



BRIN D'HERBE

MAGASIN DE PAYSANS

Au fil des saisons

AUTOMNE 2018



Tenez vous informé
des différentes animations
sur facebook :
[magasinsbrindherbe](https://www.facebook.com/magasinsbrindherbe)
ou directement en magasin.



On récupère
les bouchons
de lièges !



EDITO

Début de saison apicole 2018 :
les fortunes sont diverses...



Si pour le GAEC Apilupy, nous déplorons des pertes hivernales de colonies d'abeilles de l'ordre d'une colonie sur cinq (**20%**), pour certains de nos collègues de Bretagne, c'est plutôt trois voire quatre sur cinq (**60 voire 80%**), qui sont hors d'état de produire.

La colère des apiculteurs s'exprime via un convoi mortuaire de ruches lors de la semaine du 30 avril au 4 mai.

Parti du Faouët, il arrive le vendredi 4 mai devant la chambre d'agriculture à Rennes. **Nous questionnons, bien au-delà du monde agricole, bien au-delà du monde politique, la société.**

MAIS OÙ VA LE MONDE ???

Des réponses sont apportées pour « aider », « soutenir » les collègues en désespérance. La proposition du pouvoir politique au niveau de l'Etat est que si ces collègues rachètent des essaims (colonies d'abeilles) pour reconstituer leur cheptel, ils recevront une « aide », un « soutien » de la valeur de 50 % de leur investissement. Sauf que pour la plupart d'entre eux, ils n'ont plus rien à investir tellement les pertes sont colossales. Emprunter à la banque ?

Mais c'est se mordre la queue, c'est entretenir un système dont on ne veut plus.

Alors, à l'initiative du SAPB (Syndicat des Apiculteurs Professionnels de Bretagne), **une transhumance de la solidarité est organisée ce samedi 13 octobre.**

L'idée : créer une pépinière d'essaims (de colonies d'abeilles) dans laquelle pourraient venir puiser les collègues dont le cheptel est en perdition au démarrage de la saison.

Avec restitution du nombre d'essaims empruntés en fin de saison pour maintenir à flot la pépinière...

Il ne s'agit, ni plus, ni moins que de mutualiser l'hivernage des colonies d'abeilles qui constitueront la pépinière. **Ne pas créer de fossé entre ceux pour qui l'apiculture, ça marche ; et ceux qui sont confrontés à de grosses pertes, c'est la philosophie de cette action.**

Pour le GAEC Apilupy, l'année 2018 a été pleine de réussite, exceptionnelle... Parce qu'avec une perte d'une colonie sur 5 (20%) cet hiver, nous avons réussi à remettre notre cheptel de production en état assez vite en début de saison.

Et que les cieux ont favorisé de très belles floraisons.

On en culpabiliserait presque... C'est une sensation très bizarre...

ATELIER les 4 Gourmands

L'atelier les 4 Gourmands, situé à Saint-Pern (35), est une petite entreprise de confitures artisanales et bio, tenue par Annick Lepottier, 55 ans et 4 enfants... d'ou le nom choisi pour son entreprise !

Elle a débuté son activité le 1 Avril 2011, étant sans emploi à cette période, elle cherchait **une activité pouvant concilier sa vie familiale et professionnelle**. Elle a monté son petit labo près de son habitation. Et depuis 1 an elle a déménagé dans le bourg de Saint-Pern. Annick a acheté un ancien labo de fabrication de galettes, et a pu s'y installé aussi grâce à une aide à la création d'entreprise en milieu rural (5000 €).

Elle embauche 1 personne qui travaille 1 journée/semaine pour effectuer les livraisons, dégustations et fabrication quand besoin. **Annick fabrique 40 000 pots de confitures par an**. Elle travaille vraiment de **manière artisanale**, utilise que du petit matériel. Elle épluche ses fruits qui sont ensuite cuit dans des marmites inox.

Dans chaque marmite, elle met seulement 10 kgs de fruits maximum, excepté pour les figues ou elle met maxi 5 kgs car celles-ci sont fragile pendant la cuisson.

Ses confitures sont composées de 63 % de fruits bio et 37 % de sucre de canne bio équitable.

Elle fabrique ponctuellement pour Noël, une très bonne confiture de Noël ! Elles sont certifiées et contrôlées par bureau véritas.

Ensuite elle utilise une visseuse automatique pour la fermeture de ses pots et colle ses étiquettes manuellement.

Elle livre ses confitures à travers toute la Bretagne, environ 50 clients et depuis le 1 Mai, elle livre les 2 magasins Brin d'Herbe.



**Découvrez la recette gourmande
d'Annick au verso**



ÉLEVAGE Reine des Prés

Installés depuis 2007, à Gahard, au N-E de Rennes, nous élevons une soixantaine de vaches allaitantes et leur suite.

Les 115 ha de la ferme comprennent principalement des prairies permanentes. Les surfaces cultivables sont utilisées pour compléter la production d'herbe et assurer l'autonomie de la ferme par la production de céréales, colza et betteraves !

À l'origine, nous avons repris un troupeau de Blondes d'Aquitaine, que nous avons complété en 2010 par des Aberdeen Angus, importées d'Ecosse. Cette race est réputée pour sa rusticité et la qualité de sa viande persillée!

Tout ce petit monde est joliment abrité par 25km de haies, que nous valorisons en litière, bois de chauffage et bois d'oeuvre ! Nous sommes actuellement en phase d'adhésion à Brin d'Herbe. C'est une démarche qui nous motive, tant pour la relation que cela amène avec les consommateurs que pour son aspect collectif !

**C'est un pas de plus vers ce à quoi nous aspirons :
construire un système vertueux, tant pour l'Homme
que pour son Environnement (écologique, économique et social).**



**Réflexion paysanne
d'un passionné...
Cyrille TATARD
Producteur de bœuf
à Brin d'Herbe**

Fête de la Vache Nantaise - du 7 au 9 Septembre 2018 -

La Fête de la Vache Nantaise, le rendez-vous des races locales, s'est déroulée en septembre dernier au Dresny à Plessé (44). Plus de 60 000 visiteurs sont venus se ressourcer auprès d'une agriculture authentique et humaine. Pendant 3 jours, l'objectif principal est de mettre en lumière une agriculture paysanne en races domestiques locales où se côtoient les professionnels de la filière (éleveurs, transformateurs, bouchers et restaurateurs) et les consommateurs, le tout dans une atmosphère bienveillante et chaleureuse.

Quel rapport avec Brin d'Herbe me direz-vous ?

Et bien, à Brin d'Herbe, nous partageons les mêmes valeurs de l'agriculture paysanne. Nous ne sommes pas à conquérir des parts de marché mais à produire avec passion et convictions, de manière raisonnée nos cultures et animaux de la ferme.

Nous sommes des acteurs de notre territoire au service de ses habitants en façonnant notre paysage, en respectant au mieux notre Nature universelle et en proposant nos produits directement à vous, consommateurs.

En tant que paysan, nous nous sentons confortés dans nos choix de vie en proposant des produits dans le respect de l'animal et de la plante. Cette agriculture qui rythme avec autonomie, territoire, minima en intrants, produits de saison, qualité et bien-être est en adéquation avec les attentes sociétales de ce début du 21^{ème} siècle.

Nos magasins Brin d'Herbe sont la continuité de cette Fête de la Vache Nantaise en vous accueillant, citoyens, 4 jours par semaine afin de vous transmettre notre passion à la paysannerie, en vous expliquant notre façon de travailler, en vous proposant des produits de qualité enclins à la préservation de votre bonne santé, etc.

N'hésitez pas à nous solliciter lors de vos visites à Vezin et Chantepie pour comprendre notre lien à la terre et la nature, et ainsi savoir ce que vous mangez!

BOISSONS

FRUITS & LÉGUMES

VIANDES & CHARCUTERIE

PAINS

CRÈMERIE

ÉPICERIE



DESSERT GOURMAND

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 500g de faisselle
- De la confiture
- Des spéculoos

- ➔ Dans 1 ramequin (pour les gourmands...) ou une verrine (pour les sérieux !) : mettre de la faisselle au fond.
- ➔ Ensuite de la confiture à la cerise (ou celle de votre choix)
- ➔ Finir par une couche de spéculoos écrasés!! (euh moi j'en met aussi un peu en dessous du speculoos ça fait des couches c'est beau!!!!!!)
- ➔ Mettre au frais mais pas trop longtemps ou alors écrasez le speculoos du dessus au moment de servir sinon il ramolli...

C'est un lot de viande fraîche
prête à cuire ou à congéler :

Le prix est plus avantageux que si vous achetez
vos pièces de viande en vitrine...

Le détail des caissettes est disponible dans vos magasins,
ou sur www.brindherbe35.fr

C'est quoi
une caissette ?

VEZIN LE COQUET

Le Grand Chevillé

35 132 VEZIN LE COQUET

Tel 02 99 64 79 40

CHANTEPIE

Allée Gwalarn

35 135 CHANTEPIE

Tel 02 99 41 48 95



magasinsbrindherbe

WWW.BRINDHERBE35.FR