

LE GAEC APILUPY

Bonjour,

Le GAEC Apilupy a vu le jour en février 2013. Il est né de la constatation qu'une production de miel avec 250 ruches vendue au détail était trop limitée pour en vivre.

Mon idée était donc d'adjoindre à cette production de miel, une production de gelée royale. Mais, seul, je ne me voyais pas assumer ces deux productions de front. En suggérant à Pierre-Yves une association avec création d'un atelier de production de gelée royale et une augmentation du cheptel de 300 ruches, il apparaissait possible de faire vivre le projet. Pierre-Yves s'est lancé... et le GAEC Apilupy a vu le jour en février 2013...

La production de gelée royale est technique. Elle s'appuie sur la sensation d'orphelinage de la colonie d'abeilles, ce qui provoque la sécrétion d'une gelée enrichie par les abeilles nourricières pour alimenter les larves qui, potentiellement deviendraient reine. Le rythme de cet atelier vient s'imposer au rythme global de l'exploitation apicole. Ainsi, les opérations liées à la production de miel telles que les poses de hausses, les transhumances, les récoltes, les extractions de miel, la production d'essaim, etc... viennent s'articuler autour des 4 demi-journées par semaine que l'on consacre de manière cadencée à la production de gelée royale. Nous mettons en route cet atelier autour du 15 mai de chaque année, après la première grosse production de miel de printemps. Et l'atelier se termine autour du 10 août. Ceci correspond à environ 25 levées (ou plus explicitement, 25 interventions sur les ruches pour en extraire la gelée). Nous mettons en

place 20 ruches consacrées à la gelée. Sachant qu'une ruche produit en moyenne 700-800 grammes sur la saison, notre objectif est d'atteindre 15 kg de gelée sur une année. Ceci reste tributaire du choix des colonies (aspect génétique : il y a des colonies qui sont plus enclines que d'autres à sécréter de la gelée) et du temps qu'il fait...

Le printemps est donc une période cruciale pour l'apiculteur...

Concernant les bienfaits de ce produit, je vous encourage à demander à nos responsables magasins les petits fascicules qui vous expliqueront par le détail ce que l'on peut attendre d'une cure de gelée royale.

Apicolement vôtre.
LUDOVIC FAUVEL POUR LE GAEC APILUPY

OEUF COCOTTE AU BOUDIN NOIR ET CUMIN

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros oeufs
- 1 gros boudin noir
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 4 pincées de grains de cumin
- sel, poivre.

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Coupez le boudin en 8 tranches. Tapissez-en le fond de 4 mini-cocottes ou ramequins allant au four.
3. Cassez les oeufs par-dessus puis versez la crème.
4. Salez, poivrez et parsemez de grains de cumin.
5. Enfourez 15 min environ.

Servez avec de la baguette grillée coupée en mouillettes.



LES COMMISSIONS DE BRIN D'HERBE VOUS INFORMENT...

LA COMMISSION PRODUITS :

Alors, quoi de neuf dans nos magasins... des gésiers confits de chez Pascal Garçon vendus en bocaux de 250g... miam miam !

LA COMMISSION COMMUNICATION :

Qu'est-ce qui va se passer dans les 3 prochains mois... D'abord, nous travaillons en partenariat avec la commission produits pour vous proposer un « Brin d'Herbe en fête » à la hauteur et gourmand... ! Il sortira début décembre, ouvrez l'œil !

Et comme c'est bientôt Noël (enfin presque !), cette année nous allons programmer tous les samedis matin, du 19 novembre au 17 décembre, des artisans/créateurs qui vous proposeront de belles idées cadeaux pour les fêtes de fin d'année ...

Le programme sortira début novembre ...



C'ÉTAIT CHOUETTE CETTE 2ÈME ÉDITION !

... ALORS UN GRAND MERCI À TOUS CEUX QUI NOUS ONT FAIT LA JOIE DE PARTAGER NOTRE BRIN D'FOLIE ... À L'ANNÉE PROCHAÎNE !

**BRIN
D'HERBE**
MAGASIN DE PAYSANS

AU FIL DES SAISONS

AU FIL DE L'AUTOMNE

Rennes : 210 000 habitants vers l'autosuffisance alimentaire !

Doubler la production alimentaire mondiale d'ici à 2050 pour nourrir 9 milliards d'humains représente un défi. Face à une saturation des terres arables et à l'explosion démographique d'une planète devenue en majorité urbaine (6 milliards de citadins), la question de l'approvisionnement en nourriture préoccupe les métropoles de la Terre qui comptera 3 milliards de bouches supplémentaires en 2050. En France, ils seront 10 millions d'habitants de plus à nourrir.

La solution serait-elle alors dans la production de nourriture directement en ville : c'est tout l'enjeu de la mise en place de systèmes alimentaires locaux ?

...



... VERS L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE ?!

Dans le contexte actuel de crise économique, les urbains rêvent d'une autonomie alimentaire à l'heure où les circuits courts, privilégiant les produits locaux et/ou bio, se multiplient déjà dans l'Hexagone : marchés de producteurs, ventes à la ferme, paniers d'Amap, points de vente collectifs (exemple de Brin d'Herbe)... L'autosuffisance alimentaire n'est pas une utopie, c'est un objectif réaliste et nécessaire ! Après Albi, une deuxième grande ville française en a d'ailleurs pris conscience et s'est lancée dans un ambitieux programme de transition citoyenne et écologique :

Rennes 210 000 habitants vers l'autosuffisance alimentaire ! Le projet d'autosuffisance alimentaire proposé par le groupe écologiste à la Ville de Rennes fin juin 2016 a été approuvé en Conseil municipal.

Ce projet s'appuie sur plusieurs expériences dont les « incroyables comestibles » qui favorisent l'échange, la transmission de savoirs et savoir-faire, l'autonomie alimentaire, le partage et le vivre ensemble. À une période de repli sur soi, la crainte des autres au cœur de la surmédiation, il est nécessaire d'appuyer ce type de démarche afin de recréer du lien social. En tant que paysans attachés à la terre et travaillant depuis plus de 20 ans au maintien des relations villes-campagnes, ce projet d'auto-suffisance alimentaire passe par plusieurs enjeux transversaux : « si les habitants de Rennes relocalisent leur alimentation, ils protègent 54 650 hectares de terres agricoles et installent 3 730 paysans-nes et consolident plusieurs installations de paysans-nes » (source convertisseur Terre de Liens Normandie)

Un autre enjeu local : approvisionner la restauration hors domicile. Depuis quelques années, la Ville de Rennes en partenariat avec le Syndicat mixte, gérant de la production et distribution d'eau potable aux habitants de la ville de Rennes, a mené une expérimentation pour favoriser la production locale et de qualité auprès des cantines, centres de loisirs... par l'entrée de la reconquête de la qualité de l'eau. Sur l'année 2015-2016, nous étions quelques paysans dont les fermes sont situées sur les bassins versants de la Rance et de Fougères (périmètre défini dans le cadre de cet appel à projet) à approvisionner quelques repas pour 2 000 personnes (enfants et adultes) sur des temps hors scolaire. Sachant que 10 000 repas sont servis quotidiennement via la cuisine centrale sur la ville de Rennes, nous, paysans du magasin Brin d'Herbe, sommes déterminés à continuer de prouver, proposer un autre projet agricole territorialisé qui permettra de maintenir un monde paysan et continuer à tisser des liens avec la société civile ...

FROMAGERIE DARLEY

Après plusieurs dizaines d'années passées comme adhérente du GIE Brin d'Herbe notre ferme/fromagerie s'est retirée de l'aventure depuis le début du mois de mai, car nous ne pouvions plus assurer raisonnablement nos engagements vis-à-vis du groupe. Un des principes de base de BH est que chaque paysan membre du GIE participe aux différentes tâches du magasin au prorata de son chiffre d'affaires (vente, administratif, ...). Or, cela fait presque deux ans que nous dérogeons à cette règle avec l'accord du groupe (nous en profitons pour remercier l'ensemble du GIE pour son soutien). Les récentes évolutions de notre structure (départ de deux personnes, surcharge de travail, projets structurants...) et notre souhait de nous préserver un meilleur équilibre travail/vie privée nous ont conduits à prendre cette décision. Cette démarche n'a pas été simple, car Brin d'Herbe fait partie de notre « ADN » de paysan et que nous avons grandi avec le GIE. Mais nous avons préféré mettre notre bien-être au premier plan, nous recentrer sur nos bases et nous laisser le temps de mieux faire notre travail à la ferme et à la fromagerie. Comme le veut le dicton, difficile d'être au four et au moulin...



Parmi les projets qui nous attendent :

- Le passage en agriculture biologique de notre ferme. Depuis plusieurs années, nous orientons nos pratiques et notre système fourrager dans ce sens. Désormais, tous les feux sont au vert comme l'herbe qui pousse abondamment dans nos prairies ! L'objectif sera de produire du lait bio fin 2017 et des fromages début 2018. Entre-temps, Frédéric se consacrera au suivi et la construction d'un séchoir de foin en grange.
- L'intégration et la formation de deux fromagers qui nous ont rejoints en ce début d'année pour remplacer une personne partie en 2015 et pour mieux répartir la charge de travail.
- Prendre le temps de vivre ;-)

Merci à toute l'équipe Brin d'Herbe et à vous, fidèles consommateurs. Pour les plus accros, rassurez-vous, nous continuerons à proposer nos fromages dans les deux points de vente de BH. En parallèle, vous pourrez découvrir les fromages de nos confrères de la ferme de la Pinais qui vient d'initier un processus d'adhésion au GIE.

FRÉDÉRIC & BENOÎT DARLEY

Pour ceux qui veulent nous suivre : [facebook.com/fromageriedarley/](https://www.facebook.com/fromageriedarley/)

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...

Chantepie : semaines 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52

Réception des abats : semaines 44, 48, 52

Vezein : semaines 39, 41, 43, 45, 47, 49, 51, 53

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

HORS DE CES SEMAINES VOUS AVEZ DU BŒUF À LA VENTE

MAIS VOUS NE POUVEZ PAS COMMANDER DE CAISSETTES SIMPLEMENT !

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 Vezein le Coquet - Tél. 02 99 64 79 40

LE VERGER
35135 Chantepie - Tél. 02 99 41 48 95

[facebook.com/magasinsbrindherbe](https://www.facebook.com/magasinsbrindherbe)
www.brindherbe35.fr