3€75/kg

Cœur ou gésier de canard 6€75/kg

Aileron de canard 2€50/kg

Cou de canard 2€50/kg

Pelure de canard 2€50/kg

## NOS CONSERVES



Foie gras de canard 130g 14€00

Foie gras de canard 180g 19€00

Foie gras de canard 300g 29€00

Manchons de canard confits 900g 8€50

Cuisses de canard confites 900g 12€00

Cous de canard confits 500g 5€10

Cous de canard farci 550g 11€00

Gésiers de canard confits 180g 6€00

Gésiers de canard confits 300g 9€00

Rillettes de canard 180g 5€50

Pâté de canard 180g 5€00

Graisse de canard fondue 700g 4€50

Cuisses de poulet en gelée 700g 11€00

Poulet au naturel 400g 7€30

Poulet au naturel 750g 11€00

Chapon sauce blanquette 700g 14€00

Gésiers de volailles confits 180g 5€50

Rillettes de poulet 180g 5€50

Pâté de poulet 180g 5€00

Nos tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2020.

## NOS PANIERS GOURMANDS

Vous pouvez découvrir nos paniers gourmands à emporter ou à composer soi-même pour toutes occasions, à partir de 20€



## NOS ŒUFS



1€80 les 6

3€ la douzaine

Livraison gratuite (périmètre de 50 km autour de la ferme) pour un minimum de 300 € H.T. (pensez à grouper vos commandes).

## Le colis de veau de lait "cuisine" ou "grillade"

Nous vous proposons un assortiment de morceaux de veaux avec :

- 500 g. de côtes de veau.
- 500 g. d'escalopes de veau.
- 500 g. de blanquette.
- 500 g. de rôti-filet.
- 250 g. de tendrons.
- 250 g. d'osso-buccos.

ou

- 500 g. de côtes de veau.
- 500 g. d'escalopes de veau.
- 1.5 kg de steak haché ou de saucisse.

le colis est à 40 euros.

Pour commander il vous suffit de nous renvoyer un mail à l'adresse [elevagedutrottis@gmail.com](mailto:elevagedutrottis@gmail.com) ou bien nous téléphoner au numéro suivant : Julien 06.23.85.30.11. Les abats sont disponibles sur commande (coeur, foie, rognon, ris, pied de veau, tête de veau, pancette). Ainsi que du steak Haché et saucisse de veau au détail à 15 Euros le kilo.

En raison du contexte actuel, nous avons mis en place un service de livraison pour éviter tous déplacements. Nous avons des règles strictes par les gestes barrières à respecter, n'hésitez pas à commander.

Prenez bien soins de vous.

Nous vous souhaitons une excellente journée,

Julien & Alexandre.

VU L'AFFLUX DES DEMANDES, LA DISPONIBILITE DES PRODUITS  
SERA CONFIRMEE A LA COMMANDE

- La ferme du Saladou (agneau, brebis, laine) : Pensez à vous organiser entre voisins si les quantités vous paraissent importantes.

## *La Ferme du Saladou*

La Ferme du Saladou est située à Appy, sur la route des corniches, en Hautes Ariège, dans les Pyrénées.

Nous élevons un troupeau de brebis Mérinos bien connue pour leur laine très fine et douce ainsi que pour leurs agneaux au goût raffiné.



Ainsi nous proposons des **colis de viande** et des **articles de laine**.

### Colis de viande :

Nous proposons des colis de viande d'agneaux ainsi que de la saucisse, des merguez et du sauté de brebis idéal pour les plats mijotés.

### **Nos caissettes**

Par demi agneaux ou agneaux entier, la viande est **découpée et conditionnée sous-vide**.

Composition des caissettes

- par demi agneaux, **5 à 7 kg** de viande:  
collier, 1 épaule, côtelettes, poitrine, 1 gigot, abats
- par agneaux entier, **10 à 14 kg** de viande:  
collier, 2 épaules, côtelettes, poitrine, 2 gigots, abats

### **Tarifs et livraison**

**Agneaux : 13 euros/kg** dans un périmètre proche de notre ferme.

**Saucisses aux herbes** (conditionné par 500 g) : **12,50 euros/kg** (vendu à l'unité)

**Merguez** (conditionnée par 6 soit env 350 g) : **12,50 euros/kg** (vendu à l'unité)

**Sauté de brebis** (conditionné par 500 g) : **12,50 euros/kg** (vendu à l'unité)

Nous effectuons les livraisons plusieurs fois dans l'année en essayant de regrouper assez de commandes dans chaque secteur livrés. (Ariège, Toulouse, Bordeaux).

Pour connaître les périodes de livraison dans votre secteur n'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone.

### Articles de laine :

Nous réalisons la récolte de laine (tonte et tri) nous même.  
Cette laine est ensuite transformée en filature (Niaux 09, Felletin 23) et nous proposons différents  
type de fils à tricoter en écheveau de 100g

#### Ecrû : 7,50 euros les 100 g

- 3 fils : aiguille n°3,5 . 100 g
- 5 fils : aiguille n° 5 . 100 g
- 8 fils : aiguille n° 6 à 7 . 100 g
- double mèche : aiguilles n°7 . 100G

#### Gris : 8,50 euros les 100 g

- 2 fils : aiguille n° 3,5 . 100 g
- 4 fils : aiguille n° 5 . 100 g



Nous avons la possibilité d'expédier par colissimo.

### Commandes :

Contactez nous par mail [lafermedusaladou09@gmail.com](mailto:lafermedusaladou09@gmail.com)  
ou par téléphone au 06 43 88 84 59



*Ferme du Saladou*

[www.lafermedusaladou.fr](http://www.lafermedusaladou.fr)

**Elevage de Brebis Mérinos**

Vente de Laine  
Viande d'Agneaux

**09250 APPY 06.43.88.84.59**