

BOISSONS

FRUITS & LÉGUMES

VIANDES & CHARCUTERIE

PAINS

CRÈMERIE

ÉPICERIE

BURGER BY BRIN D'HERBE AU BOEUF OU A L'ŒUF



avec
le **NOUVEAU**
pain burger !!!!

- Pains burgers de la Ferme du Grain au Pétrin
- Steak haché paysan ou œuf sur le plat de la Ferme en Cavale
- Tranche de fromage au choix, nos fromages affinés sont bien adaptés à la cuisson au four : Hirel nature de chez Darley, la tomme de la Pinais...
- Salade verte et Oignons de la Ferme du Clos du Moulin
- Tomates et poivrons de la Ferme du Château
- Salicorne de l'Atelier du Sel

Tous les ingrédients de cette recette sont disponibles cet été dans vos magasins Brin d'Herbe

- ➔ Préchauffez votre four à 160/170°
- ➔ Composez votre sandwich en ayant cuits préalablement vos steaks, œufs, poivrons et les oignons si vous les aimez moins crus.
- ➔ Réservez la salade pour la sortie de cuisson.
- ➔ Enfournez pendant 1/4 d'heure environ, surveillez que le pain ne sèche pas trop.

Bon appétit !...



LES RDV BRIN D'HERBE

Samedi 25 juin

VISITE MESO CHEZ PIERRE-YVES HÉLUARD
Paysan Galetier

Mercredi 14 septembre

(16h30 à 19h)

ON FÊTE NOS
30 ANS !

GOÛTER APÉRO PARLOTTE
MAGASIN DE VEZIN
Animations adaptées
aux adultes et leurs enfants
(en lien avec la ferme en Cavale)

Samedi 17 septembre

FÊTE DU CHAMP À L'ASSIETTE
La Prévalaye

Du 10 au 27 octobre

PROJET «HABITANT D'ICI & D'AILLEURS»
avec la Ville de Chantepie
et l'association Photos à l'Ouest

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



Au fil des saisons

ÉTÉ 2022

Le nouvel épisode de sécheresse que nous vivons nous confirme encore une fois la nécessité du passage à un modèle agricole paysan !

Pour les paysannes et les paysans, l'eau est une richesse indispensable. En France, l'agriculture industrielle et les monocultures réclament beaucoup d'eau. Ces pratiques connaissent un développement important avec des conséquences sur les nappes phréatiques et également sur les rivières. L'utilisation des pesticides et des intrants chimiques ont des conséquences néfastes sur la qualité de l'eau douce, la biodiversité, la santé des hommes et celle des océans aussi. Dans le même temps, l'accapement de l'eau pour irriguer ce type d'agriculture à commencé avec la mise en place de mega bassine non loin d'ici.

Le dérèglement climatique prévoit plus de périodes sèches, une augmentation de 50% de l'évapotranspiration, et des tempêtes plus fortes et plus fréquentes.

Nous pratiquant l'agriculture paysanne, nous souhaitons :

1. Que le droit de l'eau passe avant le droit à l'accès à l'eau pour l'irrigation. Nous devons respecter le cycle complet de l'eau jusqu'à la mer !
2. Que c'est l'agriculture qui doit s'adapter aux ressources disponibles et non l'inverse. L'ensemble des agriculteurs doivent adapter leurs pratiques (rotation des cultures, sélection de semences population moins gourmandes en eau, localisation de l'alimentation, pratique de l'agroécologie et l'agroforesterie... pour ne citées quelles)
3. Sortir du droit de propriété pour l'accès à l'eau et construire un droit d'usage permettant une distribution équitable et une gestion durable.
4. Respecter les priorités dans l'utilisation de l'eau : Garantir la bonne santé de la nature et l'équilibre des écosystèmes, Garantir l'accès à l'eau potable à tous, utiliser l'eau pour l'agriculture pour l'élevage des animaux qui doivent boire puis pour les productions alimentaires de première nécessité, et au final, si les ressources naturelles sont garanties, l'irrigation peut être envisagée.

L'irrigation n'est possible qu'à l'échelle des petites fermes pour l'autonomie, mais pas sur des projets gigantesques et toxiques qui se développent aujourd'hui un peu partout en Europe.

C'est un combat entre deux visions de l'agriculture et in fine du vivant qui se joue. L'une, agro-industrielle, dopée aux intrants chimiques et à la course aux volumes et à la privatisation des ressources communes dans une logique de court terme. L'autre, paysanne, guidée par l'urgence absolue de prendre soin du vivant, de le mettre en partage et d'en maintenir la diversité et la fertilité.

À Brin d'Herbe, nous sommes toutes et tous engagé.e.s dans la préservation de nos ressources en eau et de la biodiversité entre autres par la pratique d'une agriculture paysanne respectueuse des vivants et d'une commercialisation locale de nos produits.

Lucie Rigal, Paysanne sur la Ferme en Cavale

Du Champ à la Chope !

La Brasserie a été créée en 2013 par Rozenn, passionnée depuis petite par le travail de la terre, et conquise par la brasserie alors qu'elle était

étudiante à l'école d'ingénieur agroalimentaire de Rennes.

Pour parfaire son installation, Rozenn s'est formée auprès d'autres acteur-ice-s paysan-e-s brasseur-se-s en Bretagne.

Elle a été rejointe depuis par Aline et David. Ensemble, il-elle-s produisent **des bières paysannes, locales et biologiques, distribuées en circuit court dans la région rennaise**, en œuvrant pour limiter au maximum leur impact sur l'environnement. Ainsi, les cartons et les bouteilles sont récupérés et réutilisés afin de limiter leur empreinte carbone.

L'orge utilisée pour la fabrication des bières est cultivée directement sur la ferme, sur une surface de 5 hectares. Elle est ensuite maltée en Bretagne, chez un artisan malteur de la malterie Chnouf à Feins.

Les houblons sélectionnés sont également cultivés en Alsace.

Toutes les bières DRAO sont non pasteurisées, non filtrées et refermentées dans leur contenant, ce qui explique la présence de lie (levure) au fond de la bouteille.

En Gallo, Drao signifie fête, danse, chahut.

« Mné le DRAO » :

faire la fête, mener la danse !

drao



Credit photo : Drao @William_Le_Jomy

Du Grain au Pétrin

Du grain au pétrin, c'est une aventure qui a commencé en 2019 avec comme objectif **la culture, la transformation des céréales et la fabrication de galettes au sarrasin en pays gallo.**

Situé à 15 minutes au sud de Rennes sur les reliefs de schiste de Lailé et Pont-Péan, nous cultivons 70ha avec un assolement très varié (Blé panifiable, sarrasin, orge de brasserie, avoine de floconnerie, triticale, féverole, prairies de fauches etc...). D'un point de vue environnemental, la ferme est restée très bocagère, de nombreux chênes entourent les parcelles (10km environ), depuis la reprise près de 2 kilomètres de haies ont été plantées. L'an passé 22 hectares de sarrasin ont été cultivés. 40 ruches sont installées pour polliniser les fleurs.

Nous avons à cœur de faire des galettes savoureuses et authentiques, c'est pourquoi nous aimons travailler avec la semence paysanne qui offre un panel de goût supérieur.



Nous avons développé depuis peu un atelier pain sur la ferme et sommes désormais en mesure de vendre de la farine issue de nos céréales.

Nous sommes désormais presque trois actifs à temps complet à travailler sur la ferme. **Tout est fait par nos soins, du semis à la récolte, du triage des graines au produits finis.** Les projets futurs reposent sur l'autonomie énergétique avec la mise en place de panneaux photovoltaïque qui devrait nous permettre d'être quasiment autonome. Nous pensons également tester quelques parcelles en agro-foresterie.

Pierre-Yves
Heluard

