

### Je communique, Tu communique...

Depuis quelques mois, vous avez observé nos nouveaux panneaux à l'extérieur des magasins. Ce nouveau visuel a été plutôt bien reçu. La couleur verte y est plus soutenue, comme s'il fallait rappeler que l'herbe est bien verte, et qu'elle doit être « réhabilitée » dans l'alimentation des animaux d'élevage. On sait que la NATURE s'en portera mieux. Au-delà de l'image, nous avons voulu mettre l'accent sur notre identité : **magasin de paysans**. Et là aussi, l'accueil a été bon. Il s'agit de notre modeste contribution à une autre réhabilitation : celle du métier de paysan et ce qui va avec (agriculture, accueil, charte, saveurs...) Et bien, ces paysans ont été photographiés sur leur lieu de travail. Ce sera très prochainement l'expo permanente dans les magasins. De plus un autre volet de notre communication est le début d'un cycle d'animations-dégustations où les producteurs seront présents pour parler des produits de leur ferme. En effet, nous ne sommes pas tous impliqués à la vente... Ce sera alors pour vous l'occasion, de nous RENCONTRER, cette fois, en chair et en os !!!

**Il communique,  
Nous communiquons...**

Yves Caillard

**Le vendredi 22 avril  
« animation-dégustation »**

autour de nos produits avec la participation de :

**Le matin au magasin de Vezin :**

- Gaec du pressoir (porc et charcuterie)
- Patrick Champigny (confitures)
- Evelyne Lechaix (plantes aromatiques et plants)

**L'après-midi à Chantepie :**

- Patrick Champigny (confitures)
- Evelyne Lechaix (plantes aromatiques et plants)

### Infos/Agenda

#### Dates de livraison

- **AVRIL 2011**

Veau et agneau	les 1 et 2
Bœuf	les 8 et 9
Veau et agneau	les 15 et 16
Veau et agneau	les 22 et 23
Veau et agneau	les 29 et 30
- **MAI 2011**

Bœuf	les 6 et 7
Veau et agneau	les 13 et 14
Veau et agneau	les 20 et 21
Veau et agneau	les 27 et 28
- **JUIN 2011**

Veau et agneau	les 3 et 4
Bœuf	les 10 et 11
Veau et agneau	les 17 et 18
Veau et agneau	les 24 et 25

### Nouveautés

- **Les sardines, maquereaux, harengs fumés du fumoir des vallons de vilaine à St Senoux.**
- **Le bocal « familial » de cassoulet de 1 kg du Gaec du pressoir.**

# Journée à la Ferme de La Rebourcière

Le jour se lève, et je pars ouvrir les portes des poulaillers. Les volailles sont enfermées tous les soirs car le risque de la visite de Maître Renard est toujours présent.

Aujourd'hui, nous sommes mardi et je dois amener mes volailles à préparer à l'ESAT de Hédé (établissement et service d'aide par le travail qui dispose d'un abattoir pour les volailles) pour 8h00.

Les poulets sont abattus entre 16 et 20 semaines, les pintades, canes et canards entre 18 et 22 semaines. Ce qui peut expliquer que les poids des volailles ne sont pas toujours homogènes (le poids des poulets peut être compris entre 1,5 kg et 3 kg).

Je les récupérerai le lendemain, pour faire les livraisons dans les magasins Brin d'Herbe et je livrerai aussi ma clientèle de particuliers.

De retour à la ferme, je vais commencer à préparer la nourriture des volailles. Je vais broyer et mélanger les céréales produites sur la ferme : du blé, des pois et du triticale. Cette opération durera 1h30, et je devrai intervenir toutes les demi-heures pour recharger les céréales dans le broyeur.

Pendant ce temps, pleins de petits travaux m'attendent comme le paillage des poulaillers. Cette opération demande toute mon attention car depuis le début de



l'année 2010 (suite à une directive de l'union européenne), nous sommes obligés de faire des prélèvements de litières toutes les 3 semaines pour rechercher la présence éventuelle de salmonelles. Ces analyses sont obligatoires pour pouvoir abattre les volailles.

J'apporterai ensuite de l'eau et du foin aux bovins en prairie...

La nourriture des volailles est désormais prête et il ne reste plus qu'à remplir les mangeoires.

Il est déjà 12h30, et ce midi je vais me régaler avec un poulet mariné au citron.

Avec l'arrivée des beaux jours, je vais devoir vérifier l'état des clôtures car certains fils sont endommagés suite à l'entretien des haies et aux passages des sangliers et chevreuils durant l'hiver....

A la tombée de la nuit, je renferme les volailles dans leur abris et nous allons tous faire un GROS DODO !

Pascal GARCON

## Un petit message du Gaec de la Guinbergère (producteur de viande bovine) :

Nous vous informons que nous suspendons provisoirement nos propositions de caissettes de bœuf. En effet, nos bœufs ont des gabarits moins importants suite à une mauvaise année climatique 2007.

Ceci n'affecte en rien la qualité gustative de notre viande.

Dès que nous aurons rétabli la situation, vous retrouverez dans les magasins nos propositions de caissettes.

Vous pouvez toutefois toujours commander du bœuf au détail.

Merci de votre compréhension  
Le GAEC de la Guinbergère

## ENEZ DANS NOS FERMES

Cette année, vous pouvez visiter 5 fermes.

Les visites ont lieu le samedi après-midi à partir de 14h00.

**Le 16 avril :** Aux vergers de l'Ille à St Grégoire (pommes, cidre et jus de pomme bio)

**Le 14 mai :** A la ferme des bois à Romillé (porcs bio)

**Le 18 juin :** A la ferme de Bellevue à Ruca (fromages fermiers)

**Le 17 septembre :** Au gaec de la Guinbergère à Mernel (boeuf bio)

**Le 15 octobre :** Chez J-C Bénis à Bazouges-sous-Hédé (volailles fermières)

Des bulletins d'inscription sont disponibles dans les magasins.

## Recette de Printemps

### POULET MARINÉ AU CITRON

#### Ingrédients :

- 1 poulet

#### pour la marinade :

- ail haché finement
- huile de colza ou huile d'olive
- citrons pressés
- sel – poivre
- Herbes aromatiques : thym, laurier et autres....

#### PREPARATION

- Préparer votre marinade en mélangeant tous ces ingrédients.
- Couper le poulet en morceaux et les mettre dans la marinade.
- Laisser mariner 12h en retournant de temps en temps les morceaux.
- Cette préparation se cuisine par la suite, de plusieurs manières :
- grillé au barbecue : en ne faisant pas de morceaux trop épais
- au four : déposer les morceaux dans le lèche-frites
- en cocotte

BON APPETIT !