



LAPIN À L'ORIENTALE

- 4 morceaux de râble de lapin (650 g) ou d'autres morceaux si vous préférez!
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de dés de citron confit
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de piment d'espelette
- 220 ml de pulpe (ou coulis) de tomates
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée (ou de persil si vous n'aimez pas la coriandre)
- 2 gousses d'ail
- 15 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 100 ml de bouillon de volaille (maison ou reconstitué avec un cube)

➔ Pour démarrer cette recette de lapin à l'orientale, vous allez tout d'abord éplucher l'ail et l'oignon et les ciseler ensemble.

➔ Mettez dans une cocotte 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 15 g de beurre.

➔ Faites chauffer et faites-y légèrement colorer ail et oignon pendant 5 minutes.

➔ Enlevez-les ensuite de la cocotte (avec une petite écumoire) et déposez-les dans un bol.

➔ Ajoutez une cuillère à soupe d'huile dans la cocotte et remettez à chauffer.

➔ Faites colorer les morceaux de lapin à feu assez vif, sur toutes leurs faces pendant 10 minutes.

➔ Pendant ce temps, coupez le citron confit en dés. Mettez-les dans le bol avec ail et oignon. Ajoutez le piment, le cumin, la coriandre en poudre et mélangez.

➔ Quand le lapin est bien coloré, ajoutez le contenu du bol et arrosez avec la pulpe de tomates et le bouillon de volaille.

➔ Cuisez 15 minutes à feu moyen. Au moment de servir, saupoudrez de persil ciselé.



Pssst :

Chez Brin d'Herbe, on vous découpe avec plaisir le lapin ou la volaille si vous avez besoin pour vos recettes!

FLORAMAZETTE

Floramazette produit, transforme et commercialise des fleurs locales de saison. Nous développons un modèle de ferme florale qui redonne de la visibilité à la fleur coupée dans nos paysages.



À la ferme, les nombreuses variétés sont choisies pour leur beauté, leur parfum, leur durée de vie en vase et leur compatibilité avec le climat breton (pas de serres chauffées). Les fleurs sont cultivées par une équipe passionnée dans le respect du sol et de l'environnement.



Nous rentrons en production début avril avec les renoncules et anémones jusqu'en novembre avec notre sélection de chrysanthèmes. À plus grande échelle, nous désirons être acteur d'une économie locale et participer à une prise de conscience commune sur la production et le commerce des fleurs coupées. Nous souhaitons travailler avec des entreprises locales qui partagent nos valeurs de promotion des producteurs locaux et de produits écologiques.

Floramazette s'engage à fournir des fleurs de qualités puisque la récolte sera faite peu avant livraison (48h maximum). Nous souhaitons répondre à une offre latente de fleurs coupées écologiques, locales et de saisons. Aux côtés des produits alimentaires locaux, nous participons à une recentralisation de nos consommations sur la région.

Céline, fondatrice de FLORAMAZETTE et responsable de la production, décide après une formation de biologiste, de se consacrer pleinement à sa passion pour les abeilles.

À l'issue de 3 saisons apicoles, elle travaille à la Ferme de Kergalaon (22) en maraîchage diversifié et commence des essais de culture de fleurs coupées. Trois saisons de maraîchage plus tard, le concept de production de fleurs coupées écologiques se concrétise à Baulon en octobre 2020.

VEZIN LE COQUET

Le Grand Chevillé
35 132 VEZIN LE COQUET
Tel 02 99 64 79 40

CHANTEPIE

Allée Gwalarn
35 135 CHANTEPIE
Tel 02 99 41 48 95



magasinsbrindherbe

WWW.BRINDHERBE35.FR



BRIN
D'HERBE
MAGASIN DE PAYSANS

Au fil des saisons
ÉTÉ 2021



LES RDV BRIN D'HERBE

Jusqu'au
28 août

EXPOSITION PHOTO
«Campagnes, la biodiversité
au pas de notre porte»
d'Erwan Balança, visible à Chantepie

Sam. 18
septembre

VISITE DE FERME CHEZ YANN PITOIS
Ferme du quartier à Mécé
Producteur de viande bovine

À partir
du 25 sept.

EXPOSITION PHOTO
«Brin d'Herbe se manifeste...»
de Laurent Cocherel. Visible à Chantepie
dans le cadre de Voyage en Terre Bio

VERS UNE PAC DE RENONCEMENT.

Monsieur Le Ministre,

Vous êtes venu sur ma ferme au printemps pour parler des oubliés de la politique agricole commune, des 100 000 fermes qui n'ont pas d'accès à la PAC parce qu'ils ont peu de surface.

Je suis maraîcher en agriculture biologique, j'emploie 6 personnes, je fournis des magasins de producteurs qui contribuent pleinement à la souveraineté alimentaire locale.

Je ne vois pas comment je pourrais être plus vertueux pour l'emploi, pour l'environnement, la santé de mes concitoyens, pour mon territoire. Je ne suis pas aidé par la PAC et cela va continuer pour les sept prochaines années. 20% des grosses exploitations françaises vont continuer à concentrer 60% des aides et 40% des fermes les plus petites ne « bénéficieront » que de 5% des aides alors qu'elles ont deux fois plus d'emplois par unités de surface et qu'elles sont résolument orientées vers les signes de qualité comme la bio.

Une PAC de la honte, je suis désolé mais c'est le mot qui me vient pour résumer les choix que vous êtes en train de faire. On ne vous demandait pas de renverser la table. Nous avons bien conscience qu'il y a un historique de la PAC qui date des années 60 et qu'on ne peut pas tout chambouler du jour au lendemain. Par contre, de mon point de vue, il était indispensable de bouger des curseurs pour que **cette nouvelle PAC soit plus juste, mieux répartie et davantage en adéquation avec les attentes sociales.** Vous avez choisi la « stabilité » et donc de conforter ces inégalités et de creuser le fossé qui éloigne chaque jour un peu plus les citoyens de leurs agriculteurs.

Ce qui me désole le plus, c'est que en tant que Ministre de l'agriculture vous n'avez pas pris la mesure de ce qu'est le métier de paysan. **Laisser 30% des fermes françaises sans filet de sécurité face aux aléas climatiques si violents auxquels nous sommes chaque année confrontés, sans filet de sécurité face à la grande distribution et aux marchés qui nous écrasent,...**

Vous dites défendre tous les modèles que ce soit l'export et le circuit court. La réalité démontre que vous ne soutenez que les grosses exploitations et que vous n'avez aucune considération pour les petites fermes ni pour les fruits et légumes qui sont pourtant plébiscités pour leurs vertus sur la santé. Nous ne vous demandons pas de prélever sur les aides dédiées aux zones de montagne ni aux éleveurs en difficulté. Il faut prélever sur les gros bénéficiaires et le cadre européen vous le permet avec le plafonnement à 100 000 euros par exploitation. Il faut la dégressivité à partir de 60 000 euros. Cela permettrait de dégager des fonds pour aider les fermes qui n'ont rien et ainsi mettre en place l'aide forfaitaire petit agriculteur à hauteur de 5000 euros.

Vous m'aviez dit que je n'étais pas une petite ferme mais une grande ferme sur une petite surface. Je suis triste et en colère d'être toujours exclu de la PAC. Mon système de production ne me permet pas d'être éligible aux nouvelles dispositions que vous avez annoncées pour le maraichage.

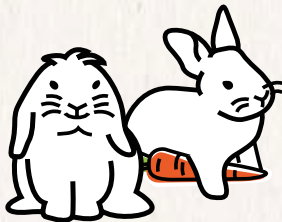
D'autres choix sont encore possibles, plus justes, plus équitables, ceux d'une troisième voie, d'un compromis. Il est plus que temps pour l'avenir de notre démocratie d'envoyer des signaux forts qui soutiennent une cohésion sociale et n'attisent pas le ressentiment issu des injustices.

GAEC du Bois de Boule

Le GAEC du Bois de Boule est présent à Brin Herbe depuis septembre 2002. Nous sommes producteur de lapins mais l'exploitation comprend d'autres activités (bœufs en engraissement - cultures fourragères - culture céréalières - légumes plein champ), le tout sur une surface de 110ha

La ferme est composée de 3 associés (trois frères Sébastien, Frédéric et Jérôme BIGOT) et 7 emplois salariés (soit au total 8.5 équivalent temps plein).

En 2009, nous avons fait le passage en bio de l'exploitation progressivement, les terres et les cultures d'abord, ensuite les productions animales.



L'élevage des lapins est pour partie en bâtiment (maternité) et ensuite en bâtiment semi plein air pour les lapereaux après sevrage. La production lapin n'est pas conduite en bio en raison de trop fortes contraintes et de la fragilité de l'animal. Néanmoins, le GAEC a développé son propre cahier des charges, intermédiaire entre la production AB et la production conventionnelle :

- des lapins nés, élevés, abattus et transformés sur l'exploitation
- un élevage sans antibiotiques préventifs
- une durée d'élevage de 90 jours minimum (contre 70 jours maximum en conventionnel)
- une alimentation sans OGM (<0.9%)

La transformation de nos produits à base de lapins est réalisée sur la ferme, dans un laboratoire aux normes CEE. Nos produits sont commercialisés en circuit court et vente directe (marchés, magasins producteurs)

La vente directe est une volonté familiale depuis toujours, puisque dès 1966 la grand-mère des trois frères assurait une tournée de lait...

Baies Sauvages et Cie

Baies Sauvages et Cie est une exploitation agricole située en Ille et Vilaine au sud de la forêt de Brocéliande.

Exploitation agricole d'un genre un peu particulier : ici pas de tracteur, de machines, d'animaux ou de grandes prairies.

Dans notre ferme plutôt des cuves, un séchoir, un laboratoire de plumatation...

En effet nous avons fait le choix de fabriquer des produits alimentaires à partir de plantes cueillies localement dans des landes, des sous-bois, des champs cultivés en Bio...

Nous cueillons de l'ortie, du sureau, du frêne, de la fleur de châtaignier, de la menthe...

Brin d'herbe sur Rennes, pour nous c'est la référence en matière de magasins de producteurs. Nous sommes

donc très contents de faire partie de cette aventure afin de faire découvrir de nouveaux produits locaux.

Notre gamme se décline en 3 volets :

LES BOISSONS ALCOOLISÉES :

Boissons fermentées à 4 degrés, pétillantes : sureau, frenette, pétillant d'ortie, liqueurs à 16 degrés

LES SIROPS :

Fées (fleur de sureau), Enchanteur (menthe), Fleur de châtaignier Reine des prés

LES CONFITS/CONFITURES :

Confiture de baies de sureau, Confit de fleur de sureau, Confit d'ortie

Nous récoltons aussi des plantes à tisane et au printemps la sève de bouleau vendue en frais pour faire la cure détox.

Nous recherchons une cohérence éthique et durable dans nos pratiques de cueillette, de transformation, de déplacement. Nous réalisons une cueillette raisonnée dans des espaces naturels préservés, nous utilisons en priorité énergies renouvelables, papier recyclé, encre végétale....



Notre production est certifiée Agriculture Biologique. Nous faisons aussi de l'accueil social et sommes adhérents Accueil Paysan.

En octobre 2019, faisant suite à un portage foncier soutenu par le Conseil Départemental, nous avons fait appel à l'épargne citoyenne pour acheter les bâtiments de la ferme.

Avec 136 associés nous avons constitué la SCI les Merlettes 35 qui est donc propriétaire.

