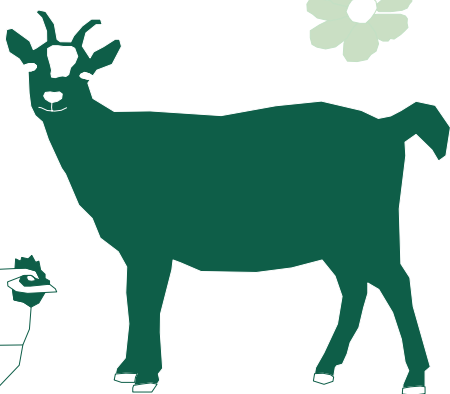
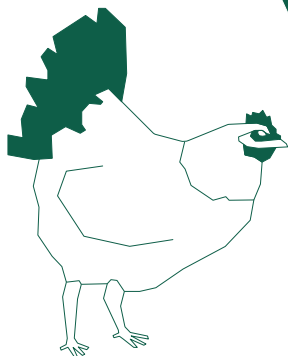
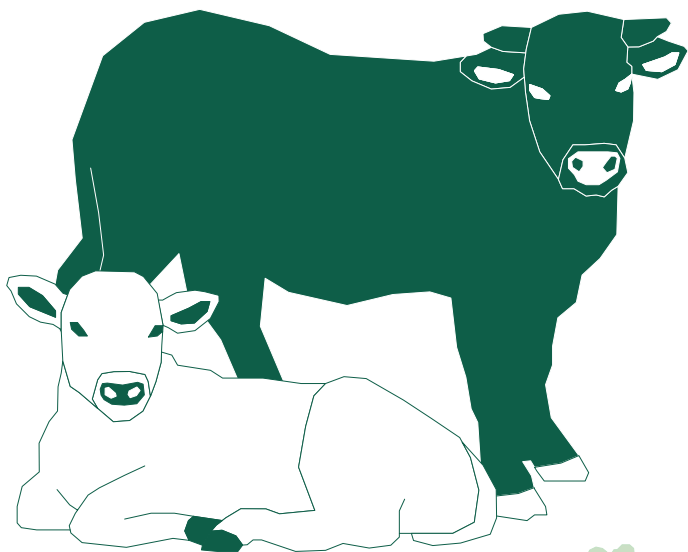


AU FIL DES SAISONS

PRINTEMPS 2026



ÉDITO

QUAND POLITIQUE RIME AVEC INTÉRÊTS ÉCONOMIQUES

par **Pierrick Rigal**,
éleveur à la ferme **Les Papilles Épatées**

Ces dernières semaines, l'actualité agricole donne un sentiment de déjà-vu. L'accord MERCOSUR refait surface, symbole d'un libre-échange débridé qui met en concurrence directe les paysan·nes avec des productions issues de fermes industrielles, ne respectant ni nos normes sanitaires, ni nos exigences sociales et environnementales. Cette concurrence organisée tire les prix vers le bas et fragilise encore un peu plus les fermes paysannes.

Dans le même temps, les épizooties se multiplient (DNC, FCO, etc.). Elles ne sont pas un hasard : elles sont le produit d'un système d'élevage mondialisé, fondé sur la concentration des animaux, les flux permanents et la spécialisation à outrance.

Pourtant, ce sont souvent les élevages
les plus vertueux, en plein air, diversifiés,
qui subissent de plein fouet
les conséquences des crises sanitaires.

À l'échelle locale, les débats autour du SAGE Vilaine révèlent une autre réalité trop souvent invisibilisée : le monde paysan n'est pas uniforme. Contrairement à ce que prétend la FNSEA, elle ne représente pas l'ensemble des paysan·nes. La Confédération paysanne soutient le SAGE Vilaine et ses avancées pour la protection de l'eau potable, issues de trois années de concertation. Interdire les herbicides sur certaines aires de captage sensibles n'est pas une attaque contre les fermes, mais une mesure de santé publique. Des alternatives existent, des paysan·nes les pratiquent déjà, et des structures locales accompagnent ces transitions.

MERCOSUR, épizooties, gestion de l'eau : ces sujets racontent une même logique politique, qui sacrifie l'agriculture paysanne au profit d'intérêts économiques à court terme.

À Brin d'Herbe, nous affirmons
qu'une autre agriculture est possible :
locale, solidaire, respectueuse
du vivant et capable de nourrir dignement
celles et ceux qui la font vivre.
En soutenant nos fermes,
vous soutenez aussi ce choix de société.

À LA FERME

LA FERME AUX 227 GOULES ! UN JOYEUX MÉLANGE !

par **Hervé Le Perff**, *paysan boulanger*
à la Ferme du Grain à Moudre, et
Lucie Rigal, *éleveuse* à la Ferme des Goules



La Ferme du Grain à Moudre (Hervé LE PERFF) et la Ferme des Goules (Lucie RIGAL) partagent le même lieu à Miniac-sous-Bécherel (30min au Nord de Rennes). Suite à une attribution par la SAFER en 2019, les 14ha de terre ont été acquis par la Foncière Terre de Liens et ont pu être convertis en agriculture biologique.

Dans un premier temps, Hervé a démarré la culture de céréales pour les transformer en farine et pain à la ferme, puis Lucie est arrivée en 2023 avec un paquet de goules !

C'est ainsi qu'aujourd'hui cette ferme est habitée par 200 poules pondeuses (Rousses et Marans), 5 vaches Nantaises pour leur viande, 2 ânes, 2 poneys, 2 chèvres des fossés, 2 moutons, 2 chiens, 5 chats, 3 humains et un levain !

Sans compter la diversité sauvage qui habite, autant que nous, les terres et bâtiments !

Nos deux activités n'en forment qu'une par leur complémentarité entre cultures et présence animale, par le partage des charges et du matériel, par l'entraide au travail et la valorisation des sous-produits (son, oeufs déclassés). Tout ceci améliore l'organisation du travail agricole et du travail familial.

DANS LES CHAMPS

VIVE LE FROID, ON FAIT DU BOIS !

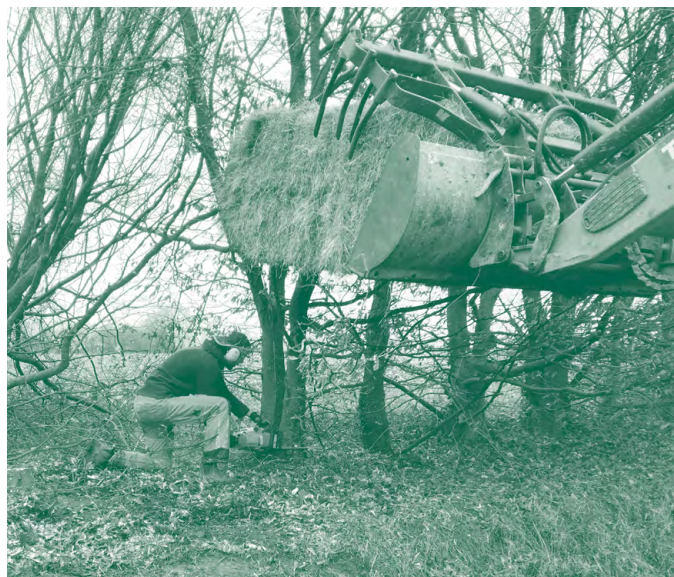
C'est la belle saison pour l'entretien de nos 7,5 kilomètres de haies. Tous les ans, nous prélevons environ 10% du linéaire présent sur la ferme. C'est impressionnant de retrouver nos haies à poils, effeuillées du taillis de noisetiers, ronciers, charmes, etc. Mais pas de panique, toutes ces espèces ont la capacité de repartir et d'ici un ou deux ans, nous aurons à nouveau une belle haie touffue.

Les chênes et autres grands arbres sont émondés pour continuer de croître. Le bois récolté est décheté en bois plaquette à destination des installations de chauffage communales et industrielles.

Une solution énergétique locale
et renouvelable !

La ferme est engagée dans le cahier des charges du Label Haie, ce qui garantit de bonnes pratiques d'entretien favorables à la biodiversité et à la production de bois. Nous réalisons de nouvelles plantations tous les ans avec comme objectif que notre parcellaire soit dessiné par des parcelles de moins de 6 hectares. La haie, c'est un couteau suisse environnemental !

Alors ne nous privons pas !



par **Louisanne, Adèle et Corentin**
éleveur.ses à La ferme du Héron

ŒUFS À LA FLORENTINE

*Œufs mollets dressés
sur un lit d'épinards sautés
au beurre et nappés de sauce Mornay*

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 6 ŒUFS
- 1KG D'ÉPINARDS
- 40G DE BEURRE
- SEL, POIVRE
- 40G DE FARINE
- 40G DE BEURRE
- 1/2L DE LAIT
- 1 JAUNE D'ŒUF
- 60G DE GRUYÈRE
- SEL, POIVRE,
NOIX DE MUSCADE

INSTRUCTIONS

*Porter un grand volume d'eau à ébullition,
y plonger les oeufs pendant 5 min.
Les refroidir, les écaler puis les conserver
dans un bol d'eau.*

*

*Hacher les épinards et les faire sauter
dans une poêle chaude avec le beurre.*

*

*Dans une casserole: mettre les 40g de beurre
à fondre, ajouter la farine et mélanger
avec une spatule. Laisser cuire à feu doux pendant
quelques minutes, sans coloration.*

*Toujours sur feu moyen, verser progressivement
le lait froid et mélanger régulièrement au fouet.*

*

*Laisser cuire à ébullition pendant 5 min.
Assaisonner avec le sel, le poivre
et la noix de muscade.*

*Ajouter la moitié du fromage râpé
et le jaune d'oeuf hors du feu.*

*

*Préchauffer le grill du four.
Disposer les épinards dans un plat beurré.
Poser les oeufs mollets, napper de sauce Mornay,
parsemer de gruyère râpé et passer quelques
minutes sous le grill.*

BON APPÉTIT !

LES RENDEZ-VOUS

LES ATELIERS À CHANTEPIE

MASSAGE AMMA

par Marilynne Viel

VENDREDI 27 MARS, 15h - 19h

HUILES ESSENTIELLES

initiation par Maud Desmots

SAMEDI 4 AVRIL

10h - 11h30 (sur inscription)

VENTE DE PLANTS

par le Jardin des Mille Pas

VEZIN

VENDREDI 24 AVRIL

Matin

VENDREDI 15 MAI

Matin

CHANTEPIE

SAMEDI 25 AVRIL

Matin

SAMEDI 16 MAI

Matin

LES ARRIVAGES

LES LÉGUMES

MARS: Navets bottes.

AVRIL / MAI: betteraves bottes, fenouils, courgettes, pommes de terre primeurs, haricots verts, petits pois...

FROMAGES

Fromages de chèvres
de la Ferme de
La Reine des prés

PÂQUES

Sujets et fritures
de l'artisan chocolatier
Alain Chartier de Vannes

CHARCUTERIES SÈCHES

DE PORC BLANC DE L'OUEST

Filet mignon séché, noix de jambon séchée,
guanciale (gorge de porc séché)
et coppa par *Les Papilles Épatées*
En tranches fines sous vide
en libre service et en service arrière.

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**