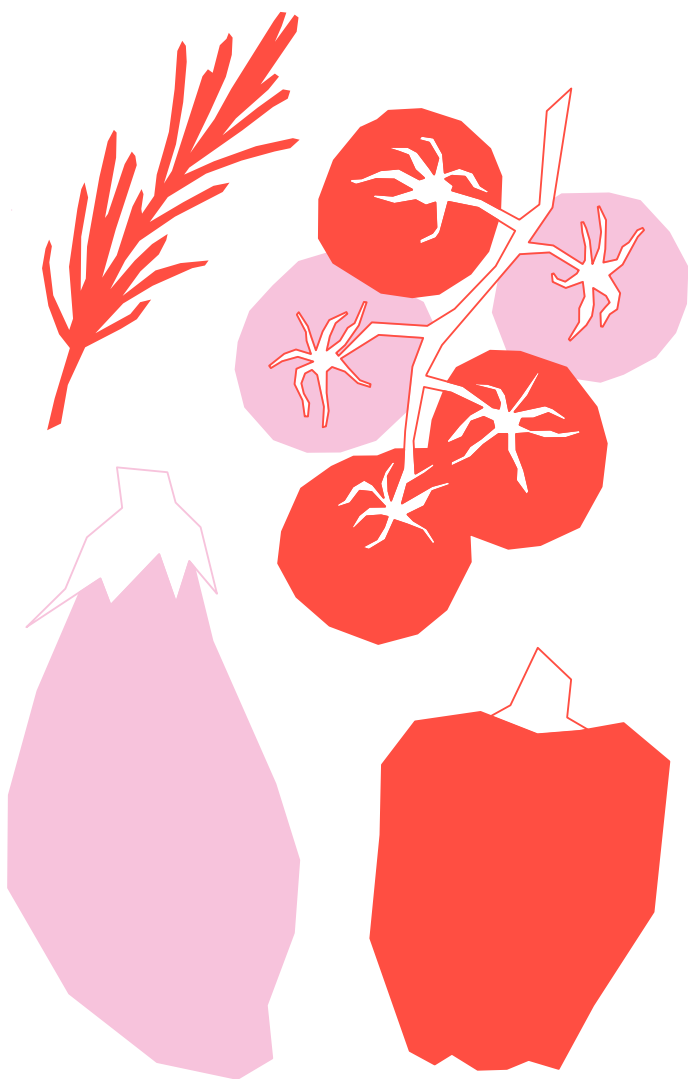


AU FIL DES SAISONS

ÉTÉ 2026



ÉDITO

PAYSAN-NES ET CITOYEN-NES MÊME COMBAT

par **Delphine Le Douarain,**
de **Brasserie Plouc**

Réapproprions nous collectivement le foncier agricole,
la biodiversité et l'alimentation.

Dans un contexte de lutte pour défendre les fermes paysannes et l'accès à une alimentation locale, saine et durable, paysan.nes et citoyen.nes s'organisent sur leur territoire. C'est ainsi que sont nés, par exemple, les AMAP, certains magasins de producteur.ices, les initiatives foncières agricoles communes.

**Mais qu'est ce qu'une initiative
foncière agricole commune?**

Ce sont des coopératives portées par des collectifs de citoyen.nes qui se mobilisent localement avec des acteur.ices du territoire: paysan.nes, collectivités locales, associations, pour acheter des terres agricoles afin de répondre à plusieurs enjeux autour du foncier agricole:

- sortir les terres agricoles du marché et de la spéculation en remettant la notion de commun dans la propriété des terres agricoles,
- faciliter l'accès aux terres agricoles, la transmission et la pérennisation des fermes locales à taille humaine,
- devenir acteur.ices de son alimentation en participant à un projet pour nourrir le territoire,
- protéger la biodiversité et l'eau en soutenant l'agriculture paysanne et bio, notamment en signant des ORE (Obligations Réelles Environnementales).

Aujourd'hui, à Brin d'Herbe, trois structures paysannes sont locataires de fermes achetées en Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) impliquant des centaines de citoyen.ne.s du territoire.

Le principe est simple, le coût des terres est divisé en un nombre de parts et chacun.e est libre de devenir sociéterre de la coopérative en prenant le nombre de parts qu'il souhaite.

C'est en portant des initiatives communes entre paysan.nes, citoyen.nes et institutions que nous pourrions continuer de défendre une alimentation paysanne vivante, à un prix juste et équitable pour toutes.

**Prochaine étape, la transformation
de Brin d'Herbe en société coopérative?**



À LA FERME

NOTRE CONVERSION BIO : UN NOUVEAU SOUFFLE

Nos volailles ont décidé de troquer leur vie (classique) pour un mode de vie 100% bio depuis le 30 avril 2026.

Au programme: une poursuite des pratiques que nous avons déjà comme les menus gastronomiques (sans OGM) et l'absence de traitements antibiotiques, mais cette fois avec la puissance de la garantie du label bio. Et bien sûr, ajouté à cela, des balades au grand air sur de grands parcours herbagers et siestes au soleil, gratter et papoter entre copines.

Ce choix est né d'une volonté profonde de travailler en accord avec la nature, de respecter le rythme des animaux et de proposer à nos client-es des produits authentiques et sains.

Ce changement n'a pas été sans défis: adaptations de nos bâtiments et nouvelles pratiques d'alimentation impliquant un coût financier important, mais chaque étape franchie a renforcé notre conviction que nous faisons le bon choix.

Aujourd'hui, nous sommes fier-es de voir nos volailles évoluer dans un cadre de vie sain, et de partager avec vous des produits qui portent en eux notre engagement, notre passion et notre respect pour la terre.

par **Serge Beugeard** et **Séverine Minet**,
éleveur.euses à l'**EARL La petite ferme de Vergéal**

DANS LES CHAMPS

TENIR LE RYTHME !

par **Chloé Vayssade, Axel Euverte**
et **François Péron de La Ferme de La Paverie**

C'est le printemps, les insectes volent dans tous les sens, les plantes fleurissent...
Le rythme du vivant s'accélère et le nôtre aussi, sur notre ferme en maraîchage et élevage bovin.

En maraîchage diversifié, les légumes d'été ne produisent pas encore mais ils sont déjà implantés et requièrent des soins particuliers: il faut les tailler, les palisser, les effeuiller. Si on prend du retard sur ces opérations, elles deviennent plus compliquées et plus longues à réaliser! Et c'est la même chose pour le désherbage: on peut tomber dans un cercle vicieux où le retard s'amplifie au fil des semaines. Pour l'éviter, on doit au quotidien anticiper et prioriser les tâches.

En élevage, c'est différent: il y a de l'herbe en abondance dans les prairies alors les vaches se nourrissent uniquement au pâturage, plus besoin de leur distribuer du foin ou de l'ensilage! Le temps ainsi dégagé permet de reconstituer les stocks en organisant quelques chantiers de récolte d'herbe.



TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ

*Spécialité provençale
de légumes cuits au four*

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 400G DE TOMATE
- 300G D'AUBERGINE
- 250G DE COURGETTE
- 250G DE POIVRON JAUNE
- 100G D'OIGNON
- 4 GOUSSES D'AIL
- QUELQUES FEUILLES DE BASILIC
- QUELQUES BRINS DE PERSIL
- THYM
- HUILE D'OLIVE
- SEL & POIVRE

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 180 degrés.

*

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive.

*

Couper les aubergines, courgettes et tomates en tranches fines, et les poivrons en lanières.

*

Huiler un plat à gratin, disposer dans le fond les oignons et l'ail haché. Ajouter le thym, le persil haché et 4 feuilles de basilic. Disposer les tranches de légumes debout contre l'un des côtés, en alternant les couches de chaque légume.

*

*Saler et poivrer.
Arroser d'un filet d'huile d'olive.*

*

*Couvrir d'un papier sulfurisé et cuire 30 minutes au four. Retirer le papier et cuire encore 30 minutes.
Décorer de feuilles de basilic et servir.*

*

Variantes: Ajouter des tranches de mozzarella ou de fromage de chèvre entre les légumes. Ajouter des lanières de viande entre les oignons et les tranches de légumes.

BON APPÉTIT !

LES ARRIVAGES

CHARCUTERIE

À la coupe: Coppa de porc blanc de l'ouest,
terrines de pied de porc et guanciale
par *Les Papilles Épatées*

En libre service: Charcuterie sèche
de porc blanc de l'ouest, coppa, lomo,
ventrèche, bacon par *Les Papilles Épatées*

MIEL

La gelée royale
d'*Apilupy*
dans les 2 magasins.

LES LÉGUMES

Tomates rondes, cerises
et anciennes, courgettes,
concombres, aubergines,
poivrons, basilic,
haricots verts.

LES RENDEZ-VOUS

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

Exposition de matelas en laine locale
par *Caroline Chatriot*.



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

site **BRINDHERBE35.FR** réseaux **@BRINDHERBE35**

GIE BRIN D'HERBE 384 411 831 R.C.S. RENNES