

BOISSONS

FRUITS & LÉGUMES

VIANDES & CHARCUTERIE

PAINS

CRÈMERIE

ÉPICERIE



« L'EARL Les Primeurs des 5 sens » associe Marion Rupin et Pierre Gabreau qui ont créé depuis 2015 un atelier maraîchage sur la Ferme des 5 sens.

Nous produisons en AB et commercialisons en circuit court une vingtaine de légumes. Les principaux que vous trouvez dans les magasins Brin d'Herbe sont les « primeurs » : radis, carottes, betteraves, navets bottes, salades, pommes de terre nouvelles, ainsi que des « exotiques » comme les pastèques et les patates douces.

Nous sommes issus d'une formation en Economie Sociale et Solidaire. La démarche collective structure notre projet depuis ses origines ; d'abord l'association à 2 maraîchers, puis la reprise de la Ferme des 5 sens avec Marie et Mickael, de la Boulange Paysanne des 5 Sens et Tamara la savonnière des 5 Sens. Par ailleurs nous avons pu nous installer sur cette ferme grâce à l'épargne de 236 citoyens et ainsi créer la « SCI Ferme des 5 Sens ». Et depuis mars 2019, nous avons rejoint officiellement l'aventure Brin d'Herbe en y étant Producteur Adhérent.



EARL, Les Primeurs des 5 Sens
35480 GUIPRY-MESSAC

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

f magasinsbrindherbe

WWW.BRINDHERBE35.FR

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

PANCAKES AUX CAROTTES FANES

POUR 12
PANCAKES

CUISSON
20 MINUTES

PRÉPARATION
10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- Les fanes d'une botte de carottes
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de cumin
- 160g de farine complète
- 2 cuillères à café de levure
- 2 oeufs
- 200ml de lait
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de garam masala
- Sel et poivre

- ➔ Nettoyer et hacher les fanes à l'aide d'un hachoir.
- ➔ Dans une grande poêle, faire chauffer un peu d'huile, y ajouter l'ail écrasé et le cumin, puis les fanes. Faire revenir le tout 10 minutes à feu moyen pour précuire les fanes.
- ➔ Éplucher les carottes et les découper en lanières comme des tagliatelles avec l'économe. Ajoutez-les sur les fanes pendant les 2 dernières minutes de cuisson.
- ➔ Pendant ce temps, préparer la pâte en mélangeant dans un saladier la farine, 2 cuillères à café de sel, la levure, le curcuma, le garam masala, les œufs et le lait.
- ➔ Ajoutez-y les fanes et les carottes.
- ➔ Faites cuire les pancakes dans la même poêle, dans un peu d'huile, à feu moyen : déposez une grosse cuillère à soupe, étalez et faites cuire 3-4 minutes de chaque côté.

Servez chaud, avec une sauce rafraîchissante
au yaourt par exemple!

BRIN
D'HERBE
MAGASIN DE PAYSANS

Au fil des saisons

ÉTÉ 2019



ANIMATIONS EN MAGASIN



Le 31
août

Yann Pitois - La ferme du Quartier
PRODUCTEUR DE VIANDE BOVINE
Présentera sa ferme au magasin de Chantepie

Le 31
août

Marie Bertrand & Mickaël Gallard
Boulange paysanne des 5 sens
PRODUCTEUR DE PAINS ET GÂTEAUX
Présenteront leur ferme au magasin de Vezin

Le 28
septembre

Jérémy Renaud à Chantepie - Ferme Ty R'nao
PRODUCTEUR DE FARINES ET PÂTES
Présentera sa ferme au magasin de Chantepie

EDITO



En venant à Brin d'Herbe, vous ne venez pas uniquement pour faire vos courses...

En venant à Brin d'Herbe, vous faites un choix militant de consommation.

Vous choisissez de faire vivre des producteurs en leur accordant votre confiance.

Notre souci est d'entretenir cette confiance en optant pour de la transparence, de l'ouverture, de l'accueil sur nos fermes, de l'échange au magasin...

Dans cet esprit, nous avons décidé d'écrire un manifeste pour exposer nos idées, nos valeurs, nos convictions, et les choix effectués sur nos exploitations.

CE TEXTE SERA ÉCRIT PAR LES PRODUCTEURS POUR LES CONSOMMATEURS.

Marie, de La Boulange paysanne des 5 sens (production de pain) traite de la question des **circuits-courts et du local** : vous sera expliqué notamment pourquoi nous choisissons la production locale ainsi que les raisons pour lesquelles nous nous ouvrons à quelques produits extérieurs.

Pierrick, de la Ferme en cavale (production d'œufs) a choisi de vous parler du « **lien urbain/rural** » : un lien très important puisqu'en venant à Brin d'Herbe, vous mettez un pied dans nos fermes.

Kathy, de la Ferme du Clos Moulin (maraîchage) vous parlera de la « **valeur des choses** » : Un écrit qui traite de la valeur des produits de nos fermes et des valeurs morales de nos producteurs.

Christophe, de la Ferme du Dos d'Âne (production de viande d'agneau) vous donnera son point de vue et son engagement en tant qu'éleveur sur le **bien-être animal**.

Ludovic, d'Apilupy (production de miel et gelée royale) évoque la question des **écosystèmes et de la biodiversité, ainsi que de la saisonnalité.**

Vous pourrez bientôt lire ce manifeste en magasin et sur notre site internet.

WWW.BRINDHERBE35.FR



Ferme de la Cerisaie

Je me suis installé en agriculture en 2013 sur une ferme initialement en production de lait de vache, sur la commune de **Saint-Thurial** située au sud-ouest de Rennes.

Après avoir adapté les bâtiments d'élevage aux chèvres, construit une fromagerie et certifié les terres en agriculture biologique **la production de fromage a débutée au début avec le lait de 25 chèvres et aujourd'hui de 45 animaux.**

Les chèvres pâturent toute l'année et reçoivent du foin à volonté soir et matin, en plus de la ration de céréales qui leur est distribuée pendant la traite. Toute l'alimentation des animaux est produite sur la ferme, qui compte une quarantaine d'hectare de terres très hétérogènes, certaines adaptées à la production de céréales, d'autres plutôt caractéristiques des paysages de lande breton, idéale donc pour les chèvres.

La ferme est très boisée et est donc une réserve de **biodiversité considérable**, dans cette logique des talus et haies ont été replantés pour accentuer la présence déjà importante du bocage.

Nous sommes aujourd'hui deux sur la ferme à transformer le lait des chèvres, s'occuper des cultures et soigner les quelques vaches à viande et cochons qui vivent ici.

Pierre ESTRADÉ 35310 saint Thurial.

Le nouveau magasin de chantepie est ouvert depuis 1 an et demi.

Beaucoup de nouveautés sont arrivées dans ce magasin ; dès l'entrée vous pouvez remarquer un **grand hall**.

Il accueillera les **ateliers, les expositions photos et les artisans**. Mais pendant les périodes où il n'y a pas d'animations, vous pouvez vous y détendre, manger un morceau et tout ça sur les meubles fabriqués par **Emmanuelle de Débrouill'Art**.



Le rayon fromage à également vu du changement. **Un rayon plus grand** pour avoir une partie crèmerie et ainsi pouvoir vous proposer du yaourt de brebis de la Bergerie de la Corbière, du fromage blanc de vache de la Ferme du P'tit Gallo et du fromage blanc de chèvre de la ferme de la Cerisaie en vrac.



Comment ça marche ?

Vous amenez votre contenant vide et nous le remplissons avec la quantité qu'il vous faut...pas de gâchis ! En plus d'être plus écologique (réutilisation des bocaux), la vente en vrac est aussi plus économique puisque le prix au kg est moins cher que les produits vendus individuellement.

Tout ceci est présent au magasin de Chantepie, et peut être un jour au magasin de Vezin?!