

INFORMATION MUNICIPALE DU 21/04/20
Gestion de crise sanitaire Coronavirus COVID-19
Commune de Labruyère-Dorsa

**LA CONFECTION D'UN MASQUE POUR CHACUN DES 300 HABITANTS PAR
LES COUTURIER-E-S BENEVOLES DU VILLAGE A COMMENCE !**

La semaine dernière, les élus de Labruyère-Dorsa appelaient en renfort les couturier-e-s bénévoles du village pour confectionner un masque en tissu pour chacun des 300 habitants, à l'horizon du déconfinement annoncé progressivement à partir du lundi 11 mai par le Président de la République. L'appel à la solidarité des Labruyétois-es a remporté un vif succès et ce, à plusieurs égards. En effet, ce sont 19 couturières qui ont répondu présentes et qui se mobilisent depuis ce week-end pour réaliser cet ambitieux objectif participatif.



Au-delà des couturières, plusieurs familles ont aussi aidé à la découpe des 600 carrés de tissus nécessaires (modèle AFNOR adapté, 2 couches 3 plis). Il y a aussi celles et ceux qui, sans être compétent dans le domaine, ont souhaité soutenir la démarche à leur façon : don à la commune affecté au projet, achat de bobines de fil ou de tissus neufs de grande qualité permettant un rendu esthétique et efficace (même niveau de protection qu'un masque chirurgical)... ou tout simplement en témoignant auprès des élus leurs félicitations et encouragements aux bénévoles ! Finalement, ce sera une opération blanche financièrement pour la commune... Quoi dire de plus qu'un grand « MERCI » à toutes et tous : cette remarquable dynamique, impulsée pendant cette drôle de période, donne chaud au cœur et encourage à la persévérance et au dépassement de soi dans l'intérêt collectif. Cela démontre aussi que tout est possible quand on s'en donne les moyens et la volonté, d'autant plus quand l'objectif est louable.

La palme Labruyétoise revient probablement à Teresa, la maman de Marina Noval, qui est confinée chez sa fille à Labruyère-Dorsa. Couturière professionnelle retraitée de 70 ans, elle met tout son talent, son énergie et son abnégation pour réaliser – accrochez-vous bien – les 540 mètres de liens qui permettront d'attacher les masques ! Le choix s'est effectivement porté sur des biais en tissus plutôt que des élastiques, pour deux raisons essentielles : la disponibilité d'élastiques fait de plus en plus défaut et la pérennité dans le temps du tissu après plusieurs lavages est plus importante.

Lorsque nous applaudirons les soignants et personnels mobilisés durant cette crise sanitaire, comme tous les soirs à 20h, ayons aussi une pensée pour tous les bénévoles mobilisés ici et ailleurs !

INFORMATIONS INSTITUTIONNELLES ET COMPLEMENTAIRES

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

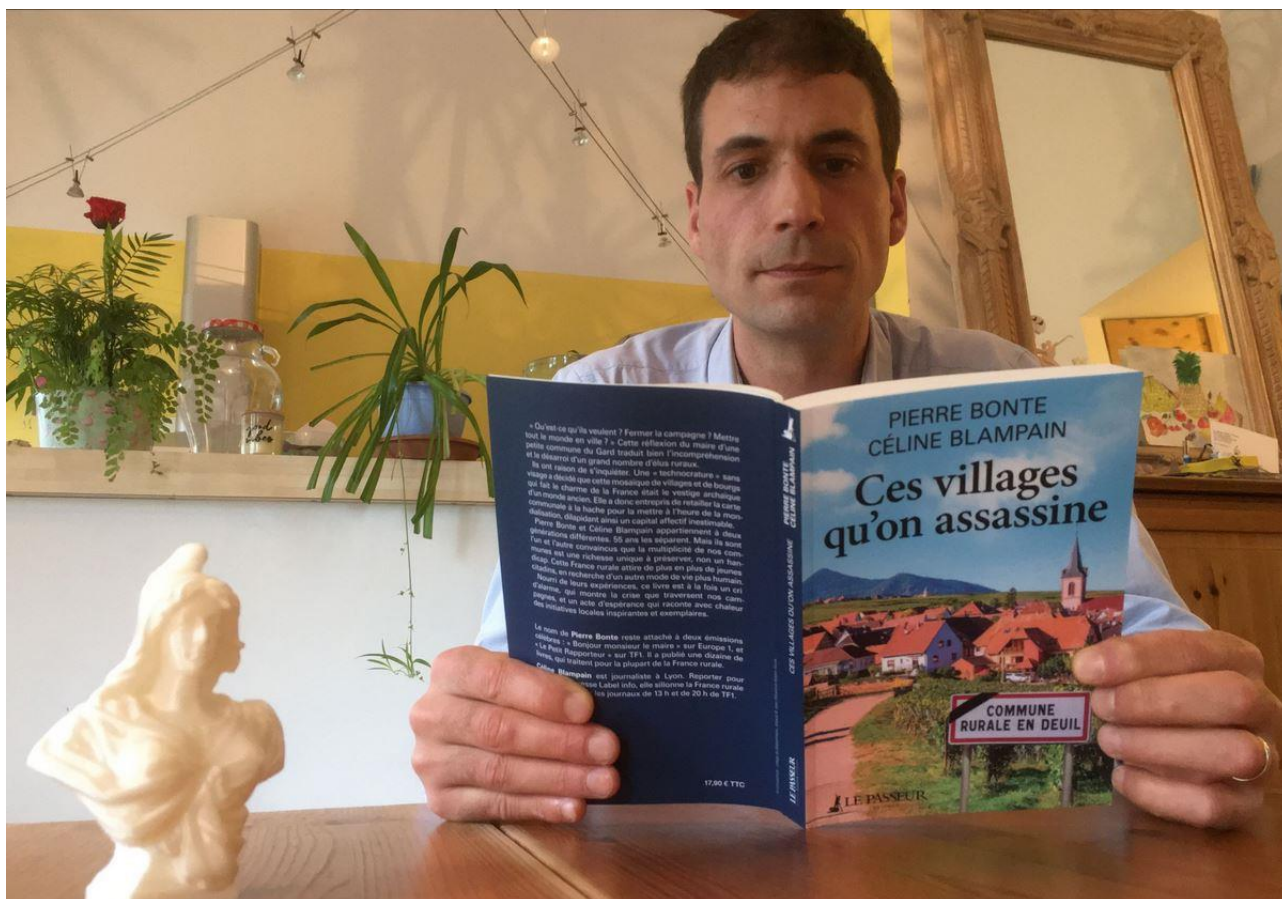
Comme vous le savez, la page de notre site internet dédiée à l'épidémie « COVID-19 » est régulièrement mise à jour :

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

LECTURE CONSEILLEE

Extrait de l'article paru dans la Dépêche du dimanche 20/04/20 :

« C'est en lisant une récente édition de "La Dépêche du dimanche", que Guy Vesely, Maire de Labruyère-Dorsa, et son 1er adjoint, Julien Godefroy, ont pris connaissance de la parution aux éditions "Le Passeur" du dernier livre de Pierre Bonte intitulé "Ces villages qu'on assassine".



C'est alors qu'ils se remémorèrent leur entretien téléphonique du printemps 2019 avec l'écrivain et journaliste, infatigable défenseur et porte-parole des petites communes. Julien Godefroy témoigne : « Le courant est très bien passé, nous étions clairement sur la même longueur d'onde et nous nous sommes très vite compris. Pierre Bonte est un homme de conviction, un esprit vif et éclairé qui met beaucoup d'énergie depuis des décennies pour révéler et diffuser dans ses ouvrages l'importance du maillon communal dans l'exercice de la démocratie et du lien social ». **Pierre Bonte bientôt invité à Labruyère-Dorsa ? [...]**

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 Labruyéens(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) : **IL EST DE RETOUR DE CONGES : COMMANDE/LIVRAISON POSSIBLE POUR LE VENDREDI 24 AVRIL**
Jérôme : guiraudjerome11@gmail.com 06 64 49 35 07
- Les volailles Grazacoises (volailles mais aussi nombreux produits complémentaires - voir annexe) :
Mélissa : manfrinato@orange.fr 06 27 25 37 70
- Bœuf et veau « EARL du Trottis » : **DU BŒUF CETTE SEMAINE VOIR EN ANNEXE**
Julien et Alexandre : 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 (Labruyéens) 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) :

MAIL guiraudjerome11@gmail.com

TEL 06 64 49 35 07

FROMAGES SOURIS & CHEESE

VACHE		
ABONDANCE FERMIERE	29,00€/KG	17,50€/KG
ARIEGEAIS (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 MEMÉE (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
CAMEMBERT AOP	5,00€/PIECE	29,95€/KG
CAMEMBERT 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
EMMENTAL 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/FRASE	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
CAMEMBERT 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 CENDRE	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

Mélissa, Les Volailles Grazacoises



Issus du milieu agricole depuis plusieurs générations, nos arrières-arrières grands-parents étaient déjà cultivateurs (agriculteurs) pendant la 1^{ère} 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

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
Poule	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



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

Bonjour,

Aux amateurs de viande rouge, préparé depuis plusieurs mois par nos soins, dans le respect d'une alimentation saine et équilibrée (foin et céréales uniquement produits sur notre exploitation), afin d'obtenir une viande de qualité :

Julien et Alexandre vous proposent des colis « viande de bœuf » disponibles pour la livraison du **vendredi 24 avril** à LABRUYERE-DORSA :

- colis de 2.5 kg steak Haché sous vide à 30 Euros.

- colis de 2.5 kg de morceaux à griller (rumsteck, bavette, basse côte, faux filet, rôti) à 45 Euros.

Attention, si vous prenez un colis de chaque (steak haché en 2.5 kg + morceaux à griller en 2.5kg), le montant sera de 70 euros pour les deux colis .

Vous pouvez aussi commander , côtes à l'os (29.90 Euros / kg) et entrecôtes (23.90 Euros / kg) disponibles aux détails ! Au détail aussi, steak haché et sachet de 500 g de viande à bolognaise ! (12 euros / kg).

Pour commander, il vous suffit de nous contacter, en précisant votre nom, prénom, adresse, quantité et si vous souhaitez être livré : par mail ou en joignant Julien au [06.23.85.30.11](tel:06.23.85.30.11).

Excellente journée à tous.
Julien et Alexandre.
EARL du Trottis.

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
ou par téléphone au 06 43 88 84 59



Ferme du Saladou

www.lafermedusaladou.fr

Elevage de Brebis Mérinos

Vente de Laine
Viande d'Agneaux

09250 APPY 06.43.88.84.59