

AU FIL DES SAISONS

PRINTEMPS 2024



ÉDITO

CRISE DANS LE MONDE PAYSAN

**Comment concilier revenu agricole des paysans
et pouvoir d'achat des clients en vente directe?**

Ce dilemme se pose chaque jour à *Brin d'Herbe*! En effet, depuis l'inflation galopante en 2022, les charges qui pèsent sur nos fermes et magasins deviennent insupportables. Le premier réflexe serait de suivre la tendance générale, à savoir augmenter nos prix de vente. Oui, mais voilà, accroître les prix de manière irraisonnable entraînera de facto une baisse d'influence de notre clientèle amplifiant ce déséquilibre. Si bien que seule, la bonne gestion des charges permettrait de trouver une alternative pour répondre à ce challenge. Oui, mais voilà, comment faire baisser les charges dans un commerce qui se veut équitable sans faire pression sur ses fournisseurs?

**La petite fenêtre de lueur
pour satisfaire producteurs, clients et partenaires
serait l'optimisation de nos outils. Cela signifie
d'être à l'équilibre entre les ventes et les charges.
Concrètement, les solutions passent par :**

- un prix de vente optimum permettant l'équilibre économique de nos fermes et magasins sans extravagance,
- un usage régulier dans nos magasins grâce à la fidélité de nos clients et idéalement bien ventilé sur la semaine entière
- par la réduction des invendus pour éviter le gaspillage et donc les pertes économiques.

Sur un plan extérieur, nous demandons avec force au gouvernement en lien avec la confédération paysanne et la FNAB:

- d'établir des prix planchers sur les denrées alimentaires en intégrant le revenu des paysans,
- de suspendre tous les accords commerciaux internationaux de libre échange qui ne respectent ni nos règles de production ni nos travailleurs,
- de proposer une aide minimum à toutes les fermes avec peu de surface via une PAC plus équitable orientée aussi vers l'actif,
- d'expérimenter l'outil Sécurité Sociale de l'Alimentation pour que chaque foyer puisse acheter des produits locaux paysans,
- de préserver notre environnement car nos paysages et sa biodiversité sont nos auxiliaires en agriculture biologique sans oublier le lien direct avec notre santé.

C'est tous ensemble que nous allons pouvoir continuer à vous proposer des produits paysans de qualité à prix convenable sans effets néfastes sur notre environnement et notre santé tout en rémunérant le travail des paysans qui font de *Brin d'Herbe* un magasin paysan durable.

par **Cyrille Tatard, éleveur de la Maison Tatard**



À LA FERME GAEC PLOUC : DU CHAMP À LA CHOPE

Installés en 2023 à Sains dans la ferme du bourg, non loin du Mont-St-Michel, nous avons plusieurs ateliers :

→ des bières réalisées avec notre orge et maltée à *la Chnouf* à Feins. → des vaches armoricaines indispensables dans la réussite de nos cultures grâce à la valorisation des prairies et leur fumier. → le jardin nourricier étant l'occasion de faire de l'accueil social avec *Accueil paysans*.

Et pourquoi *Plouc* ?

«*Plouc* couvrait l'idée d'un territoire où l'habitant était vu comme rustre et archaïque. Le terme *Plouc* m'apparaît cependant de nos jours, comme un qualificatif repère pour une nouvelle génération rurale. Ces cinq lettres au caractère péjoratif mais à la sonorité douce semble devenir une identité valeureuse.» S. Descazot.

Nos bières font la part belle aux céréales locales : orge, blé, seigle, avoine, sarrasin. Nous nous amusons parfois à valoriser les plantes aromatiques et à faire des fermentations lactiques. Nous avons acheté la ferme en coopérative citoyenne sous forme de SCIC (Terres d'ici) et participons à la dynamique locale.

Boire une chope, croquer un légume ou manger un pot au feu, notre savoir-faire est aussi la convivialité. Alors à très vite à Sains et à *Brin d'Herbe* ! → terresdici.net

par **Delphine & Thomas**, brasseurs de la **Brasserie Plouc**

DANS LES CHAMPS BIEN DANS SES BOTTES !

Salut c'est Marion, associée avec Pierre au sein des *Primeurs des 5 Sens*. Dans les magasins *Brin d'Herbe*, nous sommes 4 fermes en Agriculture biologique à nous répartir les légumes : *La Ferme du Château* à Maure de Bretagne, *Le Chêne et la Chouette* à Baulon, *la Ferme du Clos* à la Mézière et les *Primeurs des 5 Sens* à Guipry. Nous ce n'est pas compliqué à deviner, c'est en légumes de printemps que nous fournissons majoritairement :

Aillet, oignons bottes, radis bottes, navets bottes, salades, pommes de terre nouvelles, carottes bottes !
Au moment où j'écris, la plupart de ces légumes sont déjà en terre sous nos tunnels !

Cette année la douceur de l'hiver est perturbante ! Pucerons verts dès mi-février sur les oignons bottes ! Alors on s'adapte, on aère sous nos serres, on cherche les coccinelles pour nous accompagner dans notre stratégie de luttes biologiques, on plante des soucis, plantes hôtes pour les auxiliaires ! Fan des fanes ! Moi je cuisine tout dans mes légumes vendus à la botte ! Pour l'ailette et l'oignon je me suis achetée des ciseaux à plantes aromatiques et j'en mets partout bulbes comme feuilles (salades, omelettes, galettes, plats cuisinés.) Les feuilles de navets, radis, carottes en soupes et quand ce n'est plus la saison ça part en pesto !

Bref tout se mange et quand on rapporte le prix au kg, tout le monde est gagnant !

par **Marion Rupin**, maraîchère des **Primeurs des 5 sens**



LES PETITS LÉGUMES PRIMEURS GLACÉS

Accompagnés d'une viande tendre de chez Brin d'Herbe :
(agneau, bœuf, veau, porc, poulet...) ou pas!

Retrouvez tous les ingrédients
de cette recette dans
vos magasins *Brin d'Herbe*.

INGRÉDIENTS

LÉGUMES NOUVEAUX AU CHOIX:

· NAVET, CAROTTE,
RADIS, OIGNON BLANC,
CHOU RAVE, BETTERAVES
*de la Ferme du Château,
Le Chêne et la Chouette,
la Ferme du Clos &
la Ferme des 5 sens*

JUS DE CUISSON (ou bouillon de pot au feu!):

· BEURRE
· SEL FIN · EAU
· SUCRE DE CANNE BLOND
(OU RAPADURA, MIEL, SIROP
D'AGAVE...)

INSTRUCTIONS

préparation: 25 minutes

*Dans une casserole à fond large, faire fondre
une noix de beurre. Ajouter une pincée de sel et de sucre
blond (ou autre) et un peu d'eau puis bien remuer.*

*Disposer les légumes coupés en longueur sans les
superposer puis ajouter de l'eau à hauteur.*

*Découper une feuille de papier sulfurisé de manière
à former un couvercle et le poser sur les légumes puis
faire un trou de 1 cm en son centre.*

*Cuire à feu doux pour que le sirop pénètre au coeur des
légumes 10 à 20 minutes selon la grosseur des légumes.
Ils doivent rester fermes.*

*Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Veiller à contrôler le niveau d'eau durant la cuisson,
elle doit s'être complètement évaporée.*

*S'il en reste beaucoup, retirer le papier et laisser
évaporer l'eau de cuisson restante en veillant
à ce que le légumes ne colorent pas.*

Un délice de printemps en bouche qui ravigote les sens!

BON APPETIT!

LES RENDEZ-VOUS DE BRIN D'HERBE

JEUDI 21 MARS

LA FERME DU BOIS FLEURY DE FRED DUBONNET

une comédie rurale, tout public,

à prix libre et conscient, suivi d'un apéro papote

MAGASIN DE CHANTEPIE, 20h

DIMANCHE 5 MAI

LA FERME DU VERGER

journée du Patrimoine Agricole bio et équitable,

À CHANTEPIE, entrée libre, 10-18h

PLANTS MARAÎCHERS & FLEURS

VENTE PAR JARDIN DES MILLES PAS

20 avril & 18 mai, matin, MAGASIN DE CHANTEPIE

26 avril & 17 mai, matin, MAGASIN DE VEZIN-LE-COQUET

LES ARRIVAGES

ÉPICERIE (35 & 44)

Miel d'été, miel d'été
crémeux, miel de
printemps & pollen frais
de *Miellerie de la roche
longue*

Kignon tout-choc, choc-
noisette, amande citron
& tablette nougatine
de *Handigaspi & Kignon*

4 quart, financier coeur,
(avec ou sans gluten),
financier plaque, gâteaux
apéro provençale et
emmental oignon
de *Baramel*

Sirop fraise, grenadine
& sureau

des *P'tits fruits de la forêt*

FRAIS (35)

Tomme de chèvre
& le Héron

de *La ferme du Héron*

Le serein ail des ours, le
Mheu & la Chèze à la bière
de *Au pré de la Terre*

Yaourt nature (vrac et pot)
vanille, châtaigne, citron,
mangue-passion, coco (pot)
de *La Ferme des Délices*

VENEZ NOUS VOIR !

VEZIN-LE-COQUET

Le Grand Chevillé

35132 VEZIN LE COQUET

Tel 02 99 64 79 40

CHANTEPIE

Allée Gwalarn

35 135 CHANTEPIE

Tel 02 99 41 48 95

www.brindherbe35.fr
FACEBOOK [magasinsbrindherbe](https://www.facebook.com/magasinsbrindherbe)
INSTAGRAM [@brindherbe35](https://www.instagram.com/brindherbe35)