



BRIN D'HERBE

MAGASIN DE PAYSANS

Au fil des saisons

PRINTEMPS 2018



Visites de fermes
organisées toute l'année,
renseignez-vous
en magasin !

Zone de gratuité à Vezin
autour de la cuisine
et de la gourmandise
Livres / Ustensiles / Épices



Vezin 20 ans !
On fêtera ça le 23 juin



On récupère
les bouchons
de lièges !

EDITO

17 janvier... Mercredi 17 janvier 2018...

Il est 9 heures et c'est l'ouverture des portes de notre nouveau magasin Brin d'Herbe Chantepie.

De ce moment tant attendu, un plein d'images et de sensations vont nous rester gravé ! Nos premiers clients, la joie d'accueillir, ce soleil d'hiver qui se lève et qui pénètre le bâtiment, nos échanges, les encouragements.

MERCI BEAUCOUP.

Et dans la foulée, il y a cette inauguration du samedi 27 janvier avec une nouvelle fois, une ambiance joyeuse, fraternelle, pleine de confiance et de plaisir à vivre...

MERCI ENCORE, MERCI VRAIMENT !!!



17 janvier... Mercredi 17 janvier 2018...

Nous nous y attendions, mais la nouvelle est ce jour-là officielle : le projet d'aéroport de Notre Dame des Landes est abandonné.

QUEL CLIN D'OEIL !!!

Quoiqu'on en dise, c'est une victoire contre l'urbanisation, contre le béton, contre du légal qui n'était pas légitime. Il reste cependant à en faire une victoire de la terre nourricière, ce capital que l'on ne devrait pas, que l'on ne doit plus marchander. La terre est un bien commun, un bien collectif, un bien à partager, comme l'eau, comme l'air.

À Brin d'Herbe, ça nous parle ces notions de communauté, de collectivité, de partage.

Des combats pour cette terre nourricière, il reste à en mener.

Parmi les producteurs adhérents, Vanessa et Sébastien VETIL du GAEC de BRANTADE sont en lutte contre un projet de parc d'attraction sur la commune de GUIPRY-MESSAC.

« Avalonys » serait le nom du parc d'attraction et son concepteur souhaite exploiter et marchandiser la thématique des légendes Arthuriennes.

Ce projet viendrait ponctionner 80 ha de terres agricoles et impacter 9 exploitations agricoles, dont celle de Vaness et Seb.

« Indignez-vous », nous a dit Stéphane HESSEL.

L'association « La PUCE », qui se Pique d'Urbanisme, de Culture et d'Environnement, a été créée en mars 2017 en réaction à ce projet et s'indigne de cette ponction de terre nourricière dont les paysans se veulent être l'interface avec vous, avec nous tous qui consommons.

BRIN D'HERBE SOUTIENT CETTE LUTTE, CE COMBAT, ET CET ÉTAT D'ESPRIT CRITIQUE ET INDIGNÉ.

FERME TY R'NAO

Jérémy Renaud, nouvellement installé à Ste Anne sur Vilaine dans le pays de Redon et en cours d'adhésion à Brin d'Herbe...

*J'ai lancé mon activité de paysan bio et fait mes premières récoltes en 2015 sur **des terres certifiées bio depuis 2000.***

En 2017 j'ai acquis des nouvelles parcelles en conversion bio qui permettront d'allonger les rotations des pâtures.

Je travaille principalement avec des variétés anciennes issues de semences paysannes.

Je vends des pâtes de blé noir, d'amidonnier (épeautre), de seigles, de blés tendres et blés poulards, ainsi que de la farine de froment, d'amidonnier et de sarrasin.

Les pâtes sont sans œufs et séchées à basse température, j'envoie ma farine chez un artisan pastier en sud Finistère qui me renvoie mes pâtes.



L'amidonnier (ou farro en italien qui a donné le mot farine...) est originaire d'Italie, où il est cultivé depuis des millénaires.

À l'époque des Romains, cette céréale servait à nourrir la majorité de la population.

L'amidonnier est un 3^{ème} type d'épeautre appelé aussi épeautre de tartarie ou épeautre de mars.

Il est aussi particulièrement riche en vitamine B, en magnésium, en fer et également en zinc.

Sa farine est très parfumée.

En utilisation il est très apprécié seul en crumble, biscuits secs, pâtes, crêpes et aussi en galettes pour varier du sarrasin!

Pour la fabrication de pain, gâteaux et pâte à tartes, il est conseillé de le couper avec du froment.



LA
GAUFRERIE

La Gaufrierie, c'est une histoire de frangins belges qui veulent faire connaître les spécialités de chez eux, dans un autre pays de gourmands : la Bretagne.

Des recettes traditionnelles wallonnes, oui, mais préparées avec le goût breton ; beurre demi-sel, farine de Corps-Nuds, œufs de Breal sous Montfort, bref, des ingrédients du coin, paysans et **en bio** s'il vous plaît !

Une pincée de coopération permet d'en renforcer la saveur : La Gaufrierie est membre d'Elan Créateur.

Depuis, un des frères est parti, la compagne de l'autre a pris le relais et la famille des gaufres s'est élargie.

Aujourd'hui, La Gaufrierie c'est 5 gaufres différentes :

- ➔ **La Liège caramélisée**, star des gaufres
- ➔ **La Gaufre aux fruits**, rouges, jaunes ou verts selon la saison, pour les gouters des pitchouns
- ➔ **La Ribambelle de Moniques**, des gaufres quatre-quarts à ranger dans une petite boîte en fer pour tremper dans son thé ou son café roulé dans un plaid devant le feu
- ➔ **Sa copine Riz-sarrasin-speculoos** pour les sensibles au gluten
- ➔ **et la nouvelle Gaufre-pizza** aux accents italiens de St Germain sur Ille et au parfum de Baulon (c'est le sud Baulon, non?), pour l'apéro ou pour le midi au bureau.

À réchauffer au grille pain, au four ou à manger telles quelles, selon vos goûts. Bonne découverte !

À Brin d'Herbe ils vendent leur gaufres devant nos magasins depuis plus d'un an les 1^{ers} samedis de chaque mois à Vezin et les 3^{èmes} à Chantepie ... mais j'ai un scoop ...

Vous trouverez bientôt leurs gourmandises en rayon !

Renseignez vous !

BOISSONS

FRUITS & LÉGUMES

VIANDES & CHARCUTERIE

PAINS

CRÈMERIE

ÉPICERIE

La commission
produit
vous parle !!

...et vous explique
pourquoi y'a pas tout
à Brin d'Herbe ?

Brin d'herbe est un magasin de producteurs. C'est pourquoi derrière le tablier, vous avez un paysan, un vrai (ou aussi bien une paysanne) !

Ce producteur vous vend en direct le fruit de son travail. Il participe à la vente et aux réunions de groupe, il est donc **ADHÉRENT**. Une commission est prise sur ses ventes afin de participer aux charges du magasin (charge salariale, locative...).

Parfois, le producteur n'a pas le temps de participer à la vente. Ses produits sont donc mis en rayon par lui-même mais la vente est assurée par les membres adhérents. Il est alors **DÉPOSITAIRE VENDEURS**.

Et parfois même, nous n'avons pas de producteur en local (chocolat, sucre, thé...). Nous faisons donc de **l'ACHAT REVENTE** auprès de petites entreprises locales assurant **un commerce équitable**.

MAIS... pour être magasin de producteur (et ainsi garder ce caractère de vente directe important pour nos fermes), **70% du chiffre d'affaire doit être réalisé par les producteurs adhérents !**

C'est pourquoi vous pourriez ne pas trouver une gamme aussi large que dans certains autres magasins.

Au-delà de ces considérations économiques, Brin d'Herbe a le souhait de promouvoir des produits **issus d'une agriculture locale, respectueuse des hommes qui y travaillent et des hommes qu'elle nourrit...** Derrière chaque produit présent à Brin d'Herbe, un producteur peut être identifié (ce qui explique en partie l'absence de produit transformé) **C'est pourquoi vous ne trouverez pas de produits contenant des OGM, hors saison, ionisés, ... mais des produits FRAIS, LOCAUX, BIO pour la plupart.**

La commission produit (regroupant paysans et salariées) est là pour y veiller.

C'est quoi
une caissette ?

C'est un lot de viande fraîche
prête à cuire ou à congéler :

Le prix est plus avantageux que si vous achetez
vos pièces de viande en vitrine...
Le détail des caissettes est disponible dans vos magasins,
ou sur www.brindherbe35.fr

RICOTTA MAISON

INGRÉDIENTS pour 200g

- 1 litre de lait entier
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 pincée de sel
- 2 c à s de vinaigre de pomme (30 ml)*

- ➔ Mettre le lait, la crème et le sel dans une casserole.
- ➔ Faire chauffer, en tournant, à feu moyen jusqu'à ce que le mélange atteigne 80°C.
- ➔ Enfourez pour 45 mn de cuisson.
- ➔ Ajouter le vinaigre de pomme, ou le jus de citron. Mélanger. Baisser le feu et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes, sans faire bouillir. Des petits grumeaux se forment.
- ➔ Retirer du feu, couvrir la casserole d'un linge propre et laisser refroidir à température ambiante.
- ➔ Placer une passoire fine sur un récipient. Tapisser la passoire avec 2 ou 3 gazes superposées.
- ➔ Lorsque le mélange a refroidi, le verser dans la passoire.
- ➔ Laisser égoutter plusieurs heures au réfrigérateur.
- ➔ Vous pouvez presser un peu le fromage pour accélérer l'égouttage.

* Le vinaigre de pomme ou de cidre peut être
remplacé par du jus de citron

VEZIN LE COQUET

Le Grand Chevillé

35 132 VEZIN LE COQUET

Tel 02 99 64 79 40

CHANTEPIE

Allée Gwalarn

35 135 CHANTEPIE

Tel 02 99 41 48 95



magasinsbrindherbe

WWW.BRINDHERBE35.FR