



## Gros plan sur



### Les fruits de l'été !

Les cerises de Pierre ont fait leur apparition début juin et seront présentes au magasin jusqu'à la fin du mois. Différentes variétés se succèdent au fil des semaines.

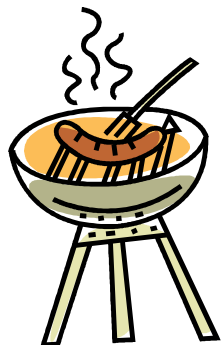
Tout début juillet, arrivée des délicieux abricots Bergeron, fournis par nos amis de la Drôme comme l'an dernier. Ils seront disponibles au détail ou en cagettes pour vos conserves et confitures.

En août, ce sera le tour des mirabelles, des pêches et des prunes en provenance de la vallée de la Moselle. Rappelez-vous comme elles étaient bonnes !

Vous pouvez aller faire un tour sur le site internet du producteur à l'adresse suivante : <http://masson-producteurs.jimdo.com>

En août également, les poires William de notre producteur Drômois feront leur retour.

Et à partir de septembre, Pierre nous réglera à nouveau de ses poires et de ses pommes que nous apprécions tant !



Tout l'été, nos charcutiers confectionnent pour vous saucisses et grillades marinées. Nous vous proposons aussi un large choix de viandes à griller. N'hésitez pas à demander conseil.

Pour mémoire, toutes nos viandes et charcuteries sont découpées et transformées sur place.



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

Chers amis,

2<sup>ème</sup> été pour Brin de Campagne. Plus de recul, plus de producteurs, et notamment un choix plus large de fruits et légumes de qualité. Si d'aventure une botte de radis sonnait creux sous la dent, n'hésitez pas à nous le dire. On remplace et on signale au producteur. L'information peut circuler dans les deux sens entre producteurs et consommateurs, c'est un aspect appréciable des circuits courts.

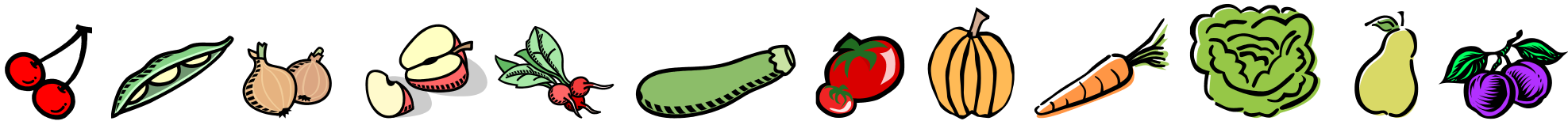
Connaitre l'origine des produits, les producteurs et les modes de production, c'est aussi une garantie sanitaire de premier ordre. Lorsqu'en l'absence de producteurs locaux (et oui, les abricots ont encore un peu de mal à pousser chez nous !) nous nous autorisons à aller plus loin, c'est avec les mêmes exigences et garanties.

Et puis n'oublions pas que produire et consommer local, c'est permettre à des femmes et des hommes de vivre au pays. Cet hiver, deux nouveaux producteurs de légumes récemment installés rejoindront le groupe. Brin de Campagne est heureux de pouvoir contribuer à leur offrir un débouché.

En vous remerciant encore de faire connaître Brin de Campagne par le bouche à oreille qui reste notre meilleure publicité, nous vous disons à bientôt.

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

**Brin de Campagne, 66 avenue Ashton à Chaumont : 03.25.03.74.86**



**Les producteurs de fruits et légumes** de Brin de Campagne sont soit en bio soit en agriculture intégrée, c'est-à-dire dans une démarche où l'utilisation de pesticides est réduite au maximum. La production intégrée utilise les techniques alternatives, comme la lutte biologique, qui sont des méthodes tout aussi efficaces et plus respectueuses de l'environnement. Par exemple, pour ses pommes Pierre Cuvier utilise 70% de moins de produits phytosanitaires qu'en arboriculture intensive.

