Au fil des saisons

PRINTEMPS 2019

PLANNING VISITES NESO

Le 27 avril

chez Mathilde et Samuel Dugépéroux à Gahard
GAEC La reine des prés
PRODUCTEUR DE BOEUF

En juin

chez Mickale Renoult à Saulnières
EARL Choquene Renoult
PRODUCTEUR DE POULET BIO

Le 21 sept.

chez Pierre Yves Govin à Romillé
La ferme des bois
PRODUCTEUR DE PORC

Le 16 nov

chez Nathalie et Laurent Gauthier-Langlois
Gaec Gaulois
PRODUCTEUR DE VEAU BIO ET DE PAIN

EDITO

Chers clients, Chers collègues Brin d'Herbe,
adhérents et apporteurs,

J'ai eu la chance de prendre part au forum **« Alimentation, Eau et Biens Communs»** qui s'est tenu au Brésil les 28, 29 et 30 novembre 2018 à Volta Redonda près de Rio de Janeiro. Je tenais à vous en faire part car j'ai été marqué par cette réflexion sur la notion de **« Biens Communs »**, notamment dans le contexte brésilien où le Mouvement des Paysans sans Terre (MST) lutte pour une redistribution des terres agricoles. Voici une bonne partie de la déclaration finale de ce forum :

Déclaration de Volta Redonda Pour une transition agricole et alimentaire et la préservation des biens communs

Le Système alimentaire contemporain à dominante mondialisée et agro-industrialisée met en péril les biens communs - la fertilité des sols, la qualité de des eaux, l'équilibre de l'atmosphère et la préservation de la biodiversité. Il continue aussi à provoquer une causse massive de l'emploi, une polarisation et une exclusion sociale, des risques sanitaires à moyen et long termes et un appauvrissement des cultures alimentaires.
Il nous faut donc favoriser l'émergence, le renforcement et la multiplication des systèmes alimentaires locaux reposant sur :

- Une révolution agro-écologique des systèmes de production agricole **respectueux des biens communs et des ressources naturelles.** La gestion et l'exploitation de ces ressources doivent être durables et responsables. Cela suppose que l'accès à ces ressources **soit équitable et, si ce n'est pas le cas, que des réformes profondes soient engagées, notamment des réformes foncières.**
- Une relocalisation et un raccourcissement des circuits commerciaux, ainsi qu'une valorisation des produits alimentaires remarquables et de proximité, permettant **une relance économique des territoires.**
- Un appui renforcé aux agricultures familiales et paysannes.

La transition vers ces systèmes alimentaires locaux nécessite la conception et la mise en œuvre d'une **« pédagogie de la transition »**, une pédagogie reposant sur les initiatives pionnières d'acteurs des chaines de production et de consommation alimentaires déjà engagés dans divers chemins de transition, mais aussi sur les mesures de politiques publiques dédiées au développement des systèmes alimentaires locaux. Cette transition doit aussi pouvoir compter sur les acteurs de la recherche, de la formation et de l'accompagnement des acteurs de la transition.

Enfin, nous pensons que pour résoudre les problèmes locaux et globaux, qui sont devant nous, nous avons besoin **d'une autre mondialisation et d'autres coopérations, fondées sur des solidarités locales et internationales.**

Forum Brésil, France et Burkina Faso
Alimentation, eau et biens communs
Volta Redonda, État de Rio, Brésil

Je souhaite pouvoir poursuivre avec vous, clients de Brin d'Herbe, et vous aussi, collègues adhérents et apporteurs à Brin d'Herbe, cette discussion. Durant la semaine du 15 au 19 avril, une délégation de paysans brésiliens du MST sera dans la région. **Nous organisons au magasin de Vezin une soirée le mardi 16 avril prochain, à partir de 17h30-18h00 pour continuer l'interconnaissance et approfondir cette belle notion de « Biens Communs ».** On prépare une petite collation style apéro dînatoire… Merci de votre intérêt.

Ludovic FAUVEL,
apiculteur au GAEC Apilupy, et adhérent Brin d'Herbe

Soirée Vezin

Le 16 avril à partir de 17h30-18h
Discussion notion «Biens Communs»

Depuis 1994, un certificat collectif garantit l'origine et la qualité du mohair français sous l'appellation :
LE MOHAIR DES FERMES DE FRANCE

MOHAIR

Adhérant à Brin d'herbe depuis quatre ans, nous vous proposions déjà notre viande de bœuf de race armoricaine. Désormais nos chaussettes, gants, mitaines, bonnets, bérets, écharpes et étoles seront proposés toute l'année. Les tricoteuses pourront également commander des pelotes.

Nous sommes éleveurs de 80 chèvres « angora » et de 25 vaches « armoricaine » sur 53 ha à Guipry Messac en Agriculture Biologique.
La race angora est une race très ancienne dont on trouve la trace dans des témoignages **datant de 2000 ans avant JC,** au Tibet.
La chèvre angora est un animal de moyenne taille, plus petite que la chèvre laitière et plus trapue. C'est un animal **calme et docile à l'instinct grégaire.** Nos animaux pâturent pratiquement toute l'année. Ils sont complémentés de foin et de céréales en fin de gestation, lactation et croissance. Les chèvres restent dans la chèvrerie pendant la tonte et les mises bas. La chèvre Angora donne naissance au printemps à un ou 2 chevreaux. Une attention particulière sera portée aux chevreaux pour la première tétée, puis pendant toute leur première année.
La chèvre étant originellement un animal de parcours, elle nécessite des apports réguliers et diversifiés en minéraux. **Nous privilégions des produits naturels, tels que vinaigre de cidre, chlorure de magnésium, mélange de plantes pour renforcer l'immunité naturelle de nos bêtes.**

La chèvre angora est élevée exclusivement pour **la fibre mohair** qu'elle produit en quantité (3 à 5 kgs par an). Ce sont les animaux les plus jeunes qui offrent la fibre la plus fine ; les chèvres sont tondues dès l'âge de 6 mois et régulièrement deux fois chaque année (février – août). Nous récoltons le mohair qui est systématiquement trié et classé en différentes catégories selon sa finesse. Après le tri, le mohair est confié **aux meilleurs façonniers français et européens,** le tout minutieusement orchestré par la SICA Mohair, coopérative de transformation. Il est soigneusement débarrassé de toutes impuretés, lavé, démêlé par cardage. Il est ensuite peigné en rubans qui seront transformés en différents fils destinés aux tissages ou aux tricotages.

Le mohair est une fibre vivante. Grâce à son pouvoir adiathermique élevé, dès qu'il fait froid, **le mohair se gonfle d'air et forme entre la peau et le vêtement une sorte de « couette » isolante.** Le mohair est très résistant, il respire et retient l'humidité en surface. Le mohair se lave à la main ou en machine programme laine, se sèche à plat à l'ombre avant de restituer toutes ses qualités de souplesse, de douceur, de légèreté et de confort. Grâce à sa disposition toute particulière des écailles de la fibre, le mohair a une affinité particulière avec la teinture qui permet de nombreuses nuances rehaussées par son lustre.

ILS ARRIVENT AU PRINTEMPS

- La truite gravelax du fumoir des vallons de vilaine
- Les légumes nouveaux: radis, navets, aillet, salades variées...
- Les spécialités laitières des «vaches à la rue» : Gwell, yaourts nature et vanille, crèmes chocolat et vanille, fromage blanc
- Les nouveautés sans gluten de Céréco ; muesli au sarrasin, karré fourrés sans gluten, krounchy coco- noix de goji
- Les coquillettes «population de blés» de Ty r'nao
- Les spécialités au lait de chèvre de Pierre Estrade : Le bouquetin, l'alpine, la cerisette, la bûche, le coeur cinq baies, le cœur cumin, la pyramide.
- Les graines de tournesol toastées de Jean-pierre Cloteau

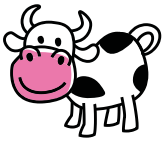
Les Vaches à la Rue

Installée depuis le premier septembre 2018 au lieu-dit la Rue à Langan sur une ferme de 30 hectares, je transforme le lait de **mes vaches Bretonnes Pie Noir et jersiaises** en produits frais.

Je nourris mon troupeau à l'herbe et au foin, mon exploitation est en conversion à l'agriculture biologique.
Je fabrique des yaourts, des crèmes dessert (vanille, chocolat, caramel), du fromage flanc, de la crème fermière crue, du lait entier ou demi-écrémé pasteurisé. La fabrication est artisanale : tous ces produits sont embouteillés, mis en pots, et capsulés à la main.

Le lait des Bretonnes Pie Noir et des jersiaises est riche et particulièrement adapté à la transformation, **ce qui donne aux produits un goût authentique et gourmand**. C'est avec le lait de mes vaches Bretonnes Pie Noir que je fabrique du GWELL, un gros lait à base de ferment fermier, produit typique de cette race préservée à faible effectif.

Myriam CHEVILLON
EARL Les Vaches à la Rue



C'est quoi une caissette ?

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**

PESTO DE FANES DE CAROTTES AUX FIGUES ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS

- Fanes de carottes
- Une poignée de figues sèches
- Une poignée de noix
- Huile d'olive
- Parmesan
- Sel, poivre

Coupez les figues en morceaux, mettez les dans le bol d'un mixeur avec les fanes et les noix.

Donnez quelques tour de mix, ajoutez parmesan, sel, poivre et juste suffisamment d'huile d'olive. C'est prêt.

Vous pouvez utiliser cru sur des toasts, des pâtes, des pommes de terre vapeur.
Les fanes de carottes se cuisinent aussi en Quiche !

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

Artwork : Breizhtorm / Imprimé sur papier PEFC