



PÂTÉ DE PÂQUES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 1H

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 250g de chair à saucisse
- 400 g de porc maigre
- 150g de jambon
- 250g d'épinards frais
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- Quelques brins de persil
- 7 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

➔ Faire cuire 6 œufs pendant 10 minutes pour les faire durcir.

➔ Laver, essuyer et équeuter les feuilles d'épinards, les couper grossièrement. Faire cuire les épinards dans une grosse noix de beurre à la poêle pendant une dizaine de minutes en ajoutant le persil à mi-cuisson. Réserver dans une assiette.

➔ Peler et émincer les échalotes et l'ail, remettre un peu de beurre dans la poêle et les faire dorer quelques minutes.

➔ Hacher les 3 viandes au robot, pas trop finement. Mettre dans un saladier. Ajouter les échalotes, l'ail et épinards au hachis de viande, bien mélanger pour que le vert soit bien réparti. Ajouter enfin l'œuf entier, saler et poivrer, bien mélanger de nouveau.

➔ Mettre à préchauffer le four à 200° (entre 6 et 7). Ecaler les œufs durs. Couper les 2 extrémités afin que le jaune soit plus près des bords, comme ça, on aura de belles rondelles bicolores en coupant le pâté.

➔ Beurrer un moule à cake, fonder avec la première pâte feuilletée, ce n'est pas facile vu qu'elle est de forme ronde et que le moule est rectangulaire. Remplir avec une première moitié de farce. Lisser la surface. Aligner les œufs durs en les enfonçant légèrement. Finir de garnir avec le reste de la farce, lisser et tasser un peu.

➔ Tailler un rectangle de la même taille que le moule dans la 2^{ème} pâte feuilletée, poser sur le moule et souder les bords en pressant bien. Avec la pointe d'un couteau, dessiner de jolis zig-zag, des étoiles etc... puis avec un pinceau, dorer au jaune d'œuf. Enfourner pour une heure. Si le dessus prend une coloration trop rapidement, on peut placer un papier alu sur le moule pour le reste de la cuisson. Sortir du four, laisser refroidir une dizaine de minutes puis démouler. Couper délicatement de belles tranches épaisses avec un bon couteau à dents.

Les Vergers de l'Ille élargissent leur gamme !

Purée de pommes de 240 g, petites bouteilles de jus de 25 cl aux arômes variés plusieurs nouveautés sont proposées depuis ces derniers mois. Avec le contexte sanitaire actuel, malheureusement, il n'a pas été possible de vous les présenter en vous les faisant goûter.

Depuis trois ans nous proposons déjà des jus de pommes aromatisés en format 75 cl : pomme/myrtille, pomme/mûre et pomme/citron. Les jus de mûre et myrtille sont obtenus par pressage chez nous à partir de fruits biologiques congelés venant d'entreprises françaises s'approvisionnant auprès de pays européens : Pologne, Finlande, Ukraine.

Ils sont assemblés en prenant 7 à 10% de ces jus avec notre jus de pomme, après des essais gustatifs pour trouver le bon équilibre. Le jus de citron vient d'Italie. Depuis cette année nous avons ajouté deux nouveaux arômes : passion, à base de fruits venant du Pérou, et framboise. Les fruits ont été transformés sur place en jus par nous-mêmes ou par d'autres collègues.

En effet, pour répondre à la demande, nous avons décidé de mettre à disposition notre presse et notre atelier de pasteurisation, pour permettre à d'autres artisans transformateurs de réaliser des jus avec leur propre matière première. Ainsi, en saison, la matière première peut être issue des excédents des producteurs bios locaux : tomates, fraises... ou peut provenir des produits de retrait de la plateforme Biocoop Grand Ouest : fruits trop avancés pour être vendus en magasin mais maturité idéale pour faire du jus. Des boissons à base de gingembre, fruits de baobab ou d'hibiscus ont même été réalisées à partir de produits séchés venant de coopératives de production de femmes d'Afrique de l'Ouest...

La mutualisation de nos équipements nous aide à les amortir et nous permet d'en acquérir de nouveaux. C'est grâce à l'achat d'une capsuleuse automatique que nous avons pu développer cette saison notre gamme de petites bouteilles individuelles de 25 cl... Difficilement envisageable tant que nous faisons le capsulage manuellement.

N'hésitez pas à les découvrir !

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



Au fil des saisons
PRINTEMPS 2021



PLANNING VISITES NESO
On vous accueille sur nos fermes!!

Le 24
avril

chez Vanessa André et Sébastien Vétill
Ferme de la Brantadé à Guipry-Messac
ÉLEVEURS DE CHÈVRES ANGORA
ET DE VACHE ARMORICAINES

ANNULÉ



EDITO

Depuis 2015, le programme Terres de Sources soutient et encourage les bonnes pratiques des agriculteurs locaux qui se sont engagés à agir pour l'environnement et la protection de l'eau potable avec un mode de production plus vertueux pour les ressources en eau.

COMMENT ?

En proposant aux agriculteurs de nouveaux débouchés et en valorisant leurs produits notamment auprès de la restauration collective.

Aujourd'hui, ce projet vise aussi à mobiliser les habitants du territoire du bassin rennais à favoriser l'achat de ces produits. Il s'agit d'un outil de relocalisation de l'économie en même temps qu'un outil de transition alimentaire, agricole et écologique du territoire. Concrètement à Brin d'Herbe c'est au niveau de nos actions de communication que Terre de Sources devient un partenaire. Ce soutien nous permet de renforcer et de développer des actions qui nous rapprochent de notre clientèle et rendent nos activités paysannes plus visibles.

Ces actions d'éducation à l'alimentation responsable se déclinent en 3 axes :

- **Développer les rencontres, les interactions avec les paysan.nes** : visites de nos fermes, Fil des Saisons, mise en avant des producteurs et de leurs démarches dans nos magasins et sur nos réseaux sociaux
- **Valoriser les races locales et l'élevage paysan** : mise en place de temps forts liés aux races locales, accompagnement d'un groupe de paysan.ne éleveur.se
- **Renforcer des actions de sensibilisation à la protection de l'environnement et à la paysannerie** : expositions, interventions auprès de scolaires et grand public, conférences, débats, projections ...

Au-delà de ses fonctions principales, que sont les magasins et leur dimension économique, Brin d'Herbe et son équipe souhaite porter « un message des possibles » auprès du grand public ... une voix humble, porteuse des réalités de nos fermes qui diffuserait nos valeurs et nos pratiques respectueuses du vivant.

N'hésitez pas à consulter notre manifeste :
www.brindherbe35.fr/manifeste/

Ferme de Brantade, du bœuf et des chaussettes...

Installés depuis novembre 2012 sur la commune de Guipry Messac, nous élevons **des vaches allaitantes et des chèvres Angora**. Nous travaillons en couple (Sébastien et Vanessa) au sein du GAEC de Brantadé.

Notre cheptel est constitué de 25 vaches armoricaines et 80 chèvres angora. Notre surface principalement en herbe s'élève à 66 ha. Nous cultivons aussi quelques céréales pour l'alimentation humaine (blé panifiable...). Notre ferme est labélisée en agriculture biologique depuis notre installation. **Au-delà du bio, nous nous inscrivons dans la pratique d'une agriculture paysanne.**

A brin d'herbe, nous vous proposons notre viande de bœuf et aussi à l'occasion de veau armoricain. Nous avons fait le choix d'élever des vaches armoricaines en raison de la grande rusticité de la race. Nos animaux sont nourris exclusivement à l'herbe et au foin. Elles vivent dehors une grande partie de l'année. Le bœuf armoricain se caractérise par sa viande persillée : vous savez ce sont ces petites veines de gras à l'intérieur du muscle qui donne tout son goût à la viande, et sa tendreté... Le veau est élevé sous la mère dans les pâtures. La viande est donc rosée.

Pour la petite histoire, la vache armoricaine est une vache d'origine bretonne qui a pratiquement disparu de nos campagnes. Elle faisait partie des vaches les plus répandues en Bretagne dans les années 1960. On comptabilisait 360000 animaux lors de cette période. Aujourd'hui, on n'en dénombre plus que 350 ! Elle a été victime de la modernisation de l'agriculture, et du choix de sélectionner uniquement que deux ou trois races pour produire de la viande. Aujourd'hui, on reconnaît à nouveau l'intérêt **des différentes races locales, adaptées à un territoire et qui permet d'offrir des produits de qualité.**



Sur notre ferme, il n'y a pas que des vaches. On trouve nos chèvres angoras. Elles produisent du mohair, fibre vivante, isolante, très résistante. Ses qualités de souplesse, de légèreté rend le mohair très confortable. Deux fois par an, les chèvres sont tondues. Leur toison est alors rigoureusement triée et classée en différentes catégories selon leur finesse. Le mohair est alors confié à des façonniers. Il est 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. Notre mohair est doté d'un **certificat de qualité « le mohair des fermes de France »**. Vous pouvez retrouver dans les magasins brin d'herbe des chaussettes, gants, écharpes, étoles, bonnets, pulls, plaid, couvertures... nous vendons nos produits également dans notre boutique à la ferme et sur différents marchés et salons de la région rennaise.

Si ce petit texte, vous a donné envie de découvrir plus concrètement notre travail, ça tombe bien le samedi 24 avril prochain, Brin d'herbe organise une visite de notre ferme dans le cadre de qualification NESO...

Au plaisir de s'y retrouver

ANNULÉ



Pour d'autres informations :
www.cabriolaine.com

L'escargotier



L'ESCARGOTIER

Il y a presque 4 ans, j'ai eu une déception professionnelle, j'exerçais le métier d'aide soignante. Cela m'a permis de me remettre en question sur mes choix professionnels mais aussi personnel.

Originaire de Bourgbarré, connaissant l'Escargotier à Corps-Nuds, je savais que les anciens propriétaires M^R et M^{me} Frogerais cherchaient un reprenneur à leur exploitation. Je suis alors allé visiter, je les ai interrogés sur leur activité un peu hors du commun. Ça m'a beaucoup plu, après plusieurs « stages » avec eux, je me sentais prête à reprendre cet élevage.

Installée depuis septembre 2018, j'ai délocalisé l'élevage sur Bourgbarré depuis Novembre 2019. J'ai pu retrouver des valeurs essentielles pour moi que mon père (agriculteur) m'a inculqué étant plus jeune.



La vie d'escargot...

La saison « des amours » (reproduction) débute fin février/début Mars jusqu'à mi-Juin. Dans un local, où je contrôle la lumière, la température et l'hygrométrie. Les escargots se réveillent tranquillement, ensuite ils s'accouplent.

L'escargot est hermaphrodite, ils vont pondre tous les 2, environ 100 œufs par escargots. Ces œufs vont devenir au bout de 3/4 jours des « bébés » escargots, qui vont ensuite être mis dans les parcs d'élevage avec un couvert végétal (radis fourrager et trèfle) qu'ils vont manger en partit. En complément, je leur donne un aliment riche en céréale et calcium. Les escargots sont dans les parcs tout l'été, je commence à les ramasser adultes en Septembre, j'en profite pour sélectionner les reproducteurs pour l'année suivante. Les escargots jeûnent pendant quelques jours et sont mis dans des filets puis stockés dans une chambre froide positive pour l'hibernation. La transformation de l'escargot se fait tout au long de l'année.