



LES FRAISES !

Aujourd'hui, nous travaillons avec deux variétés la Elsanta et la Gariguette.

Cette dernière est plus connue avec sa forme un peu allongée et très goûteuse pouvant garder une pointe d'acidité, plus ou moins marquée selon les saisons.

Elsanta est plus ronde, avec une chair ferme mais juteuse et un bon parfum. Un peu moins précoce que la Gariguette, ses qualités gustatives et sa tenue au champ nous intéressent. En effet, nous cherchons la précocité, afin de pouvoir proposer un produit suffisamment tôt lorsque les autres fruits ne sont pas encore mûres et que la sortie de l'hiver nous demande fraîcheur et vitamines. De plus, nous devons quand même nous occuper de nos légumes et prendre le temps de désherber les carottes pour les vitamines de l'hiver 😊. C'est aussi pour cela que nous cultivons toutes nos fraises sous abris (tunnels chenilles), et ainsi gagner quelques degrés, mais pas trop pour que la fraise ait le temps de faire son goût. Ces abris sont importants pour nous surtout pour les printemps pluvieux.

La fraise est un produit très fragile : une goutte d'eau ou un pétale collé et la fraise est jetée. Rajouté à cela son temps de récolte (en pleine saison, nous y passons 70 h/semaine) et sa faible conservation rendent ce produit relativement coûteux. Certaines saisons nous jetons plus de deux fraises sur trois. Nous livrons nos fraises en barquettes plastique qui peuvent avoir l'inconvénient, outre d'être en plastique, de condenser un peu, mais leur solidité et leur moindre souplesse que les barquettes en carton nous permet de garantir un meilleur voyage jusqu'à votre cuisine. N'hésitez pas à ramener ces barquettes (de même calibre) aux magasins.

BONNE DÉGUSTATION,
RONAN



LA GODINETTE !

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 0 MINUTE

INGRÉDIENTS (POUR 10/15 PERSONNES) :

- 50 cl d'eau-de-vie (à voir selon votre région)
- 1 kg de fraises
- 5 bouteilles de Muscadet
- 500 g de sucre

48 heures avant :

Equeuter les fraises et les couper en morceaux dans un grand saladier. Ajouter le sucre et l'eau-de-vie.

La veille :

Ajouter le vin blanc. Mettre au frais.

Servir avec les morceaux de fruits, comme pour un punch ou une sangria.



LA FÊTE DU LAIT, MILLÉSIME 2016 !

Un dimanche matin pas comme les autres...

D'abord il a fallu se lever, s'habiller et pas de petit déjeuner car... « Surprise ! » ont dit papa et maman.

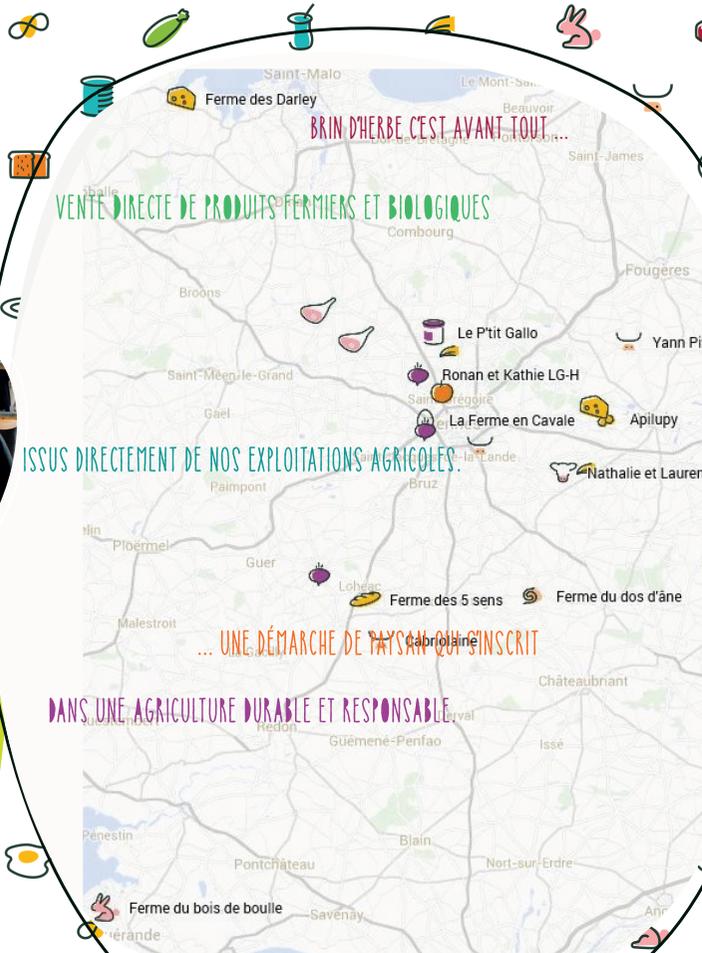
Ma petite sœur Jeanne avait mis ses bottes mais elle s'est endormie en allant à la ferme. Quand elle s'est réveillée, on était au milieu des vaches ! On a vu la traite, les vaches qui attendent pour donner leur lait en mâchant tout le temps un gros chewing-gum. Après on a donné du lait aux petits veaux qui étaient tout excités parce qu'ils avaient faim. Nous aussi on avait faim, heureusement maman l'a bien vu alors on est allé dans l'étable des vaches où il y avait plein de tables avec du lait, du chocolat, des céréales, du pain, du beurre.... Miam !! Papa nous a même dit « ce serait bien que vous mangiez comme ça tous les matins les enfants.... ». Après, l'âne Zébulon nous a emmené sur son dos faire un tour dans les champs de coquelicots et on a plongé dans la piscine de paille. Jeanne a fait un bouquet pour maman et moi j'avais de la paille dans la culotte. On a gardé les bol « fête du lait bio » comme ça on fera toujours des bon petit dèj'. Et l'année prochaine, c'est moi qui trait les vaches...



MATTHIEU, 9 ANS



AU FIL DES SAISONS
AU FIL DU PRINTEMPS



LA COMMISSION « PRODUIT » VOUS INFORME...

❖ Comme vous avez pu le remarquer les plants proposés cette année ont changé de fournisseur...après Sophie Persehaïs (Le Champ de l'Air). C'est Mathilde Raderac (Les Bons Plants de Manou) de Monterfil qui a pris le relais laissant Sophie se consacrer aux plants aromatiques et tisanes... Nous reprendrons cette collaboration au printemps prochain !

❖ Des nouveautés dans nos rayons...

- Des nouvelles épices : poivre en grains, paprika, piment d'espelette...
 - De l'huile d'olive en bouteille avec son bec verseur et le bidon recharge de 2,5 l...
 - Du chocolat à dessert et du cacao en poudre...
 - Du fromage de vache du GAEC de la Pinais à Messac en cours d'adhésion à Brin d'Herbe : Tome, Tome au fenugrec, Pont Louet, Gabelou ail et poivre, Gabelou nature et Petit Brie... à goûter !

❖ A partir du 1^{er} juillet des poulets et des pintades bio de chez Michel Communier (EARL des Aulnes) à Langouët : ces volailles seront livrées le vendredi dans les magasins et rejoignent les volailles de Pascal Garçon de Melesse et les coucous de Rennes toujours livrés par la SARL Renault.

❖ Vent de fraîcheur sur Brin d'Herbe !!

A partir de septembre (jusqu'à Pâques)*, un producteur d'huîtres et de moules de bouchot sera présent un vendredi matin sur 2 par magasin (Vezin et Chantepie en alternance). Si vous n'êtes pas disponible le vendredi, un système de commande vous permettra de retirer vos produits le samedi dans le magasin de votre choix (système de transfert)*. Nous vous proposons des huîtres non tripléides, plus naturelles, qui ont donc une période laiteuse où la commercialisation est suspendue.



VENT DU LARGE À BRIN D'HERBE !

Voici une présentation de notre fournisseur : nous sommes une entreprise familiale spécialisée dans la production de moules de bouchot et d'huîtres en baie de Cancale. Nous cultivons nos moules de bouchot AOP de la baie du Mont-Saint-Michel, sur la partie Est de la baie, notre production est certifiée Appellation d'Origine Protégée depuis 9 ans, ce qui implique une culture raisonnée et durable, une traçabilité totale et un contrôle sur la qualité du produit final très stricte.

Concernant les huîtres de Cancale, commercialisées sous la marque « Huîtres Désirée », prénom de la fondatrice de notre établissement en 1926, nous avons appliqué les mêmes critères de production et de sélection que pour nos moules AOP :

- Un contrôle sur l'ensemble du cycle de production de l'huître ; nos huîtres sont captées par nos soins au stade de larve, jusqu'à la mise en bourriche pour nos ventes quotidiennes trois ans après le captage.
- Une valorisation de nos parcs de production d'une manière qualitative et durable, plutôt que productive, cela passe avant tout par une faible densité.
- Un travail répétitif qui passe par une cinquantaine de manipulations durant le cycle qui permet d'avoir



une « Huître Désirée » coffrée, régulière, tant au niveau de la chair que de la forme avec un fort goût d'iode sans toutefois être trop salé.

Notre volonté est de favoriser un circuit court.

ALBAN BARBÉ

LES DATES À RETENIR :

Fermeture du magasin du samedi 30 juillet à 17h et réouverture le mercredi 17 août à 9h !

Brin de folie 2ème édition !!!...souvenez vous... les crêpes, les balades à poney, le repas partagé, la musique... bref on remet ça !

Programme complet des réjouissances à venir mais notez bien cette date sur vos calendriers : samedi 17 septembre !!!

COMMANDEZ VOS CAISSETTES DE VIANDE À BRIN D'HERBE !!

C'EST QUOI UNE CAISSETTE ?

C'est un lot de viande fraîche prête à cuire ou à congeler : de 3 kg pour le veau et le bœuf de 5, 10, 20kg pour le porc

Pour l'agneau c'est un demi agneau ou entier dépendant du poids de l'animal avant la découpe.

Le prix est plus avantageux que si vous achetez vos pièces de viande en vitrine... Le détail des caissettes est disponible dans vos magasins, viande par viande... renseignez-vous ! Vous trouverez forcément votre bonheur !!

QUAND ? Toute l'année pour le veau, le porc et l'agneau...

Attention : pas de bœuf les semaines 28, 29 et 30

HORS DE CES SEMAINES VOUS AVEZ DU BŒUF À LA VENTE

MAIS VOUS NE POUVEZ PAS COMMANDER DE CAISSETTES SIMPLEMENT !

Chantepie : semaines 26, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52

Réception des abats : semaines 26, 34, 38, 44, 48, 52

Vezin : semaines 27, 35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49, 51, 53

Réception des abats : semaines 36, 40, 42, 46, 50

La race des bœufs sera annoncée en magasin, renseignez-vous !!

COMMENT ? D'une semaine sur l'autre... Par exemple, commandez en magasin semaine 1 pour avoir votre caissette semaine 2.

Attention ! La réception de vos caissettes se fait en magasin le vendredi seulement, sauf pour le porc où c'est possible les autres jours de la semaine.

HORAIRES

- Mardi : 9h - 19h
- Mercredi : 9h - 19h
- Vendredi : 9h - 19h
- Samedi : 9h - 17h



LE GRAND CHEVILLÉ

35132 Vezin le Coquet - Tél. 02 99 64 79 40

LE VERGER

35135 Chantepie - Tél. 02 99 41 48 95

facebook.com/magasinsbrindherbe

www.brindherbe35.fr