

AU FIL DES SAISONS

AUTOMNE 2025



ÉDITO

LOI DUPLOMB : JUSQU'OUÛ IRONT-ILS ?

par Vincent Robine
maraîcher à La Ferme des Bottes Heureuses

La «Loi visant à lever les contraintes à l'exercice du métier d'agriculteur», de son vrai nom, a été promulguée cet été. Elle a fait l'objet d'une forte opposition dans la société. Une pétition a même atteint plus de 2,1 millions de signatures. En effet, le contenu de cette loi est très régressif sur le plan environnemental et sanitaire, elle :

- FACILITE L'INSTALLATION DES FERMES-USINES, & LA CRÉATION DES MÉGA-BASSINES, PERMETTANT L'ACCAPAREMENT DE L'EAU PAR UNE MINORITÉ ET POUR UNE AGRICULTURE DESTRUCTIVE DU VIVANT,
- MET FIN À LA STRICTE SÉPARATION ENTRE L'ACTIVITÉ DE CONSEIL AUX AGRICULTEURS ET LA COMMERCIALISATION DE PESTICIDES
- PLACE L'INSTANCE SCIENTIFIQUE ET INDÉPENDANTE DE L'ANSES (QUI DÉCIDE NOTAMMENT DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DE PESTICIDES) SOUS-TUTELLE D'UN COMITÉ (COMPOSÉ D'INDUSTRIELS ET SYNDICATS AGRICOLES)

Seule victoire: la réintroduction des 3 néonicotinoïdes a été retirée de la loi par le Conseil Constitutionnel car le cadre d'utilisation n'était pas suffisamment précis.

**En réalité, cette loi ne répond en rien à notre revendication principale :
vivre dignement de notre métier.**

Elle poursuit le travail de sape des acquis environnementaux et sanitaires au profit de firmes agro-industrielles et au détriment de la santé des citoyen·es et des paysan·es.

Nous avons besoin de mesures de protection, permettant de continuer à produire de manière saine sans être concurrencés par des produits venant de marchés aux normes moins exigeantes.

Des solutions existent (clause de sauvegarde, prix minimum garanti, sortie du libre - échange, ...), mais elles nécessitent une volonté politique motivée par l'intérêt général et non par des intérêts financiers.

**CONTINUEZ DE NOUS SOUTENIR
À BRIN D'HERBE ET DANS NOS FERMES,
L'AGRICULTURE PAYSANNE A BESOIN DE VOUS !**

À LA FERME

LA FERME DE LA HUBAUDIÈRE

À Laignelet dans le pays de Fougères,
cultures et animaux cohabitent sur la ferme d'Aurore
et Antoine certifiée Agriculture Biologique
depuis sa création en 2016.

Les cultures sont diversifiées (sarrasin, blé meunier, mélanges céréaliers et quelques légumes de plein champs) et les animaux (porcs, vaches, moutons) sont tous de races locales, mais désormais l'activité principale de la ferme, c'est un autre pan de notre patrimoine: la galette de blé noir!

Chaque année, environ 15 ha de blé noir et 3 ha de blé en variétés anciennes sont cultivés. Toutes les étapes entre le semis et les produits finis (récolte, tri, séchage, mouture, fabrication) sont réalisées sur place ou avec la Ferme Graines et Froments située à 2 km. Les recettes sont traditionnelles et avec des ingrédients de qualité et locaux. Pour la galette c'est «farine de blé noir, eau et sel de Guérande». Les variétés anciennes des blés et le lait de vache froment du Léon font la typicité des crêpes.

Vous découvrirez également 2 autres spécialités élaborées avec les farines de la ferme: les crumpets de blés anciens (recette anglaise) et les tourteaux de blé noir (recette traditionnelle du pays de Fougères), ces «blinis» sans lait ni œufs se consomment, de préférence, réchauffés au petit déjeuner, en toast, en entrée, en dessert. À tester !

**La Ferme de la Hubaudière a rejoint les magasins
Brin d'Herbe en septembre.**



Abeille butinant des fleurs de sarrasin

par **Antoine Serrand**, paysan galetier et éleveur
à La ferme de la Hubaudière

DANS LES CHAMPS

DES RÉCOLTES OPTIMALES !



La fenaison s'est étalée entre fin mai et mi-juin suivant la maturité de l'herbe et les types de parcelles. Quelques bottes ont été distribuées à notre troupeau armoricain durant juillet et août. Avec le stock restant de 2024, ce sera environ 400 bottes de foin qui seront utilisables de la fin d'automne, période où la pousse de l'herbe ralentit et que les parcelles deviennent moins praticables et trop humides, jusqu'au retour du pâturage avec la mise à l'herbe du printemps.

Côté moissons, les blés anciens, blés poulards, seigles et amidonnier ont été récoltés mi-juillet. Les blés poulards étaient mélangés avec de la féverole qui sera séparée courant septembre avec les trieurs de la ferme.

**Tout n'est pas fini de trier
mais les rendements sont plutôt corrects
et les quantités seront suffisantes pour fabriquer
nos farines, pains et pâtes sèches.**

Depuis le printemps, la ferme est désormais autonome en meunerie grâce à l'arrivée d'un moulin à meule de pierre type astrié. De nouvelles expériences sont en cours, notamment à base de farine de lentille, à suivre...



par **Jérémy Renaud**,
paysan en élevage et production de céréales
à La ferme de Ty R'nao

TOURTEAUX DE BLÉ NOIR FAÇON PIZZA

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

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| • 4 TOURTEAUX DE BLÉ NOIR | • QUELQUES CHAMPIGNONS |
| • 1 POT DE SAUCE TOMATE | • 2 OIGNONS |
| • 100G DE FROMAGE
DE VOTRE CHOIX | • 2 TOMATES |
| • 100G DE LARDONS FUMÉS | • 1 POIVRON |
| • HUILE D'OLIVE | • QUELQUES FEUILLES
DE BASILIC |

INSTRUCTIONS

*Émincez les oignons et faites-les cuire
10 min dans l'huile d'olive à feu doux
pour qu'ils soient tendres.*

*

*Mettez le nombre de tourteaux correspondant
au nombre de convives dans un plat beurré
allant au four.*

*

*Coupez les champignons, les tomates
et les poivrons.*

*

*Déposez la sauce tomate sur les tourteaux,
puis les oignons fondus, les champignons,
les poivrons, les tranches de tomates,
les lardons et le fromage.
Assaisonnez selon vos goûts.*

*

*Versez un filet d'huile d'olive et faites cuire au four
jusqu'à ce que le fromage soit doré et croustillant.*

*

*Décorez de quelques feuilles de basilic
et servez aussitôt!*

**N'hésitez pas à décliner
cette recette tout au long de l'année
avec des légumes de saison!**

BON APPÉTIT !

LES RENDEZ-VOUS

À CHANTEPIE

SELF-SHIATSU & DO-IN

27 SEPTEMBRE

avec *Marilyne Viel*

14h - 15h / 15h30 - 16h30

Sur inscription

10 euros la séance

LE POUVOIR DES COULEURS

11 OCTOBRE

avec *Céline Hallais*

de *Chromo's Home*

14h - 16h

ARTENLIFE

8 OCTOBRE & 5 NOVEMBRE

Concept-store écoresponsable

LES ARRIVAGES

LÉGUMES

Poireau, navet, radis d'hiver, fenouil, chou kale,
salades chicorées, betteraves crues et cuites,
mâche, épinards, choux, courges

FRUITS

Kiwis et kiwaïs
*Ferme Le Chêne
et la Chouette*

Pommes de table
Les Vergers de l'Ille

PÂTES À TARTINER

Miel & noisettes ou miel & amandes,
Pollen frais dans les 2 magasins toute l'année
Miellerie de la Roche Longue

PÂTES

Coquillettes et torsades
aux blés anciens
Ferme Ty R'nao

GALETTES, CRÊPES, CRUMPETTES & TOURTEAUX

*Ferme de
la Hubaudière*

BOISSON

«La premier degré», un tonique de drêches florales
à 1 degré d'alcool. À déguster bien frais!
GAEC Plouc

VENEZ 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**