



Commune de
LABRUYERE-DORSA

INFORMATION MUNICIPALE DU 27/04/20 Gestion de crise sanitaire Coronavirus COVID-19 Commune de Labruyère-Dorsa

COUTURIERES BENEVOLES : LA CONFECTION DE MASQUES EN TISSUS VA BON TRAIN !

Débutée il y a quinze jours, la confection des masques en tissus pour les habitants par les bénévoles couturier-e-s du village (retrouvez à ce sujet nos infos municipales du 14 et 21 avril sur le site internet de la Mairie) va bon train et nous devrions être opérationnels pour vous les remettre au moment du déconfinement progressif annoncé à partir du 11 mai. Concrètement, une enveloppe contenant le ou les masque(s) pour votre foyer et les préconisations d'usage et d'entretien sera déposée dans votre boîte aux lettres quand nous seront prêts. Notre couturière aguerrie, Teresa, a fini de coudre les 540 mètres de liens (et non 2700 comme indiqué dans la précédente information communale) permettant d'attacher les futurs masques et nous tenions à nouveau à remercier ainsi que tous les bénévoles et soutiens mobilisés pour cette belle aventure sociale.

INFORMATIONS INSTITUTIONNELLES ET COMPLEMENTAIRES

- **Réouverture partielle des déchèteries :**

A partir du 27 avril, réouverture partielle des déchèteries d'Auterive et Cintegabelle, sous certaines modalités (notamment réservation d'un créneau téléphonique préalable) que vous trouverez ci-après :

- **Pour les particuliers :** <https://www.smivom-mouillonne.fr/fr/index/covid-19-reouverture-decheterie-auterive-et-cintegabelle.html>
- **Pour les professionnels :** <https://www.smivom-mouillonne.fr/fr/index/covid-19-rouverture-decheterie-professionnelle.html>

- **Collecte des déchets jours fériés :**

Les vendredis 1^{er} mai et 8 mai étant fériés, la collecte de vos déchets (containers verts ou/et jaunes) aura lieu **mercredi 29 avril et mercredi 6 mai au matin.**

- **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>

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 Labruyétois(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) :
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 » :
Julien et Alexandre : elevagedutrottis@gmail.com 06 23 85 30 11

NOUVEAUTE :

En plus de ses produits habituels, Mélissa nous propose de la farine bio de Lagardelle sur Lèze (paquet de 1kg) et du fromage de chèvre Ariégeois (détails en annexe).

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
ARIEGEOIS (LP)	21,90€/KG
BEAUFORT D'ÉTÉ	34,00€/KG
BETHMALE TOUDEILLE	24,90€/KG
BLEU DE LA MEMEE (LP)	15,90€/KG
BRIE DE MEAUX	19,95€/KG
BRIE DOUX (LP)	14,80€/KG
BRILLAT SAVARIN (LP)	26,00€/KG
CAMBOZOLA (LP)	20,00€/KG
CAMEMBERT AOP	5,00€/PIECE
CAMEMBERT DE BUFFLONNE (LP)	7,00€/PIECE
CAMENDOU	3,80€/PIECE
CANCOILLOTTE NAT/AIL (LP)	3,40€/PIECE
CANTAL ENTRE DEUX	17,95€/KG
CANTAL JEUNE	16,35€/KG
CANTAL VIEUX	20,50€/KG
CHEDDAR FERMIER (LP)	23,50€/KG
COMTE 12 MOIS	24,00€/KG
COMTE 18 MOIS	26,00€/KG
COMTE 24 MOIS	29,40€/KG
COMTE 30 MOIS	32,95€/KG
EMMENTAL A RAPER	13,00€/KG
EMMENTALER SUISSE	21,80€/KG
EPOISSE BERTHAUD (LP)	10,00€/PIECE
FOUCHTRA (LP)	18,70€/KG
FOURME D'AMBERT (LP)	17,50€/KG
GALET DE LA LOIRE (LP)	5,90€/PIECE
GORGONZOLA AOP Italie (LP)	16,50€/KG
GORGONZOLA/MASCARPONE (LP)	19,50€/KG
GOUDA PESTO (LT)	29,20€/KG
GOUDA VIEUX 48 MOIS (LP)	26,50€/KG
GRUYERE AOP SUISSE (LT)	35,90€/KG
LE MÉLODIE	29,90€/KG
MAASDAM (LP)	10,50€/PIECE
MIMOLETTE VIELLE (LP)	29,95€/KG
MONTALBANAIS	23,00€/KG
MORBIER	15,95€/KG
MUNSTER FERMIER (LP)	5,60€/PIECE
ONDUA (LP)	28,10€/KG
PARMIGIANO REGIANO	31,90€/KG
PETIT BLANC (LP)	2,20€/PIECE
REBLOCHON	8,90€/PIECE
SAINT NECTAIRE FERMIER	23,10€/KG
SAVOIE A L'AIL DES OURS (LP)	25,90€/KG
TETE DE MOINE (LT)	32,00€/KG
TOMME A L'AIL DES OURS (LT)	22,00€/KG
TOMME AUX FLEURS (LP)	26,80€/KG
TOMME BLANCHE NORMANDE	26,90€/KG
TOMME D'ALBAN BIO	28,50€/KG
TOMME D'ALVERGNE	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	4,50€/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 €

Fromage de chèvre de l'Ariège :

- palet frais nature 2€50
- palet frais échalote, poivre ou herbes 2€80
- palet affiné 2€50
- tomme 26€ le kilo
- fromage blanc 4€20 les 400 g

Farine bio paquet de 1 kg :

- T80 2€20
- T110 2€35
- T150 2€60
- Sarrasin 4€25
- Maïs 2€90

Vous pouvez passer commande en contactant Mélissa par tél ou sms au 06 27 25 37 70 ou par mail à manfrinato@orange.fr



Issus du milieu agricole depuis plusieurs générations, nos arrière-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)

MARCHÉS

★ *Labryère-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
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

Petite 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€30 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).

➤ Julien et Alexandre (veau) :

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