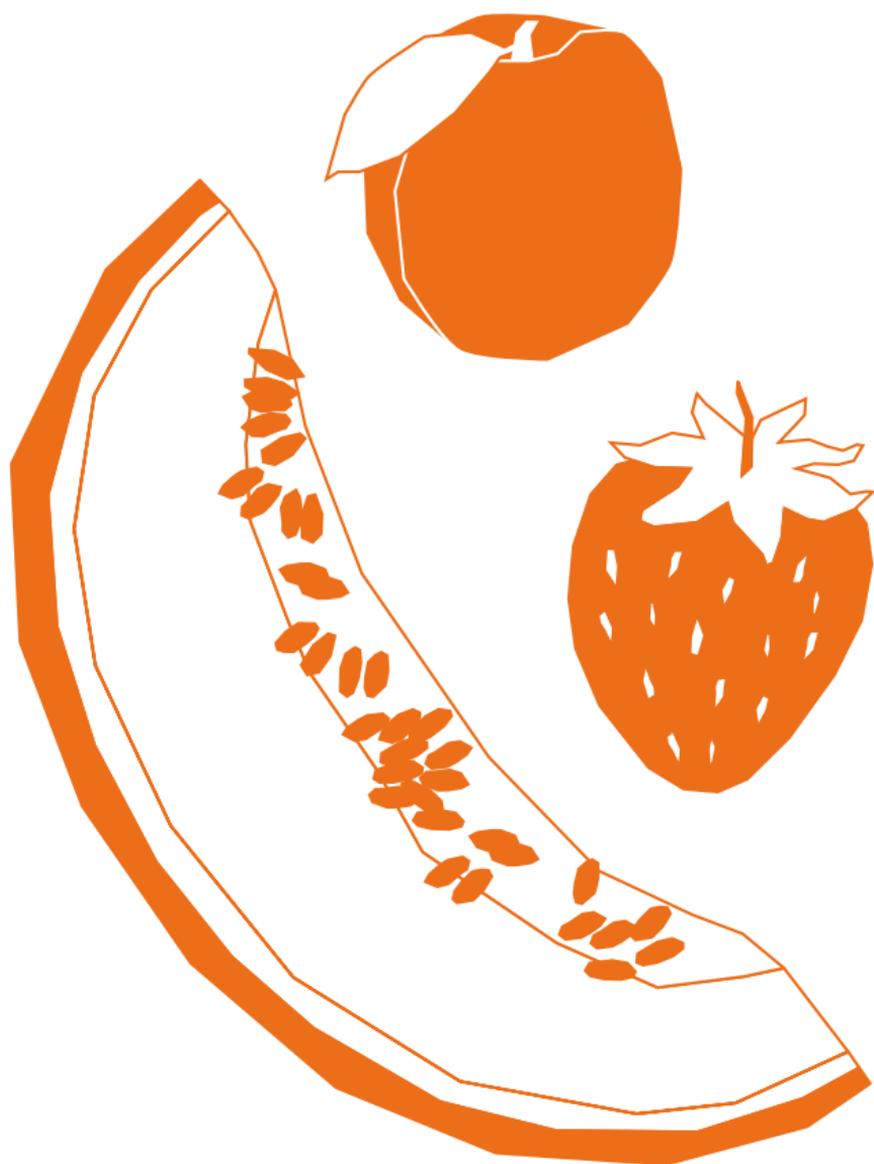


AU FIL DES SAISONS

ÉTÉ 2025



ÉDITO

BRIN D'HERBE RENOUVELLE SA PRÉSIDENTE

par Cyrille Tatard,
éleveur de La Maison Tatard et
nouveau président du GIE Brin d'Herbe



Le GIE Brin d'Herbe fonctionne avec une présidence tournante d'un mandat de 4 années maximales. Dès lors, 2025 marque la fin de la présidence de Mickael GALLARD que l'on peut remercier ici d'avoir maintenu le bateau à flot malgré la crise de la bio en 2021.

Ce responsable du groupe est non seulement le garant légal du GIE mais il est aussi la personne qui doit orchestrer le dynamisme du collectif Brin d'Herbe que ce soit les producteur.rices adhérent.es, les salarié.es ou les dépositaires vendeur.euses. Il n'est pas isolé dans la mise en œuvre de ses missions car Brin d'Herbe est un outil de l'ESS qui permet à chaque ferme adhérente de proposer et décider collectivement lors des plénières bimestrielles. De plus, Brin d'Herbe est aujourd'hui organisé autour de 6 commissions supports qui gèrent les affaires courantes, qui conduisent à des réflexions et qui font des propositions soumises en réunions plénières.

Si j'ai choisi d'occuper ce poste de Président du GIE, c'est avant tout grâce à toutes les équipes qui portent le projet Brin d'Herbe au quotidien tant producteur.rices que salarié.es.

Cette énergie qui part de la base permettra de faire évoluer Brin d'Herbe vers une structure contemporaine au besoin de ses habitant.es et correspondant aux attentes de ses client.es. Brin d'Herbe doit rester un outil attractif, convivial et essentiel pour nos fermes paysannes et notre territoire rennais. Quitte à faire évoluer son statut pour que les nouvelles générations puissent s'emparer de ce bel exemple de souveraineté alimentaire locale.

VIVE L'AGRICULTURE PAYSANNE !

À LA FERME

L'ARBRE AUX SORBETS

Créé en 2017, L'arbre aux sorbets s'enracine sur Moulins au sud-est de Rennes. La ferme produit des fruits en agriculture biologique et des sorbets bio.

La production est diversifiée, on trouve une majorité de fruits rouges, fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres, mais aussi des fruits à pépins, pommes et poires et d'autres types de fruits comme la rhubarbe et les kiwis. L'idée de départ est de pouvoir proposer une gamme de sorbets bio en n'utilisant que des fruits issus de la ferme. Progressivement Jean-Jacques Jouanolle, paysan à l'arbre aux sorbets, a noué des partenariats avec d'autres fermes autour de Moulins pour créer de nouveaux parfums, notamment avec des plantes aromatiques comme la verveine citronnée. Aujourd'hui c'est une gamme d'une quinzaine de parfums dont un seul qui n'est pas local: le sorbet chocolat noir.

L'arbre aux sorbets c'est aussi et surtout un producteur de fruits. D'avril à octobre vous pouvez trouver tous types de fruits, proposé en vente directe et dans les magasins autour de Rennes, notamment à Brin d'Herbe! À partir du mois de mai s'ouvre la cueillette



par Jean-Jacques Jouanolle,
paysan à L'arbre aux sorbets

DANS LES CHAMPS

LA BELLE SAISON EST LÀ !

Après l'été maussade de 2024 et le long hiver 2025, les bêtes sont heureuses de retrouver les pâtures. Mais alors que chèvres et vaches mangent et se prélassent au soleil, chez les humains, ça ne chôme pas! L'été, nous préparons la saison à venir. Nous faisons les foins en prévision du retour en bâtiment des animaux. Il y a les cultures de tournesol et de colza à surveiller du coin de l'œil et bientôt la récolte des céréales semées



en 2024, qui nourrira le troupeau durant l'hiver. Cette année, l'enjeu est important car du fait du changement climatique, voilà deux ans, coup sur coup, que nos récoltes de méteil sont catastrophiques. En 2023 nous n'avons même pas pu semer, mettant en difficulté la saison 2024. Ajoutez à cela la qualité de foin médiocre de la récolte de l'été passée... Tout ça se traduit économiquement par moins de bêtes engraisées et donc moins de vente de bœuf et des chèvres qui ont eu du mal à se retaper pendant l'hiver et donc moins productives en ce moment.

C'est donc fébriles que nous surveillons la météo. À l'heure où je vous écris, nous sommes fin mai et déjà l'angoisse d'une sécheresse nous guette. Les prévisions sont de moins en moins précises et nous nous demandons à quelle sauce nous allons être mangés cet été. Trop de pluie ou pas assez?

C'est donc une période intense, les journées qui s'allongent nous permettent de travailler plus longtemps et les chantiers de foin s'étendent parfois jusqu'à des heures avancées de la nuit. Malgré ce rythme effréné, cette saison amène son lot de petits bonheurs, le bruit des cloches des chèvres qui tintent dans les prés,

par Marie Ufferte, éleveuse de La reine des prés

SALADE DE HARICOTS VERTS

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 500 GRAMMES DE HARICOTS VERTS
- 1 OIGNON BLANC OU ROUGE
- 1 ÉCHALOTE
- 300 À 400 GRAMMES DE POMMES DE TERRE
- 250 GRAMMES DE PETITS POIS OU FÈVES
- 4 TOMATES OU DES TOMATES CERISES
- 4 CHIPOLATAS DE LAPIN
- PERSIL
- HUILE
- VINAIGRE
- MOUTARDE
- SEL/POIVRE

INSTRUCTIONS

Faites cuire les chipolatas dans de l'eau bouillante ou au barbecue. Une fois cuites, découpez des morceaux et laissez refroidir.

*

Équeutez les haricots verts, coupez-les en deux. Et écossez les petits pois/fèves.

*

Faites cuire les haricots et les petits pois à la vapeur ou dans l'eau bouillante salée pendant 15 min environ et 10 min pour les fèves. Une fois cuits, plongez-les dans de l'eau froide.

*

Lavez et faites cuire les pommes de terre. Une fois cuites, découpez-les en rondelles.

*

Découpez les tomates, émincez les oignons puis ciselez le persil.

*

Mélangez la totalité des ingrédients dans un saladier, puis ajoutez une vinaigrette. Pour la vinaigrette: mélangez 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 2 à 3 cuillères à soupe d'huile. sel, poivre et une échalote coupée finement.

*

Le petit plus: ajoutez des morceaux de fromages. Option végé: remplacez les saucisses par des œufs ou pois chiches.

BON APPÉTIT !

LES RENDEZ-VOUS

ATELIERS NUTRITION

28 JUIN, 5 JUILLET & 2 AOÛT DE 10H À 12H

3 ateliers autour de la nutrition
avec *Marie-Paule Lecoq*.

Sur inscription, prix libre et conscient
7 euros minimum.

Hall du magasin de Chantepie

LES ARRIVAGES

MIEL DE PRINTEMPS 2025

Magasin de Vezin-Le-Coquet:

Miel de *La Miellerie de la Roche Longue*

Magasin de Chantepie:

Miel de *Apilupy*, pots de 250 gr et 1kg

LÉGUMES D'ÉTÉ

Tomates rondes,
tomates cerises, tomates
anciennes, courgettes,
concombres, aubergines,
poivrons, basilic,
haricots verts...

INFO LIVRAISON DE VIANDE

Mardi après-midi: le lapin

Jeudi: le boeuf

*Toutes les semaines
selon arrivages: le veau
et le cochon*

Possibilité de réserver
en amont auprès
des équipes.



ENEZ 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**