

Zoom sur La Ferme d'Olivet

- Servon sur Vilaine -



La Ferme d'Olivet en chiffres :

4 personnes :

Gérard, Sandra, Jérôme et Sonia

2 ateliers :

production laitière bovine et transformation du lait en produits laitiers frais

45 vaches

de race brune des Alpes nourries à l'herbe toute l'année.

Le lait des vaches de race brune des Alpes valorise très bien les différentes saveurs et propriétés de l'herbe de nos prairies au fil de chaque saison.

Ces variations saisonnières se retrouvent dans la couleur et le goût de nos produits :

crème, beurre, lait ribot, fromage blanc, faisselle, petits suisses, fromages frais et crèmes dessert.

Le goût authentique de nos produits vient de la combinaison de méthodes d'élevage respectueuses du rythme de nos vaches, de savoir-faire artisanaux traditionnels et de notre volonté de vous apporter des produits riches en saveurs.

La ferme en bio depuis 20 ans a mis l'accent sur la préservation de la biodiversité et la cohérence du système. Nous avons planté des haies avec des espèces locales (sureau, acacia, prunier, néflier, noisetier, châtaignier...), pour le plus grand bonheur de nos vaches. Pour l'entretien des abords de la ferme, nous faisons appel à l'appétit de notre chèvre et pour recycler les résidus du labo et de la laiterie (sérum, eaux de lavage du beurre, invendus, lait impropre à la consommation...), nous faisons appel à 2 cochons semi-plein air sur aire paillée.

Vous pouvez visiter la ferme le vendredi après-midi lors de l'ouverture de notre point de vente de 16h00 à 19h00.

Au plaisir de vous y retrouver.

L'ÉQUIPE DE LA FERME D'OLIVET

MERCI à TOUS

... pour les bons moments passés
ce 12 septembre !!

Après-midi sous le soleil...crêpes, jeux et balades en âne
ont fait le bonheur des petits et des grands !
Soirée festive, musicale et...gourmande !!

Alors une spéciale dédicace à ceux qui ont apporté
les bonnes victuailles qui ont régalé tout le monde
...preuve en est ...aucun reste !

Alors maintenant que nous avons eu confirmation
de vos talents de cuisinier, rendez-vous en magasin
pour la collecte des recettes !!

On a pris beaucoup de plaisir en votre compagnie alors...à la prochaine !



Visite de fermes (NESO)

17 OCTOBRE,

ferme de la Bardinière, chez Yann Pitois (boeuf) à Mecé (35)

le 5 DÉCEMBRE, ferme du Ptit Gallo (produits laitiers)
chez Yves Simon à Montreuil Le Gast (35)

**BRIN
D'HERBE**
MAGASIN DE PAYSANS

AU FIL DES SAISONS

au fil de l'automne

CRISE DES ÉLEVAGES INDUSTRIELS : VICTIMES ET COUPABLES

Lorsqu'un problème survient, il est un réflexe ancestral qui consiste à chercher un coupable. Dans le cas qui nous concerne, il est très simple et réconfortant de pointer du doigt la grande distribution qui tire les prix vers le bas pour mieux se placer sur un marché concurrentiel. Mais en creusant un peu, on se rend compte que si les grandes enseignes veulent acheter au plus bas prix c'est pour d'une part augmenter leurs profits (certes) mais aussi pour attirer le maximum de clients, eux-mêmes à la recherche des prix les plus bas. Nous voilà déjà non pas avec 1 mais 2 coupables : la grande distribution + les consommateurs intéressés par le maximum de pouvoir d'achat.

Et nos victimes qui font l'actualité du jour, les éleveurs industriels, à qui l'on impose des prix de vente miséreux de leurs produits. N'ont-ils rien à se reprocher ? Comment sont-ils arrivés à cette situation de précarité qui les rend à la fois dépendants des prix de leurs fournitures dont ils ne maîtrisent pas les prix d'achats (aliments, engrais, semences...) que des prix de vente de leur produits soumis aux aléas du marché international ?

Ils ont voulu croire en cette agriculture performante par l'acquisition d'un bel outil de production, moderne, automatisé qui affranchirait enfin l'homme des contraintes de la nature grâce à la technologie tout en leur garantissant un bon revenu. A la place de cela ils se retrouvent souvent à piloter des outils de production, certes modernes, mais qui les oppressent sous le poids des annuités à rembourser alors que chutent les prix de vente de leur production. Cette agro-industrie nécessitant toujours plus de volume, toujours plus de productivité pour équilibrer leur budget et sortir un maigre revenu.

Alors, finalement, sont-ils victimes ou coupables ? Sans doute les deux. On pourrait dire qu'ils ont été victimes et coupables d'une supercherie collective à laquelle presque tout le monde a collaboré sans parfois s'en rendre compte : consommateurs, politiques, grande distribution, industrie agro-alimentaire, agriculteurs.

Les conséquences d'avoir voulu croire en un monde sans limite sont fâcheuses et aujourd'hui le constat est dur : la terre est mal en point et ses habitants ne sont pas plus heureux qu'avant, malgré l'opulence des biens matériels dans nos pays occidentaux.

Bref, nous sommes collectivement victimes et coupables de ce type de développement qui a peut-être eu sa raison d'être au sortir de la guerre, mais qui aujourd'hui est devenu trop destructeur. Un modèle de développement est en train de mourir ; il nous faudra bien l'accepter...pour en imaginer un autre.

Boulangerie paysanne des 5 sens

« DU CHAMP AU PÉTRIN »

LES PAYSANS

Marie & Mickaël, paysans boulangers en phase d'installation sur la ferme des 5 sens à Guipry (pays des Vallons de Vilaine). Notre parcours est marqué par l'Economie Sociale et Solidaire. Après 2 ans de travail au sein d'une ONG en Bolivie, nous faisons le choix d'un retour à la terre. Nous optons pour une formation de terrain via un certificat de spécialisation en AB dans le Tarn et Garonne. Parallèlement, nous intégrons le Groupement des Agriculteurs Biologiques du département (Bio82) en tant que salariés. Puis, durant 4 ans, nous serons installés dans le Quercy en tant que paysans boulangers sur une ferme en polyculture (grandes cultures, arboriculture).



Vous pouvez suivre l'actualité du collectif « Ferme des 5 Sens » sur : <https://www.facebook.com/fermedes5sens>

LE PROJET DU GAEC BOULANGERIE PAYSANNE DES 5 SENS

Notre motivation est de créer notre emploi en milieu rural au sein de dynamiques collectives. Les 25ha de surface agricole nous permettent d'implanter des prairies temporaires (engrais verts) et de cultiver des céréales (principalement blés panifiables) en vue de transformation en farine.

La meunerie construite prochainement sur la ferme, accueillera un moulin à meule de pierre, du matériel de tri... Le moulin à meule de pierre a pour intérêt de préserver le germe et l'assise protéique du blé. Ces 2 parties du grain sont d'une grande richesse nutritionnelle (protéines solubles, vitamines, acides gras...). Au fournil, nous façonnons nos pains à partir du précieux levain naturel et spontané qui a de nombreux avantages sur le goût et la conservation du pain. Le pain au levain est aussi plus digeste.

REPRISE DE LA FERME DES 5 SENS ... EN COLLECTIF

Cet automne, plusieurs entreprises s'installent sur la ferme : 2 paysans boulangers, 2 maraîchers et 1 artisanne savonnière. Notre projet est de cohabiter sur le même lieu pour construire un espace de développement d'activités indépendantes dans un esprit coopératif et respectueux du vivant. L'idée d'une association à travers des projets économiques distincts sur la même ferme permet de mutualiser un outil foncier, immobilier et matériel.

Un « clin d'œil » aux cédants : Jean-Michel Bourrée et Philippe Cottais qui ont su pérenniser et rendre transmissible une ferme, en agriculture biologique depuis 15 ans.

Nous sommes heureux d'intégrer l'équipe de Brin d'Herbe et de participer prochainement à son développement.

Paysannement vôtre,
MARIE & MICKAËL

RECETTE KALE

Pour 4 à 8 personnes :

- 250 g de pâte Brisée
- 100 g de fromage de chèvre frais
- belles poignées de chou vert frisé (ou kale)
- 200 ml de crème fraîche épaisse
 - 3 œufs + 1 jaune
- 1 gros poireau
- 1 à 2 c. à thé de piment d'Espelette
 - Muscade
- 1 botte de ciboulette
 - Marjolaine
 - Sel et poivre

Étalez la pâte Brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre (ou ici trois moules carrés). Réservez au frais le temps de préparer le reste des ingrédients. Rincez les feuilles de chou. Asséchez-les sur un torchon. Enlevez la nervure centrale des feuilles de chou. Hachez-les finement. Réservez. Rincez le poireau. Émincez-le. Réservez. Battez vigoureusement les œufs et le jaune. Une fois bien mousseux, incorporez la crème tout en battant énergiquement. Assaisonnez. Ajoutez le piment d'Espelette et la muscade. Répartissez le poireau émincé et les feuilles de chou sur le fond de tarte. Versez le mélange d'œufs battus dans la tarte. Répartissez le fromage de chèvre frais en petits tas. Ciselez la ciboulette. Effeuillez la marjolaine. Enfourez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez immédiatement la température à 180°C, faites cuire 30 à 45 minutes.

AGENDA !

Agenda des viandes...

Veau et agneau : **TOUTES LES SEMAINES.**
Bien sûr, s'il vous faut des morceaux en particulier on vous conseille de commander la semaine précédente.

Boeuf : nous aurons du boeuf **TOUTES LES SEMAINES.**
Mais vous l'avez compris pas tous les morceaux en même temps... Vous pouvez passer vos commandes pour les semaines indiquées ci-dessous en prenant soin de nous en informer la semaine précédente; ce sont les semaines où tous les morceaux sont disponibles. Pour les semaines qui ne sont pas inscrites ci-dessous... il y a du bœuf quand même (pas de panique !!) mais pas tout... renseignez-vous en magasin !!

OCTOBRE

les 9 et 10 : S. Vetil Armoricaine
les 23 et 24 : Y. Pitois Limousine

NOVEMBRE

les 6 et 7 : Y. Pitois Limousine
les 20 et 21 : S. Vetil Armoricaine

DÉCEMBRE

les 4 et 5 : Y. Pitois Limousine
les 18 et 19 : Y. Pitois Limousine

NOUVEAUX HORAIRES DEPUIS JANVIER 2015

- Mardi : 9h - 19h
- Mercredi : 9h - 19h
- Vendredi : 9h - 19h
- Samedi : 9h - 17h



LE GRAND CHEVILLÉ
35132 Vezin le Coquet - Tél. 02 99 64 79 40

LE VERGER
35135 Chantepie - Tél. 02 99 41 48 95

[facebook.com/magasinsbrindherbe](https://www.facebook.com/magasinsbrindherbe)
www.brindherbe35.fr