

## FOCACCIA AUX TOMATES SÉCHÉES

*Recette rapide et super simple de la focaccia aux tomates séchées. À déguster à l'apéritif, au dîner en accompagnement ou bien encore lors d'un petit creux*

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MN + 1H DE REPOS

TEMPS DE CUISSON : 20 À 30 MN

### INGRÉDIENTS :

- Huile d'olive
- 300 ml d'eau tiède
- 500g de farine T65
- Fleur de sel
- 7g de levure boulangère déshydratée
- 150 g de tomates séchées coupées en morceaux
- Quelques brins de romarin

- ➔ Tapissez une plaque à pâtisserie de papier cuisson ou arrosez-la d'un peu d'huile d'olive.
- ➔ Mettez les 300 ml d'eau tiède dans un récipient et ajouter la levure en sachet. Mélangez bien, jusqu'à dissolution de la levure, puis laissez reposer pendant 10 minutes environ.
- ➔ Tamisez la farine dans un saladier puis versez-y lentement le mélange d'eau et de levure, en remuant au fur et à mesure. Ajoutez les 3 cuillerées à soupe d'huile du bocal de tomates.
- ➔ Mélangez avec vos mains, afin de former une pâte.
- ➔ Lorsque vous avez obtenu une pâte, posez-la sur une surface légèrement farinée. Pétrissez-la pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple.
- ➔ Posez la pâte sur la plaque à pâtisserie et couvrez-la avec un torchon. Laissez reposer la pâte à un endroit chaud pendant au moins 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ai doublé de volume.
- ➔ Prenez la pâte et tapez-la à plusieurs reprises sur un plan de travail propre pour briser les minuscules bulles d'air qui se sont formées à l'intérieur et qu'elle reprenne la forme souhaitée. Étalez uniformément la pâte sur la plaque à pâtisserie. Enfoncez vos doigts à différents endroits pour y former de nombreux trous peu profonds.
- ➔ Parsemez la pâte de morceaux de tomates séchées et de romarin. Arrosez avec un peu d'huile d'olive et ajoutez une bonne pincée de fleur de sel. Enfouez pour 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Bon appétit !...

## CAMILLE ROUX, ÉLEVEUSE ET MARAÎCHÈRE

Je m'appelle Camille Le Roux et je me suis installée début 2020 sur une ferme de 25ha située sur les communes de Cintré et Monterfil à l'Ouest de Rennes. **J'éleve des porcs blancs de l'ouest et je cultive des légumes d'été et des aromatiques afin de les transformer à la ferme.**

Sous ma serre de 600m<sup>2</sup>, je cultive une grande diversité de tomates anciennes afin de proposer une gamme de produits à base de tomates : sauces, coulis, tomates séchées,... **Vous avez pu découvrir une partie de ces produits dans les magasins depuis quelques semaines.**

Je cultive aussi des aromatiques (roquette, basilic, persil, coriandre,...) pour faire des pestos. Ces crèmes de plantes à utiliser en cuisine ou à consommer en condiment sont proposées au rayon frais des magasins depuis deux ans. **Vous pourrez les retrouver dès le mois prochain.**

Installée en agriculture biologique, je cherche à trouver **des cercles vertueux sur la ferme en associant un atelier d'élevage à l'activité de maraîchage, en donnant de la place à la biodiversité sauvage et cultivée et en recherchant le maximum d'autonomie tout en conservant une qualité de vie et de travail.**



### 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



## LES RDV BRIN D'HERBE

Du 12 au  
23 avril

QUINZAINE DES  
RACES LOCALES

Sam. 29  
avril

RENCONTRE BOULANGE PAYSANNE  
À Vezin

Sam. 14  
mai

VISITE À LA FERME  
Ferme du Pressoir - à Saint-Pern

Sam. 25  
juin

VISITE À LA FERME  
Ferme du Grain au Pétrin - à Pont-Péan

Sam. 25  
juin

RENCONTRE FERME DU DOS D'ÂNE  
À Chantepie



## QUE SE PASSE-T'IL ???

Avril 2020, c'est le premier confinement. Nos magasins sont pris d'assaut. Nous affichons une **augmentation de nos ventes de presque 40 %...**

Juin 2021, c'est le deuxième déconfinement. Nous observons alors nos ventes dégringoler de manière subite pour revenir à nos chiffres de 2018. Nous avons d'abord mis ça sur le compte de la liberté retrouvée et des départs en vacances, sauf qu'en septembre 2021 un tiers de nos clients n'était toujours pas revenu et qu'aujourd'hui la situation est restée identique.

### Que se passe-t-il ???

**Le phénomène semble général** aussi bien au niveau de la localisation (toute la France) qu'au niveau du type de commerces touchés (secteur de l'alimentation biologique, magasin à la ferme, marchés de plein vent etc...).

Un phénomène psychologique de masse semble-t-il face à des peurs mélangées qui se succèdent : peur de la contamination dans les lieux publics, peur de ne pas avoir assez de ressources financières (inflation), et tout dernièrement la peur du conflit armé qui réactive certainement chez chacun de nous le besoin de se recroqueviller sur soi-même, de faire nos courses dans les drives, de passer la soirée devant nos écrans... **le virtuel coloré permettant de mieux supporter une réalité devenue stressante, voir pour certains oppressante.**

## Ferme du Pressoir



**Samedi 14 mai Visite NESO !**

### La ferme du Pressoir en éternelle évolution !

Après 30 années (date de la création de Brin d'Herbe et oui 1992 !) où la ferme du Pressoir a fortement évolué, de nouveaux horizons pour les 30 prochaines années !?...

En effet le GAEC DU PRESSEUR a fait le choix de **la désintensification et la sortie de l'industrialisation de l'agriculture dans les années 1980** (diminution du nombre de truies, passage en plein air, autonomie alimentaire).

### Alors que faire face à cette déferlante d'évènements agressifs ?!

La peur est toujours mauvaise conseillère et nous aurons besoin de **nos convictions** quand la tempête sera passée.

### Plus que jamais nous avons besoin de nous rassembler autour de ces valeurs fortes :

**Celles du vivre ensemble**, de manière solidaire, dans un habitat, une nature préservée, respectée comme un partenaire.

Dans un nouveau monde libéré du désir d'acquiescer, de posséder et de soumettre pour construire ce **nouvel art de vivre basé sur l'échange, le partage et la frugalité.**

**Plus que jamais osons réaffirmer notre désir d'harmonie à l'intérieur de nous-même, avec les autres et avec le reste du monde qui nous entoure !**

Pierre-Yves Govin, paysan adhérent de Brin d'Herbe, Éleveur de porcs



**Objectifs :** redonner du sens au métier de paysan, à la coopération et retrouver la valeur ajoutée de notre production de cochons.

L'étape de la création de Brin

d'Herbe (avec 11 autres paysans) a été cruciale pour la pérennité de la ferme et de ses emplois, par la création d'un atelier de transformation et la valorisation de nos produits en circuit court. **Aujourd'hui Brin d'Herbe a évolué et la ferme du Pressoir écrit de nouveau son histoire avec un renouveau générationnel**

Dans le village de St-Pern (NO 35), la ferme (2 associés et 4 salariés) élève et transforme des cochons bio en plein air et sur paille (BIO depuis 1995). Les cochons arrivent sur la ferme à 7 semaines et sont nourris à partir des céréales et légumineuses AB produites sur la ferme. Nous cultivons aujourd'hui 70ha : céréales/protéines, maïs, sarrasin, seigle et prairies.

Nos cochons sont abattus à moins d'une heure de la ferme. Ensuite c'est à la ferme que nous découpons, transformons nos cochons : **une partie de l'équipe du Pressoir met du cœur à l'ouvrage pour fabriquer les pâtés, boudins, paupiettes, et autres victuailles que vous retrouvez chaque semaine en vitrine à Brin d'Herbe Vezin et Chantepie.**

En 2022, des évolutions ont lieu sur la ferme avec le départ de Stéphanie, associée depuis 2005, qui part vers d'autres projets. Nous souhaitons réfléchir à d'autres modes de mutualisation, coopération avec d'autres éleveurs localement. Ce qui est sûr c'est que nous sommes à un tournant après plus de 40 ans d'existence du GAEC DU PRESSEUR et que des choix/décisions sont à prendre pour pérenniser la ferme, nos activités et nos emplois.

**Et ainsi que l'agriculture paysanne ait toujours du sens !**

## La Lyre à fromage



**La Lyre ou tranche caillé, est l'accessoire indispensable pour faire de la tomme** (outil destiné à découper le caillé à même la cuve afin de favoriser l'égouttage)

Après 8 ans passés au sein du GAEC Bergerie de la Corbière en tant qu'associée à Marpiré, je me suis installée en tant qu'artisane. **J'achète maintenant 80% du lait à Marpiré. Je loue une fromagerie à Servon sur Vilaine.**

**Je transforme uniquement du lait de BREBIS bio.** C'est un lait très digeste du fait de la petite taille de ses particules de gras. Il est très riche en calcium et phosphore. De plus, du fait du cahier des charges bio garantissant un pâturage minimum, le lait bio présente moins d'acides gras saturés, et plus d'acides gras polyinsaturés.

J'ai fait le choix du lait **ENTIER et CRU** : Le lait entier évolue au rythme des saisons du fait de la variation de la teneur en matières grasses. Il faut donc adapter régulièrement ses maïs on peut y lire. Il participe à améliorer notre flore microbienne intestinale.

**Je propose des fromages lactiques** (frais, fromage blanc, fromage à tartiner, tomme, tomme aux orties ou cumin pour les fêtes) et bientôt un petit nouveau « le Ronchonchon ! » (Reblochon de brebis).

**Afin de redonner du sens à mon activité, je prévois de me rapprocher du lieu de production du lait en construisant une nouvelle fromagerie. Ce lieu permettrait également d'accueillir ma famille, et de mieux conjuguer vie professionnelle et familiale.**

