

BOISSONS

FRUITS & LÉGUMES

VIANDES & CHARCUTERIE

PAINS

CRÈMERIE

ÉPICERIE



Chers clients,

Nous incitons chacun d'entre vous à nous retourner tous les pots de miel en appliquant une consigne de 20 centimes.

Mais, à ce montant, nous ne sommes pas gagnant, loin de là, car le temps de lavage est chronophage lorsque l'on met ce chantier en route. Ainsi, il nous faut 6h00 de travail pour environ 1000 pots. Et le gros du travail est bien sûr, le fait de gratter l'étiquette.

Dès lors, nous vous serions gré de bien vouloir nous rapporter les pots de miel sans l'étiquette. Pour ce faire, laissez tremper le pot pendant 2 à 3 heures, et l'étiquette devient bien plus facile à enlever...

«You wash it, you wash it, you wash it...»
comme disait Elie KAKOU.

Merci d'avance.
Ludovic pour le GAEC APILUPY»

PETIT RÉCAPITULATIF DU PRIX DES CONSIGNES :

- Bouteilles de cidre (Pradenn) : 0,15 €
- Bocaux pâte (Pressoir) : 0,50 €
- Bocaux plats préparés (Pressoir) : 1 €
- Bouteilles en verre sans les bouchons (Les vaches à la rue) : 0,25 €
- Petit yaourt sans les bouchons (Les vaches à la rue) : 0,10 €
- Cagettes de pomme : 0,50 €
- Bouteilles de cidres (Les vergers de l'Ille) : 0,15 €
- Pot de miel : 0,20 €
- Pot de rillettes de poule (La ferme en cavale) : 0,10 €
- Verrines (Ferme de la grande fontaine) : 1 €

Nous récupérons les bouteilles de jus de pommes, mais elles ne sont pas consignés.

C'est quoi
une caissette ?

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

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



TARTE TATIN AU BOUDIN NOIR

POUR 5
PERSONNESCUISSON
30 MINUTESPRÉPARATION
10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 3 pommes acidulées
- 100 gr de beurre
- 150 gr de boudin noir
- 1 pâte feuilletée

- ➔ Beurrer le fond d'un plat à tarte
- ➔ Recouvrir de vos pommes épluchées et coupées en petits quartiers
- ➔ Ajouter des rondelles de boudin noir et du beurre. Saler, poivrer, recouvrir le tout de la pâte à tarte en la bordant
- ➔ Percer la pâte de quelques coups de fourchette
- ➔ Enfourez 30 minutes à 200 C (thermostat 7)

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


BRIN
D'HERBE
MAGASIN DE PAYSANS

Au fil des saisons

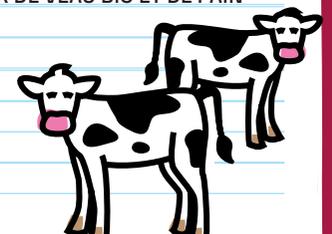
AUTOMNE 2019



PLANNING VISITES NESO

Le 16
novembre

chez Nathalie et Laurent Gauthier-Langlois
Gaec Gaulois
PRODUCTEUR DE VEAU BIO ET DE PAIN



Venir chez nous...

Ce n'est pas toujours simple de se rendre disponible... Ni pour vous, ni pour nous...

Notre métier à la base, c'est agriculteur, producteur de matière première, paysan...

Nous sommes établis dans la campagne profonde, bien loin des centres urbains et périphéries, bien loin de vous.

Brin d'herbe porte le projet de rapprocher physiquement les producteurs des consommateurs. Ainsi, nous nous proposons à la vente, et au commerce de nos produits, ce qui, il faut le rappeler, n'est pas le cœur de notre métier. Et bien souvent, vous avez pu le constater, lorsque nous sommes à la vente, nous n'avons pas trop le temps de discuter, de rentrer dans les détails, de nous connaître réellement.

Alors, c'est gratifiant quand même par certains aspects car notre démarche vous attire ; et économiquement, Brin d'Herbe est une réussite. Cependant, c'est frustrant sur d'autres points car le temps nous manque pour vous dire, vous raconter, vous expliquer notre travail.

Nos organisons parfois des manifestations plus festives autour d'un concert, d'une pièce de théâtre ou bien d'un anniversaire. Ce sont les Brin d'Herbe en fête... L'occasion est alors belle pour échanger.

Depuis quelques années, nous avons mis sur pied des visites à la ferme, au rythme d'environ 4 par année. Ces visites sont animées par un organisme extérieur « Accueil Paysan », histoire d'avoir un recul, une indépendance et une posture critique légitime. C'est un moyen qu'on vous propose de venir nous voir chez nous, dans notre contexte professionnel. **La prochaine se tiendra chez Laurent et Nathalie (viande de veau et pain) à Chaumeré le 16 novembre prochain.**

Par ailleurs, dans cette dynamique de rencontre, nous avons mis en place des animations producteurs tous les derniers samedis de chaque mois. Dans chaque magasin, un producteur est présent pour échanger et partager avec vous la réalité de nos fermes, de nos métiers.

Et bientôt, nous vous dévoilerons notre manifeste, ce socle de valeurs communes tant en rapport avec nos pratiques agricoles respectives qu'avec l'état d'esprit qui nous anime.

Et puis, peut-être aurez-vous d'autres idées pour aller dans ce sens de la rencontre et de l'échange? Alors faites nous en part et mettons-les sur pied ensemble... **Nous sommes ouverts.**

Les poissons de Marion

Qui sommes nous ?

Nous sommes deux jeunes passionnés et amoureux des produits de la mer. Au printemps 2016, nous avons créé une petite conserverie artisanale de la mer basée à Plurien (22) : les poissons de Marion.



Local et qualité avant tout

Pour nous, il est primordial de conserver une production artisanale, de travailler avec des produits ultra-frais, de saison, bio et locaux.

Les poissons sont issus des ports bretons et à 80% d'Erquy et St Quay Portrieux.

Concernant les autres ingrédients, nous ajoutons des légumes et aromates issus de l'agriculture biologique en favorisant les producteurs locaux (maraichers d'Erquy, laiterie LeGall...)



« Comme à la maison »

Pour obtenir des produits de qualité, nous ne faisons pas de compromis : chaque pot contient au moins 50% de poissons et nous cuisinons comme à la maison.

Nous avons créé toutes les recettes pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Conseil de dégustation :

Les recettes ne contiennent pas d'agents de texture, il est important de bien mélanger les rillettes avant de déguster !

Nouveau producteur de galette de Chantepie Pierre Yves Heluard

Installé depuis le début de l'année sur une ferme de 75 ha à cheval entre Laillé et Pont-Péan. Je porte un projet qui me tient à cœur. Il répond sur tous les points de vue à mes attentes et mes objectifs personnels et professionnels :

- ➔ être autonome et indépendant en qualité de chef d'entreprise
- ➔ être en contact avec les éléments et la nature, recherche d'un mode de vie qui me corresponde entièrement
- ➔ être inséré dans un tissu économique locale et participé à la vie locale
- ➔ avoir une activité économique responsable, ayant du sens, écologique et éthique par la labellisation AB.
- ➔ avoir une rémunération décente et suffisante.

Je mets en place mes cultures et mon atelier pour pouvoir être le plus autonome possible sur les céréales (utilisés dans le pain et les galettes).

Mon projet

Production de céréales et de fourrages en agriculture biologique et transformation d'une partie de la production en farine pour alimenter un atelier de fabrication de galettes, de crêpes et de pain.

J'ai construit mon assolement pour répondre à plusieurs exigences :

- Avoir suffisamment de blé meunier et de blé noir pour être autonome en farine pour mon atelier de transformation
- Gérer l'enherbement et rompre le cycle des adventives
- Conserver la fertilité des sols

2 jours de la semaine seront consacrés à la fabrication des galettes, des crêpes et du pain, dans un laboratoire installé dans une dépendance attenante à ma maison.

Je serais présent au magasin de Chantepie début Novembre pour une animation dans le hall.

