

AU FIL DES SAISONS

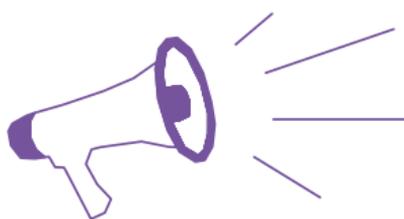
PRINTEMPS 2025



ÉDITO

L'ANNÉE DÉBUTE MAL POUR L'ENVIRONNEMENT

Entre l'élection d'un climatosceptique à la tête de la première puissance mondiale, la réintroduction de certains néonicotinoïdes votée par le Sénat, les menaces et les intimidations à l'encontre des agents de l'OFB (Office Français de la Biodiversité) et enfin, la tentative de suppression de l'Agence Bio, nous, citoyens, avons du soucis à nous faire.



**AUJOURD'HUI, PLUS QUE JAMAIS, LA NATURE EST MENACÉE,
ET AVEC ELLE, CEUX QUI LA DÉFENDENT.**

Les militants qui se battent pour la défense de l'eau en tant que bien commun et qui sont criminalisés, qualifiés d'éco terroristes par notre gouvernement. Les collègues et camarades de la Confédération Paysanne gardés à vue pendant plus de trente heures pour avoir manifesté pacifiquement pour dénoncer les accords de libre échange entre les pays du Mercosur et l'Europe, ou encore, ces militants d'Extinction Rébellion Lyon qui risquent jusqu'à six mois de prison pour une banderole dénonçant les Pfas, ces tristement célèbres polluants éternels.

ALORS COMMENT RÉSISTER?

En continuant de nous soutenir, en vous nourrissant de nos produits, en venant sur nos fermes et dans nos magasins de producteurs, en faisant pression sur nos députés, nos maires, nos élus pour faire reculer des lois mortifères comme ce fut le cas pour la proposition de suppression de l'Agence Bio, en agissant localement, en organisant des banquets paysans dans vos villages, en diffusant des films, en organisant des événements festifs et des débats, en rejoignant des mouvements ou des associations comme les Amis de la Conf, le Collectif Sécurité Sociale de l'Alimentation ou les Soulèvement de la Terre.

De notre côté, nous allons continuer à nous battre pour exercer notre métier dans le respect du vivant, pour pouvoir vous nourrir correctement et vivre dignement.

par **Marie Ufferte**,
éleveuse de la **Ferme de la Reine des Prés**

DU CHANGEMENT DANS LES ÉQUIPES DE BRIN D'HERBE !

Brin d'Herbe est un écosystème vivant. Et cette composante se traduit naturellement par des départs et des arrivées tant concernant l'équipe salariée que celle des producteur.rices.

L'équipe salariée est marquée, entre autres, par les départs en retraite de Françoise et Nathalie. On leur souhaite de profiter pleinement de leur nouvelle vie à venir. Elles ont été remplacées depuis fin 2024 par de nouvelles recrues bien motivées à vous servir au mieux.

Certaines fermes nous ont aussi quitté depuis la crise de la Bio soit par contrainte économique ou par choix d'un mode de vie moins chronophage et avec moins de charge mentale. Ainsi, nous souhaitons bon vent à nos producteur.rices dont certain.es étaient présent.es depuis plus d'une décennie. Ce phénomène nous bouleverse un peu car ce sont bien plus que des paysan.nes qui apportent leurs produits à nos magasins, ce sont aussi des amitiés qui se sont créées au fil des réunions et des plages de vente!

Et comme Brin d'Herbe souhaite garder son ADN de magasins de paysan.nes, de nouvelles fermes viennent renforcer l'équipe actuelle des adhérent.es avec la volonté tenace d'accompagner Brin d'Herbe vers un futur plus serein et proposer à nos cher.es client.es des bons produits accessibles.

L'agriculture paysanne reste le fer de lance de nos magasins, c'est-à-dire, que la production agricole locale soit en lien étroit avec le sol avec une autonomie avérée dans la gestion de la ferme, tout en préservant la santé de nos client.es et notre environnement.

Ainsi, depuis janvier dernier, 6 nouvelles fermes maraîchères rejoignent l'équipe. Aussi, de nouveaux éleveurs devraient nous épauler à partir du 2ème semestre 2025. Vous pouvez retrouver la liste des fermes adhérentes à Brin d'Herbe sur notre site internet! Ce renouveau va redonner une belle dynamique à Brin d'Herbe pour continuer son aventure à la périphérie de Rennes!

Bienvenue aux nouveaux et nouvelles salarié.es et paysan.nes à Brin d'Herbe, auquel.les nous espérons que vous réserverez votre meilleur accueil!

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



GNOCCHIS D'ÉPINARDS SAUCE AU BLEU

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

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 500G DE POMMES DE TERRE
- 250G DE FARINE
- SEL ET POIVRE
- 300G D'ÉPINARD
- 100G BLEU DE BELLEVUE
- 50CL DE CRÈME FRAÎCHE
- QUELQUES NOIX
- UN PEU DE LARDONS POUR LES GOURMANDS

INSTRUCTIONS

Temps de préparation: environ 1h

Cuire les épinards à la poêle quelques minutes puis les mixer.

*

Rincer les pommes de terre et les cuire au four sur une plaque sur un lit de gros sel jusqu'à ce qu'elles soient molles.

*

Enlever la peau puis les réduire en purée et ajouter la farine et le sel.

*

Pétrir la pâte et y ajouter les épinards, mélanger.

*

Façonner à la main des boudins de pâte de 2cm de diamètre et couper des petits gnocchis de quelques centimètres de longueur.

*

Dans une grande casserole d'eau salée bouillante, jeter les gnocchis et les récupérer dès qu'ils remontent en surface.

*

Dresser les assiettes avec les gnocchis, du bleu émietté, un filet de crème, de petits morceaux de noix, du poivre et des lardons préalablement cuits si vous le souhaitez!

BON APPÉTIT !

LES RENDEZ-VOUS

VENTE DE PLANTS

Plants maraîchers et
fleurs par *Le Jardin
des Mille Pas (35)*
Rendez-vous de 9h à 13h.

25 AVRIL & 16 MAI

Magasin de

Vezein-le-Coquet

26 AVRIL & 10 MAI

Magasin

de Chantepie

CRÉMAILLÈRE DE LA FERME DU BOURG

1ER MAI

À la *Ferme du Bourg
(Sains)*, dont fait partie
le GAEC PLOUC,
de 11h à 23h.

DES BAIES DANS LA BAIE

4 MAI

Salon du vin naturel à la
Ferme du Bourg (Sains),
dont fait partie le GAEC
PLOUC, de 11h à 18h.

FÊTE À VEZIN

25 MAI

Fête organisée par Brin d'Herbe, réservez bien
la date, on vous prévoit une sacrée journée!

LES ARRIVAGES

PÂQUES

Vos magasins vous proposent
des produits spéciaux pour Pâques!
Pensez à réserver via le bon de commande!

FRAIS

Retour des fromages
de chèvre de la
*Ferme de la Reine
des Prés à Gahard (35)*

LÉGUMES

Les primeurs arrivent
dans nos étals!

SEC

Deux parfums
de tartinables:
tomate & basilic
et tomate & piment
de la *Ferme
des Bottes Heureuses
à Romillé (35)*

VEZIN NOUS VOIR !

ouverture **DU MARDI AU VENDREDI** de **9H À 19H**

et le **SAMEDI** de **9H À 17H**

adresses & contacts **CHANTEPIE - 02 99 41 48 95**

VEZIN-LE-COQUET - 02 99 64 79 40

et sur **BRINDHERBE35.FR**

fb **MAGASINSBRINDHERBE**

insta **@BRINDHERBE35**