

## POULET AU CIDRE

- 1 bon poulet découpé en morceaux (de préférence à chair ferme)
- 4 échalotes
- 1 bouteille de cidre ½ sec
- 4 pommes (acidulées et qui tiennent à la cuisson)
- huile et beurre
- 1 bocal de châtaignes (cuites et sous-vide)

- ➔ Découpez votre poulet en 8 à 10 morceaux (ou faites le découper dans notre rayon boucherie) et émincez les échalotes
- ➔ Chauffez quelques cuillères d'huile dans une cocotte ou une casserole assez large
- ➔ Faites dorer les morceaux de poulet, à feu vif, sur toutes les faces. Quand ils sont bien colorés, retirez les morceaux (dans un plat creux). Enlevez l'excédent d'huile, baissez le feu et mettez les échalotes à fondre. Quand elles sont cuites, remettez les morceaux de poulet dans la cocotte puis versez le cidre et remettez à feu assez fort jusqu'au début de l'ébullition. Laissez ensuite mijoter à feu doux pendant environ ¾ d'heure à 1 heure selon la taille des morceaux. (Surveillez que tout le jus ne soit pas évaporé !)
- ➔ Épluchez les pommes et coupez-les en gros quartier que vous ferez dorer à la poêle dans le beurre.
- ➔ En fin de cuisson du poulet, rajoutez les châtaignes et les quartiers de pommes dans la sauce. (Si la sauce est trop liquide vous pouvez l'épaissir avec un peu de fécule de maïs ou de la farine.)
- ➔ Servez avec des pommes de terre (à chair ferme) cuites à l'eau et/ou une purée de potimarron.

Bon appétit !...

## LE MORTIER, DE LA FROMAGERIE « LA GERMILLOTTE ».

Artisan à Saint Germain sur Ille depuis 2015, Olivier Grosjean propose à Brin d'Herbe trois fromages : **L'Epi c'est ça** (pâte molle à croûte lavée affinée 2 mois), **la Rebelotte** (type reblochon affiné 1 mois) et **le Mortier** (pâte pressée demi cuite).



La particularité de tous ses fromages est l'usage d'une présure végétale pour faire cailler le lait. Il s'agit d'une macération de fleur de chardon. Olivier étant originaire de Franche Comté, il s'est inspiré du procès de fabrication du morbier pour réaliser le mortier. Vous vous êtes peut-être aperçu que des évolutions ont eu lieu sur le mortier ces dernières semaines. En effet l'AOP morbier lui a demandé de ne plus utiliser la ligne qui est protégée ainsi que l'ingrédient qui la compose c'est à dire la cendre alimentaire. De ce fait le mortier présente aujourd'hui 2 lignes ; la cendre a, quant à elle, été substituée par de la spiruline. L'idée était de se rapprocher de la couleur caractéristique initiale sans que cela ne change le goût. La spiruline est produite à Avranches.

**Le mortier, un fromage à redécouvrir !**

### 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



## LES RDV BRIN D'HERBE

Jusqu'au  
30 octobre

### EXPOSITION PHOTO

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

Sam. 2  
octobre

### RENCONTRE & PARTAGE

avec notre paysanne des Vergers de L'île  
À Vezin

Sam. 8  
octobre

### ATELIER REMÈDES MÉDICINAUX

avec les légumes et condiments  
À chantepie de 14h30 à 16h30

Le 22 & 23  
octobre

### RENCONTRE & PARTAGE

avec notre paysan du Grain au pétrin  
Ven. 22 à Vezin / Sam. 23 à Chantepie

Sam. 6  
novembre

### VISITE À LA FERME

chez les primeurs des 5 sens - à Guipry

## FORTE DE SES RACINES, LA BIO INSPIRE LA VIE

Du 6 au 10 septembre dernier, c'est à Rennes que se tenait la 20<sup>ème</sup> édition du Congrès Mondial de la Bio. « Plus de 2 500 acteurs du secteur biologique, agriculteurs, chercheurs et citoyens se réunissaient pour aborder des questions relatives à la **résilience, la transformation de la société, la régénération des écosystèmes, la santé et la souveraineté alimentaire** ».

Son ambition est de promouvoir l'agriculture biologique comme solution aux problématiques de notre époque.

### Cette ambition, approprions-nous là, faisons-là nôtre !!!

Sur le terrain, au quotidien, nous avons donc à la mettre en musique, à démontrer sa pertinence... Nous devons aussi faire envie pour infléchir le mouvement consommériste...

À Brin d'Herbe, nous appelons de toute notre force à la transition écologique. Nos exploitations respectives vont dans ce sens, même si nous avons encore à parfaire notre travail pour atteindre un point de bascule... Certains d'entre nous sont en avance, d'autres traînent... Mais le mouvement d'ensemble de notre groupe est bien orienté et nous nous influençons les uns les autres avec et dans cette conscience.

### Mais, nous avons besoin de vous ;

consommateurs, citoyens, vos choix, vos actes sont notre socle et la meilleure fondation sur laquelle nous appuyer...

En effet, ce sont ces choix et ces actes qui orientent les tendances. La consommation bio évolue et prend une place de plus en plus importante dans les actes d'achats. La transition agricole alors devient une réalité tangible et palpable. Elle oblige le marché à s'adapter et à se conformer. Mais, ne soyons cependant pas dupe de ce que ce marché peut mettre en place pour résister au mouvement que nous souhaitons impulser. Et pour cela, ne comparons pas ce qui ne peut pas l'être... Une production biologique n'a rien à voir avec une production qui ne s'interdit aucun artifice pour un rendement maximum...

### Être lucide et clairvoyant dans notre manière de produire, dans notre manière de consommer, ça infléchit le mouvement...

**Mais la tendance n'est pas inversée pour autant, et il reste du pain sur la planche...**

L'équipe de la Commission Communication

## Ferme «Le Quatier», Yann PITOIS

J'ai commencé mon activité d'élevage en 2009 simultanément à une conversion à l'agriculture biologique.

La ferme se situe à Mécé à 45 km à l'Est de Rennes. Mon cheptel se compose de 45 à 50 mères et la suite, de races Limousine et Angus. Mes animaux sont nourris exclusivement d'herbe et de céréales produites sur la ferme grâce à une surface de 65 ha.

**Mon objectif est d'être autonome pour l'alimentation de mon troupeau et donc de réduire au minimum l'achat d'intrants.**



L'herbe est la production la mieux adaptée à mes sols frais et humides peu adaptés aux cultures. Je suis aidé d'un salarié à tiers temps.

**Adhérent de Brin d'Herbe depuis 2015, je propose donc essentiellement du bœuf et exceptionnellement du veau. Cela représente une dizaine de bêtes par an.** Le choix de l'Angus et de la Limousine a été guidé par l'objectif de vous proposer une viande de très bonne qualité. En effet ces 2 races sont très réputées pour la tendreté et le goût de leur viande avec une mention spéciale pour le persillé de l'Angus. Cette petite vache d'origine écossaise est de plus très rustique et adaptée à une conduite économe basée sur le pâturage.

Bien épanoui dans mon travail au contact des animaux et de la nature, je suis aussi très satisfait de pouvoir vous rencontrer lors de ma participation à la vente. Cela me permet de maîtriser mon produit et les échanges avec vous sont souvent valorisants et motivants.

**Alors à bientôt à Brin d'Herbe !**

## Les poulets de la Marquise



Je m'appelle Sonia Debroux et suis paysanne. Je me suis installée en avril 2018 sur une petite ferme de 24 hectares à Saint-Just. J'élève des poulets de chair labellisés en bio cohérence.

**Je suis passionnée et engagée dans mon métier. J'aime être en lien avec le sol et le vivant. L'objectif de mon installation est de créer une ferme autonome.** L'autonomie alimentaire des volailles est un travail sur plusieurs années. J'espère apporter des améliorations tous les ans, beaucoup de travail m'attend. Je souhaite par ailleurs faire des recherches sur les essences arboricoles pour la nourriture des volailles.

Je démarre ce travail avec d'autres éleveurs d'Agrobio35 ce mois-ci pour aboutir à la réalisation d'un parcours-forêt. Mes poulets sont élevés de 1 jour à 4-5 mois. Mes chapons et dindes noires sont élevés 6 mois et finis au lait de la ferme de Christian, mon voisin. Ce sont donc des volailles comme celles de nos grands-parents, des volailles rustiques. Il est conseillé de les cuire à basse température pour une viande moelleuse. J'ai choisi des souches dites à «croissance lente» pour leurs bonnes qualités gustatives et le respect de la croissance naturelle de l'animal. Les volailles vivent dans un espace de 4 hectares. Le couvert végétal des parcours est diversifié en espèces. Il contient des arbres, des arbustes et des espèces herbacées. Je ne fauche pas ces parcelles pour préserver le lieu de vie des insectes. L'intégralité du fumier retourne à la terre pour nourrir le sol et les céréales. Pour l'alimentation des volailles, je sème un méteil (un mélange de céréales : blé, triticale, pois et féverole). A la récolte, j'en garde une partie pour semer la saison suivante. Ainsi, je tends vers l'autonomie de mes semences. Mes cultures s'adaptent au sol, aux intempéries et aux variations hydrométriques.

Les champs sont en céréales pendant 2 ans puis 3 ans en prairie. J'échange des parcelles avec mon voisin Christian, éleveur de vaches. **L'objectif de la ferme est de répondre ainsi au principe de la complémentarité sol-plantes-animaux et de garder la fertilité du sol.** Selon les années, au moins 50 % des aliments de mes volailles sont produites soit sur la ferme soit chez mes voisins paysans.

**Autonome mais pas seule !**



**La ferme est ouverte aux personnes qui veulent en savoir plus avec grand plaisir, téléphonez pour prendre rendez-vous. 0685736018. Une page facebook est en cours de création.**