

L'équipe de Brin de Campagne

vous accueille tout l'été

aux jours et heures habituels d'ouverture :

Du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h

Le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

66, avenue Ashton Under Lyne à Chaumont

Tel : 03.25.03.74.86

Commandes, devis, conseils : nous nous tenons à votre disposition pour toutes vos demandes. A bientôt !



De gauche à droite : Jean Jacques, Virginie (qui cherche un logement sur Chaumont !), Bruno Z, Kevin, Christophe, Bruno D, Marie Claire, Stéphane, Olivier et Charles.



**Votre magasin de producteurs
sera ouvert tout l'été**

Chers amis,

En septembre dernier, Brin de Campagne ouvrait ses portes. Notre volonté de vous proposer une alimentation saine, goûteuse et de proximité reste le moteur de toute notre action et du travail accompli depuis 9 mois.

Près de cinquante paysans-producteurs partagent avec nous cette même ambition et vous proposent une gamme de produits variés et savoureux en provenance de leur ferme : viandes (boeuf, veau, porc, agneau et volailles), charcuteries, pigeons, escargots, fruits et légumes frais, lait cru, fromages et produits laitiers, conserves, confitures, miels, jus de fruits, vins, bières...sans oublier les produits du commerce équitable de nos amis paysans des pays du Sud.

L'équipe de salariés s'est, elle aussi, considérablement étoffée par le recrutement de professionnels supplémentaires qui nous permettent d'assurer qualité et continuité tant dans la fabrication puisque toutes nos viandes sont transformées et charcutées sur place, que dans l'accueil et le conseil des clients.

Brin de Campagne évolue en gardant son âme et sa saveur particulière. Nous vous remercions de votre confiance, de vos critiques et suggestions qui nous aident à avancer. Merci aussi pour votre bouche à oreille qui reste notre meilleure publicité ! Bien cordialement,

Jean Jacques, Gaétan Bailly et le GAEC du Val du Four,
Sylvie et Charles Collin,
Jean Marie Mitaut et le GAEC de la Charmotte

Gros plan sur

Estelle GRANGE, productrice de fromages de chèvre

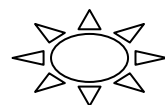


La Chèvrerie d'Artémis, nouvellement installée à Riaucourt, propose depuis quelques semaines ses fromages à Brin de Campagne. Son troupeau est composé de 20 chèvres laitières de race alpine. La production s'élève à environ 40 litres de lait par jour, transformés en une quarantaine de fromages.

Estelle fabrique du chèvre frais, demi-sec et sec, mais aussi une gamme de chèvres frais aromatisés (sésame, pavot, poivre, échalote et noix). Elle peut vous faire visiter sa ferme sur rendez-vous le mercredi après-midi et le samedi après-midi.

Adresse de la fromagerie : Rue de la Fontaine à Riaucourt

Tel : 03.25.01.35.06 ou 06.85.17.65.22



Nos produits de l'été :

Pour vos barbecues, **nos charcutiers** vous proposent une large gamme de saucisses-merguez (ne pas les piquer afin qu'elles conservent encore plus de saveur), brochettes, lards et viandes marinés. Pour les accompagner, vous trouverez au rayon vin des rosés de Haute Marne, du pays d'Oc ou de Bergerac. A déguster frais et avec modération, bien sûr.

Et si l'envie vous prend de flâner au soleil ou traîner dans le jardin au lieu d'être à vos fourneaux, vous avez maintenant à Brin de Campagne des plats cuisinés avec amour dans nos cuisines ou des viandes grillées dans notre rôtissoire !

Une dizaine de **maraîchers**, dont cinq jeunes en phase d'installation, vont participer à l'approvisionnement en légumes de Brin de Campagne. Nous travaillons avec eux à une organisation qui vous permette de trouver un rayon de légumes de saison frais, varié et régulièrement achalandé. En espérant que les conditions météo soient favorables...

Les **cerises** de l'EARL Lemoule à Coulanges la Vineuse (89) devraient jouer les prolongations jusqu'à la mi-juillet avec le soutien probable des cerises de Pierre, celui-là même qui nous a régalé de ses pommes et de ses poires cet automne !

Viendront alors les **abricots** produits par la famille Veyrat dans le nord de la Drôme, près de Tain l'Hermitage. Cueillis à maturité pour garantir leur saveur, vous pourrez les acheter au détail ou en colis de 5kgs pour vos confitures et conserves. Pour faciliter la logistique, vous pouvez dès à présent passer commande au magasin ou par téléphone au 03.25.03.74.86.