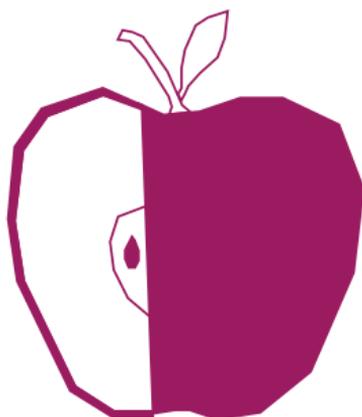
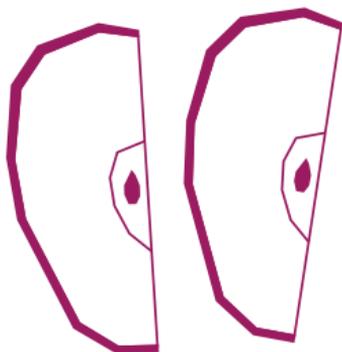
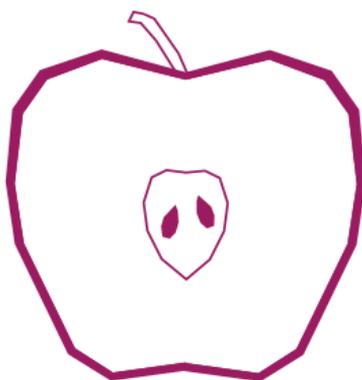
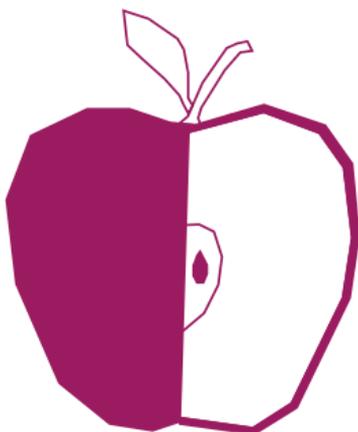
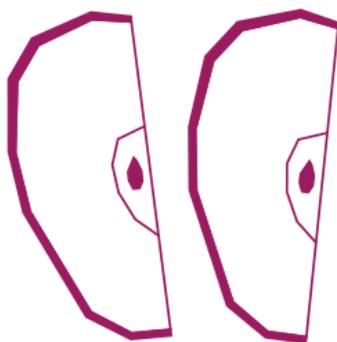
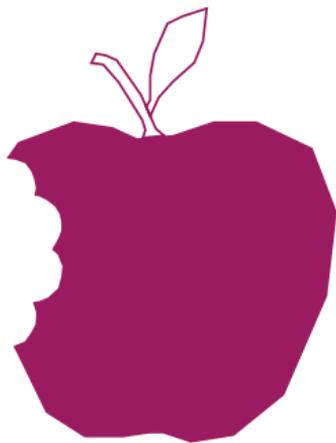


# AU FIL DES SAISONS

*AUTOMNE 2024*



*\*ÉDITO\**

# LA PLUIE N'AURA PAS RAISON DE NOUS

**Retour sur les conséquences dans les champs  
de la météo extrêmement pluvieuse de cette année.**

Pour les maraîchers, la saison a été compliquée. Le printemps très pluvieux a empêché les premiers semis: radis bottes, carottes et la plantation des pommes de terre primeurs. Ensuite, l'humidité du début d'été a favorisé les champignons tels que le mildiou qui a décimé pommes de terres et tomates sous abri. Les armées de limaces ont par ailleurs réduit les chances des radis ou salades! Enfin, le changement climatique perturbe la maturité des légumes qui arrivent avec beaucoup d'avance quand les Rennais sont en vacances! Et les stocks ne sont pas écoulés.

Les arboriculteurs témoignent eux aussi de nombreuses opérations qui ont été nécessaires pour protéger les arbres et fruits des maladies causées par l'excès d'humidité. Avec le manque de soleil, ils constatent également que les fruits précoces ne veulent pas mûrir.

Côté éleveurs, il n'a pas non plus été simple de faire les foin avec le peu de fenêtres météo laissant la possibilité à l'herbe de sécher sur plusieurs jours pour devenir un fourrage de bonne qualité. Pour le pâturage des animaux en revanche, au moins l'herbe a bien poussé!

Il a également fallu jongler pour réussir à faire les semis de céréales dans des terres pas trop mouillées. Certain.es n'ont malheureusement pas pu semer leurs céréales pour leurs animaux. L'excès d'eau a empêché des interventions de désherbage et des plants sont morts asphyxiés, les récoltes sont donc vraiment inférieures aux années passées.

Et enfin, c'est une mauvaise année pour la production de miel avec des récoltes divisées par deux. La pluie et le manque de chaleur ont en effet empêché les abeilles de sortir des ruches pour butiner, et les fleurs de sécréter leur précieux nectar. Pas étonnant que la quantité ne soit pas au rendez-vous.

Bref, la tâche n'a pas été simple, mais on sait aussi que c'est ce qui fait le métier de paysan.ne. Alors on s'adapte.

**On est motivé.es, comme toujours!  
Et on continue de vous proposer nos bons produits!**

*\*À LA FERME!\**

# LES VERGERS DE L'ILLE

Implantés au cœur du Pays de Rennes, à Saint-Grégoire sur environ vingt hectares, les Vergers de l'ille sont engagés en agriculture biologique depuis 25 ans et en biodynamie depuis 2021.



## À L'ORIGINE

Sylvie Forel et Etienne Lehuger ont perpétué la tradition en produisant un cidre paysan avec reprise de mousse naturelle.

En plus du cidre, ils proposent à partir de 2002 des pommes de table, du jus de pomme et des apéritifs. Les vergers sont idéalement situés à flanc de coteaux, au fil de la rivière de l'ille avec une exposition optimale. Depuis leurs débuts ils ont privilégié les réseaux bio et locaux: vente directe à la ferme et dans les restaurants et crêperies sur Rennes et alentours.

## NOUVEAU CHAPITRE

En janvier 2024, Yohann Lehuger et Jean-Charles Delile rejoignent Etienne Lehuger sur la ferme. Les trois nouveaux associés se saisissent de cette occasion pour refondre l'identité visuelle des Vergers de l'ille. Le logo et les étiquettes ont été repensés pour mettre en lumière le caractère naturel de leur production et leur attachement au territoire de l'ille.

## NOUVELLE GAMME

Deux Extra Bruts et deux Cuvées Spéciales, résultat d'un travail minutieux et de leur passion pour l'excellence. Cette nouvelle gamme incarne leur volonté de surprendre et de satisfaire les palais les plus exigeants.

par **Jean-Charles Delile**,  
paysan des **Vergers de l'ille**

*\*DANS LES CHAMPS\**

# SE PRÉPARER AU REPOS

Pendant l'hiver, un seul objectif pour les abeilles : survivre en consommant leurs réserves de miel. Après une saison où nos avettes ont dû braver la pluie, le vent, et même un peu le froid pour récolter quelques gouttes de nectar, l'heure est à la préparation à l'hivernage.

**Aussi, puisque les récoltes de miel d'été et de sarrasin sont terminées, nous faisons les dernières visites de ruches pour les bichonner et avoir des abeilles au top au printemps prochain !**

Nous vérifions que les abeilles sont en bonne santé, que la reine pond les dernières ouvrières, qu'elles auront assez de miel (elles butinent actuellement les fleurs de lierre), que la taille de la ruche est adaptée à la population d'abeilles. Nous luttons aussi contre le frelon asiatique grâce à des pièges, et contre le varroa, ce petit acarien présent dans toutes les ruches qui les affaiblit grandement et leur transmet des maladies si on ne met pas en place les médicaments appropriés.

Après cette difficile année qui n'a pas été satisfaisante sur la quantité de miel récoltée, viendra alors le temps d'un repos bien mérité pendant lequel abeilles et humains feront la même chose : manger du miel (voire du pain d'épices 😊).



par **Tiphaine Daudin**,  
paysanne de la **Miellerie de la Roche Longue**

# GÂTEAU INVISIBLE AUX POMMES

Retrouvez les principaux ingrédients de  
cette recette dans vos magasins Brin d'Herbe.

## INGRÉDIENTS

*pour 4 personnes*

1,5 KG DE POMMES  
(SUNTAN, CHANTECLER)

3 ŒUFS

60G DE FARINE

20G DE CASSONADE

15CL DE LAIT

1 GOUSSE DE VANILLE  
30G DE BEURRE DEMI-SEL

1 SACHET DE

LEVURE CHIMIQUE

1 PINCÉE DE SEL

## INSTRUCTIONS

*Préchauffer le four à 200°C.*

*Mettre les œufs et la cassonade  
dans un saladier, mélanger le tout.*

*Extraire la vanille de la gousse  
et l'ajouter au lait. Ajouter le lait  
progressivement toujours en mélangeant,  
puis le beurre fondu.*

*Ajouter la farine et la levure chimique  
dans le saladier.*

*Beurrer un moule à cake.*

*Éplucher et couper finement à la mandoline  
les pommes (environ 2mm). Empiler toutes  
les tranches de pommes les unes sur les autres  
dans le moule à cake.*

*Verser la préparation par-dessus les pommes.*

*Appuyer sur le dessus de la préparation  
très délicatement avec une spatule pour imbiber  
les tranches de pommes et lisser sur le dessus.*

*Mettre dans le four pendant 35 min à 180°C.*

*Piquer pour vérifier la cuisson.*

*Une fois sortie du four, laisser tiédir et  
démouler dans un joli plat. Avant de le servir,  
saupoudrer de sucre glace, accompagné  
d'une boule de glace ou d'un caramel  
au beurre salé pour les gourmands 😊*

**LE TOUR EST JOUÉ. RÉGALEZ-VOUS !**

# LES RENDEZ-VOUS DE BRIN D'HERBE

**20 OCTOBRE**  
**CAMPAGNES**

Diffusion du documentaire  
avec des paysans de Brin d'Herbe,  
à 15h au cinéma *Le Paradisio*,  
à Châteaugiron.

**27 OCTOBRE**  
**FÊTE DU MIEL**

Organisé par l'Association les Miels de Bretagne.  
*Halle Marthenot à Rennes de 10h à 18h.*  
Infos: [www.lesmielsdebretagne.fr](http://www.lesmielsdebretagne.fr)

**DU 31 OCT. AU 03 NOV.**  
**TERRE & FLAMME**

Brin d'Herbe est partenaire  
du salon de sculpture  
Terre & Flamme, à Chantepie.  
Infos <https://terre-et-flamme.fr/>

**NOVEMBRE ET DÉCEMBRE**  
**MARCHÉS DE NOËL**

des artisans locaux dans nos deux  
magasins de Vezin et Chantepie.  
*Calendrier détaillé à venir.*



design graphique: a+b studio

## 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**