

Les salariés, les associés et tous les producteurs de Brin de Campagne vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année



de gauche à droite: Olivier et Stéphane (charcutiers), Geoffrey (apprenti), Jonathan (boucher qui remplace Christophe), Jean Jacques (producteur et gérant), Marie (vendeuse), Mélanie (apprentie) et Michèle qui remplace Virginie (qui se remet bien et vous remercie de votre sollicitude)
Manquent sur la photo les 2 Bruno (boucher et charcutier)

Rendez vous avec les producteurs :

Après Florie Devilliers, productrice de foie gras, Sophie Da Silva, maraîchère bio à Torcenay et Valérie Rabbe, productrice d'escargots, vous pourrez rencontrer au magasin :

Le 25 nov.: Dégustation des **truites fumées** du GAEC des truites de l'Aube à Veuxhaulles sur Aube.

Le 2 déc. : Exposition vente d'**Artisans du Monde** Chaumont

Les 9 et 10 déc. : Dégustation des **vins** de nos différents producteurs

Mi-décembre : **Retour des oranges** de Sicile

16 déc. : Dégustation des produits des **Cassis d'Alice**

17 déc. : Dégustation des **miels et pains d'épice** bio de Nicolas Gy



*La lettre de Brin de Campagne
n°4*

Depuis sa création, Brin de Campagne souhaite vous tenir informés de son fonctionnement et son actualité. L'actualité, c'est Noël qui approche ! Nous vous présentons en feuille ci-jointe toute la gamme des produits que vous pouvez réserver dès à présent.

Certains disent : « Brin de Campagne c'est une boucherie-charcuterie », et d'autres ajoutent « c'est un magasin de produits du terroir ».

Certes cela est juste mais pour nous, c'est avant tout un magasin de producteurs. Tous les produits que vous y trouvez proviennent de nos fermes. Derrière chaque produit que vous achetez se trouvent des hommes et des femmes qui ont fait le choix de développer une activité agricole en circuits courts leur permettant de vivre au pays.

Cette volonté de développer des circuits courts permet de rapprocher les consommateurs des producteurs. Vous avez certainement déjà croisé ou discuté avec l'un d'entre eux à l'occasion d'une livraison ou d'une dégustation. Sachez qu'à l'approche des fêtes de fin d'année, chaque vendredi, vous pourrez rencontrer un producteur qui vous parlera de son travail et vous fera déguster ses spécialités.

Développer le commerce en circuits courts c'est vous garantir une qualité, une traçabilité, une authenticité mais il est aussi important de vous garantir que les prix pratiqués respectent tous les acteurs, des producteurs aux consommateurs. A titre d'exemple chaque année à l'entrée de l'hiver nous réunissons l'ensemble des maraichers afin d'organiser la production et de fixer les prix d'achat aux producteurs et les prix de vente au magasin.

Notre souhait maintenant serait de vous associer et de vous faire participer à cette démarche. A suivre, donc !

Les associés de Brin de Campagne.

Brin de Campagne, 66 avenue Ashton à Chaumont : 03.25.03.74.86

Site internet : www.brindecampagne.com

Les volailles de BRIN de CAMPAGNE

2 producteurs de volailles fermières fournissent chaque semaine le magasin.

Elevées en plein air, les volailles de race rustique sont nourries à partir des céréales produites sur les fermes.

La durée d'élevage longue (environ le double des volailles standard) garantit une chair ferme et goûteuse.

GAEC du VAL DUFOUR (Essey Les Ponts)

- Chapons 3 à 4 kg
- Coqs 2.5 à 3.5 kg
- Poulardes 1.8 à 2.4 kg
- Pintades chaponnées 1.8 kg
- Pintades 1.5 kg
- Poulets 1.7 à 2.2 kg



Olivier, Gaëtan et Jean Jacques (associés) et Frédéric (salarié) travaillent au sein du Gaec du VAL DUFOUR.

La production est axée principalement sur les céréales (blé, orge) et oléo protéagineux (colza, chanvre, tournesol et pois)

Depuis 2003 une production de volailles fermières de race « Cou nu » est venue diversifier les activités et consomme, bien entendu, les céréales de la ferme.

Michel MONGEOT (Courcelles sur Aujon)

- Dindes 3.5 à 5 kg
- Canards 4 kg
- Canettes 2 kg
- Oies 4 kg
- Lapins 1.7 à 2 kg
- Poulets 1.7 à 2.2 kg



Michel est aviculteur en production fermière depuis 1995.

De petits bâtiments mobiles sont installés sur des parcours plein air. Les 60 hectares de céréales qu'il cultive servent à nourrir ses volailles.

De plus, il possède son propre abattoir sur la ferme et a reçu, en 2009, un trophée délivré par l'O.A.B.A, récompensant les producteurs soucieux du bien être animal.