

AU FIL DES SAISONS

AUTOMNE 2026



ÉDITO

ÉCO-TERRORISME : QUAND LE CAPITALISME BRÛLE LA PLANÈTE.

par **Marie Ufferte**, élèveuse
de **La Ferme de La Reine des Prés**

Nous sommes le 25 juillet.
La 3^{ème} canicule est terminée depuis moins
de 10 jours et la 4^{ème} est déjà en route.

Le Cap Ferret à été entièrement évacué, l'armée est appelée en renfort pour tenter de contenir le méga feu en Gironde. 240 000 personnes ont été évacuées.

En tout, c'est 32 feux qui brûlent notre pays du nord au sud. 6000 personnes sont mortes de chaud pendant les canicules, plus de 100 000 hectares ont brûlé.

Ici, à Gahard, la sécheresse est installée. Il me reste une dizaine de jours d'herbe pour les chèvres, ensuite il faudra taper dans le foin, les stocks d'hiver. Côté humain, c'est invivable, travailler sous ces chaleurs est impossible, on essaye de survivre comme on peut malgré le manque de sommeil et le corps qui nous lâche. Côté moral, c'est pas mieux, l'éco-anxiété s'est transformée en trouble anxieux généralisé et je suis sous antidépresseur depuis la 2^{ème} vague de canicule.

Lorsque vous lirez ces mots, l'été sera loin derrière nous, pourtant, il ne faudra pas oublier que cet été infernal sera bientôt la norme. Que depuis plus de 60 ans, les scientifiques ont prédit ce qui est en train d'arriver et que depuis autant de temps, les politiques n'ont rien fait.

**Il ne faudra pas oublier
que les incendies et les canicules
ne sont pas des catastrophes naturelles !**

C'est le fait de décisions politiques délibérées. Il ne faudra pas oublier de nommer les responsables, le capitalisme et tous ceux qui sont prêts à tout pour le faire prospérer. Et il ne faudra surtout pas oublier de se mettre en action, en votant en 2027 pour un parti qui a un programme écologique ambitieux, bien sûr, mais pas seulement. Il va falloir se battre pour sauver notre monde. Et sauver notre monde signifie saboter le leur. Détruire des projets écocides, mettre hors d'état de nuire des projets d'accaparement de l'eau etc...

Et si vous vous dites que c'est trop radical, si vous pensez que les éco-terroristes se trouvent du côté des Soulèvements de la Terre, relisez les chiffres du début de ce texte et posez vous la question: qui brûle la planète?

À LA FERME S'ASSOCIER POUR MIEUX DURER

par **Camille Le Roux et Pierrick Rigal**,
éleveur.euses des Papilles Épatées
& **La Ferme en Cavale**

Arrivées depuis peu dans les magasins, les charcuteries des Papilles Épatées sont produites au croisement du pays de Brocéliande et du pays de Rennes.

C'est dans les Landes de Monterfil que depuis 2016, les cochons de Camille s'épanouissent au grand air dans un système naisseur, engraisseur, transformateur, vendeur: la maîtrise du produit de A à Z, ne manque plus que l'abattage à la ferme et tout serait idéal!

Ses cochons: des porcs blanc de l'ouest, une race locale, sont élevés au plus près de leurs besoins naturels: en troupeau dans de grands espaces diversifiés.

Afin de valoriser les prairies de la ferme, un troupeau d'ovin (35 brebis) permet de produire de la viande d'agneau.

Depuis 2025, Pierrick est arrivé sur la ferme, apportant une nouvelle énergie pour relancer des chantiers, améliorer l'ergonomie du système et pour intégrer le projet Brin d'Herbe.

Les terres de la Ferme en Cavale, la Ferme de Pierrick, permettent de produire plus de cultures (orge, triticale, pois et colza) et ainsi d'améliorer l'autonomie sur l'alimentation des animaux.



DANS LES CHAMPS C'EST ENCORE LA PÉRIODE DES LÉGUMES D'ÉTÉ !

par **Pierre Lebrun**
maraîcher de La Ferme des Bottes Heureuses

Jusqu'en octobre, on récolte encore des tomates, des aubergines, des poivrons et des courgettes.

Cette année les aubergines qui aiment la chaleur ont particulièrement bien donné et les poivrons ont viré au rouge, jaune ou orange tôt dans la saison. Concernant les tomates, on va sûrement observer une baisse de production à partir septembre car certains bouquets ont brûlé avec les chaleurs de cet été.

L'automne, c'est aussi l'arrivée des courges !

Les potimarrons ont mûri très tôt cette année, pas sûr qu'ils se conservent longtemps, mais les butternuts, kabocha, potimarrons et autres petites courges prendront le relais! Cette année, ça a été compliqué de réussir les carottes avec les fortes chaleurs. Les semis ont en partie fondu, ça va manquer cet automne,

En parallèle, on a fait du nettoyage dans les serres et les premières séries de légumes commencent à être récoltées: épinards, mâche, mesclun, blettes! Dans nos jardins de plein champ qui ne sont pas occupés par des légumes, nous allons broyer les restes de cultures et semer à la volée des engrais verts (avoine, seigle, pois) pour l'automne/hiver.

PORC CHASHU

*Poitrine de porc roulée,
braisée et fondante!*

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 600G DE POITRINE FUMÉE
- 4 GOUSSES D'AIL
- 4 CM DE GINGEMBRE FRAIS
- 1 OIGNON VERT
- 120ML DE SAKÉ*
- 120ML DE SAUCE SOJA
- 400ML D'EAU
- 120ML DE MIRIN*
- 30G DE SUCRE

*VARIANTES

SI VOUS N'AVEZ PAS DE MIRIN,
VOUS POUVEZ LE REMPLACER PAR UN VIN BLANC DOUX
OU PAR UN MÉLANGE DE VINAIGRE DE RIZ
ET DE SUCRE.

SI VOUS N'AVEZ PAS DE SAKÉ,
IL PEUT ÊTRE REMPLACÉ
PAR UN VIN SHAOXING, DU XÉRÈS
OU UN ALCOOL SEC.

INSTRUCTIONS

*Roulez la poitrine bien serrée sur elle-même
et ficelez-la.*

★

*Faites dorer la viande sur toutes ses faces
dans une cocotte chaude avec un peu d'huile.*

★

*Ajoutez l'eau, la sauce soja, le saké, le mirin,
le sucre, l'ail, le gingembre et la cébette.*

*Laissez mijoter 1h30/2h
et laissez refroidir dans le bouillon.*

★

*Le porc Chashu est souvent servi en tranches fines
dans un bol de ramen avec d'autres garnitures
telles que des œufs marinées, des oignons frais
ou des pickles de carottes...*

*Vous pouvez aussi le déguster avec une salade,
accompagné de riz ou dans un sandwich.*

BON APPÉTIT !

LES RENDEZ-VOUS

FESTIVAL GAHARD GANTUESQUE

SAMEDI 26 SEPTEMBRE, 11h - 1h
à La Chèvrerie de la Reine des Prés
5 les Marettes. à Gahard
PRIX LIBRE

HUILES ESSENTIELLES

Animation découverte par Maud Desmots
SAMEDI 10 OCTOBRE,
10h - 11h30 à Chantepie
Sur inscription

LES ARRIVAGES

PRODUITS VÉGÉTARIENS

Proteines de soja, tofu



L'épicurieux
une brique croulée
au cœur crémeux

L' impatient
un palet croulé
au cœur coulant

L'émherveillé
une petite goutte croulée
et crémeuse

ENEZ 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