

LE BARBEUC' AUTREMENT

Voici deux idées de sauces pour animer vos papilles, en marinade ou accompagnement, viandes ou légumes, brochettes ou grillades !

SAUCE CHIMICHURI

2 GOUSSES D'AIL
1 BOTTE DE CORIANDRE
1 BOTTE DE PERSIL
6CS D'HUILE D'OLIVE

1 OIGNON
2 CITRONS VERTS
1 ½ CÀC DE PIMENT
EN POUDRE.

Pressez les citrons et versez le jus dans un grand bol. Ajoutez l'huile d'olive, le piment (facultatif) et les autres ingrédients, salez, poivrez et mélangez bien.

MARINADE À LA BRÉSILIENNE

4 GOUSSES D'AIL
1 FEUILLE DE LAURIER
2 C.À.S DE PAPRIKA
1 C.À.C DE CUMIN

1 C.À.S DE POIVRE DE CAYENNE
60 ML D'HUILE D'OLIVE
60 ML DE VIN ROUGE
60 ML DE VINAIGRE DE VIN

Mélangez tous les ingrédients dans un bol et versez sur vos morceaux de boeufs coupés finement, filmez et réservez au frais au minimum 4h.

PASTÈQUE RÔTIE AU MIEL & À LA MENTHE

1 PASTÈQUE
4 CÀS DE MIEL
12 FEUILLES DE MENTHE

1 CITRON
POIVRE

Commencez par préparer une marinade en pressant le jus d'un citron et en le mélangeant au miel, aux feuilles de menthe et à un peu de poivre

Coupez votre pastèque en 6 ou 8 tranches sans ôtez son écorce, puis, retirez les pépins et plongez vos morceaux dans la marinade

Couvrez et laissez mariner durant 1 heure environ

Une fois vos tranches de pastèque bien imprégnées, faites-les cuire au barbecue durant 2 à 3 minutes sur chaque face

LE TOUR EST JOUÉ. RÉGALEZ-VOUS !

LE RENDEZ-VOUS DE BRIN D'HERBE

6 JUILLET

ATELIER FENG SHUI DE CROMO'S HOME

Animé par Céline, venez vous initier à l'harmonisation des énergies de votre habitat.

MAGASIN DE CHANTEPIE, DE 14H À 16H

Info & réservation 06 24 03 14 01

7 JUILLET

APRÈS-MIDI CONCERTS ET DÉTENTE SOUS LES POMMIERS

Organisé par I'M FROM RENNES !!!

AUX VERGERS DE L'ILLE,

La Fouinardière, 35760 Saint-Crégoire

LES ARRIVAGES

SEC

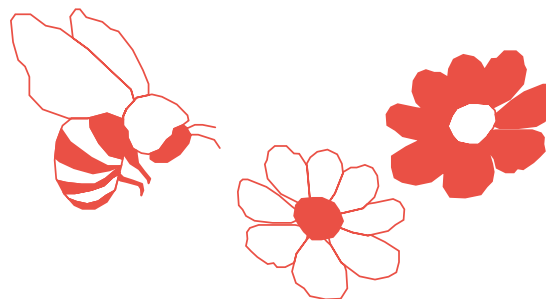
De la CBD bio & locale par nos maraîchers du *Chêne & la Chouette* à Baulon (35)

CHARCUTERIE

Au magasin de Chantepie: Chorizo à griller et Chipos au piment d'Espelette! *Ferme des bois* à Romillé (35)

Retrouvez les produits gourmands *Baramel* au rayon épicerie: financiers mais aussi gâteaux apéros! *Chartres de Bretagne* (35)

design graphique: a+b studio



VENEZ NOUS VOIR !

ouverture DU MARDI AU VENDREDI de 9H À 19H

et le SAMEDI de 9H À 17H

adresse ALLÉE GWALARN, CHANTEPIE

LE GRAND CHEVILLÉ, VEZIN-LE-COQUET

et sur BRINDHERBE35.FR

fb [MAGASINSBRINDHERBE](https://www.facebook.com/MAGASINSBRINDHERBE)

insta [@BRINDHERBE35](https://www.instagram.com/BRINDHERBE35)

AU FIL DES SAISONS

ÉTÉ 2024



ÉDITO

UN RENDEZ-VOUS MANQUÉ

Le Projet de Loi d'Orientation Agricole (LOA) est actuellement débattu à l'Assemblée Nationale: retour sur ces propositions qui ne sont pas à la hauteur.

Le monde paysan avait beaucoup d'attentes concernant cette loi qui avait pour objectif principal de s'attaquer de manière frontale à l'enjeu du renouvellement des générations en agriculture. Lors de la dernière décennie, nous avons perdu 100 000 fermes. Il y a un consensus sur la nécessité d'installer en nombre des paysan(ne)s pour faire face aux défis de la souveraineté alimentaire et de la protection de l'environnement. Malheureusement, ce projet de loi semble au contraire acter un plan social de disparition du monde paysan.

Dans cette loi, il n'y a rien sur le revenu: comment installer sans perspective d'avenir, sans assurer un revenu digne à chacun? Rien également sur la répartition du foncier.

Nous attendions des choix radicaux pour favoriser l'accès aux terres aux porteurs de projet. Hélas, le statu quo, va faire perdurer la loi du plus fort et l'agrandissement inexorable des fermes.

Pire, le gouvernement, suite aux mobilisations agricoles de ce début d'année, et face aux demandes de «libérer» l'agriculture, a décidé de compléter la loi au dernier moment avec des articles qui mettent l'intérêt agricole au dessus de l'intérêt environnemental: en soi, d'opposer écologie et agriculture. En définitif, il sera plus facile de réaliser des méga bassines ou bien d'agrandir son élevage industriel.

Vous l'aurez compris, nous sommes vraiment inquiets face à ce projet. Collectivement, avec les réseaux qui défendent l'agriculture paysanne, nous nous battons pour qu'enfin on ait le courage de changer de modèle agricole: de donner à chaque ferme les moyens d'engager les réelles transitions agro-écologiques nécessaires pour faire face au dérèglement climatique, de relocaliser nos productions et de permettre à chacun un accès à une alimentation de qualité.

Venir faire ses courses à Brin d'Herbe va au-delà d'un simple acte de consommation mais représente un vrai soutien à l'agriculture paysanne qui est malheureusement mise à mal par cette Loi d'Orientation Agricole.

par Sébastien Vetil, éleveur
à la Ferme de la Brantadé

À LA FERME!

LA PETITE FERME DE VERGEAL

Focus sur cette ferme, toute nouvelle arrivée à Brin d'Herbe !



Nous sommes une petite exploitation familiale et conviviale située entre Vitré et La Guerche. Nous élevons des volailles fermières en plein air et les commercialisons en vente directe!

Nous plaçons le bien être-animal au cœur de la ferme: nos volailles gambadent entre nos petits poulaillers et les parcours extérieurs, et sont nourries par un mélange cérééalier de qualité garanti sans OGM. Nous choisissons des races fermières, qui sont des animaux rustiques à croissance lente.

Les clients retrouvent les saveurs d'antan dans nos poulets, pintades et poules, et le disent avec une pointe de nostalgie: «j'ai l'impression de retourner en enfance chez ma grand-mère qui nous préparait un bon poulet.»

Depuis un an, nous avons rejoint Brin d'Herbe pour ses valeurs paysannes. Nous aimons faire partie du collectif d'agriculteurs qui ont à cœur comme nous de proposer des produits qualitatifs. Être au contact des clients, les conseiller, les renseigner ainsi que les moments de partage sont essentiels pour nous.

Chez Brin d'Herbe, nous avons trouvé une grande famille!

par Séverine et Serge Vergeal, éleveur.euse
à la La petite ferme de Vergeal

DANS LES CHAMPS

LES BEAUX JOURS: L'ABONDANCE

En cette fin de printemps, la flore et la faune reprennent vie après un long repos hivernal par une explosion du volume et des couleurs dans nos champs. Les vaches paissent les prairies riches et diversifiées, la vie sauvage cohabite avec la vie domestique. **Il y a une symbiose fragile qui relie ces deux mondes complémentaires.** Les fleurs se succèdent les unes après les autres donnant un spectacle visuel d'une beauté extraordinaire. Les insectes, oiseaux, reptiles et mammifères profitent de cette saison d'abondance pour se reproduire.



-Les vaches de la Maison Tataré à Sixt-sur-Aff

Quant à nous, paysans éleveurs, nous devons nous occuper des nos animaux en préparant nos clôtures afin que nos bovins puissent manger l'herbe à volonté. Souvent, nous déplaçons les troupeaux pour accéder aux nouvelles parcelles. Aussi, c'est la saison des foins qui permet de préparer un stock de nourriture durant l'hiver, période des disettes. Dès qu'une fenêtre météo apparaît, nous sautons sur nos tracteurs pour couper, retourner, presser et ramasser l'herbe qui séchera naturellement au soleil. L'odeur du foin embaume nos campagnes d'une douceur appréciable.

par Cyrille Tataré, éleveur de la Maison Tataré