

Infos/Agenda

“Venez dans nos fermes”

voici vos avis après les visites de fermes :

CHEZ JEAN-MICHEL BOIRON :

Un grand rayon de soleil dans un après-midi gris et humide, découverte de l'élevage de brebis.

Journée très intéressante sur le plan humain et sur le plan technique, nous avons découvert une exploitation agricole et la démarche NESO. Les explications étaient très claires, accessibles aux plus petits comme aux plus grands permettant de comprendre à la fois la passion de l'exploitant et le fonctionnement de cette exploitation. Nous recommandons à tous de participer à ces rencontres qui tissent un lien direct entre les consommateurs et les producteurs. Nous attendons avec impatience notre prochaine visite.

Anne et Vincent GUILLAS

CHEZ PASCAL GARÇON :

Voici quelques impressions après notre visite de la ferme de Pascal Garçon à Melesse où il élève des volailles et des bovins. Nous précisons que des documents reçus avant la visite nous avaient présenté l'exploitation de façon détaillée. La démarche NESO (Naturel, Énergie, Social, Origine) était aussi expliquée dans ces documents.

Après une introduction un peu longue, à notre avis, nous avons visité les lieux d'hébergement (anciens bâtiments ou nouveaux) des différents animaux élevés ici, parcouru les terrains, examiné quelques cultures et pris connaissance des réglementations actuelles. Cela nous a permis de mieux connaître les problèmes rencontrés aujourd'hui par les paysans qui veulent revenir à une agriculture plus raisonnable tout en visant à une vie meilleure. C'était aussi l'occasion de mettre un visage sur des produits fermiers.

Les explications données nous ont bien montré les conditions de travail et de production (soins aux animaux, nourriture, techniques de culture...), toujours observées à travers la démarche NESO. Le fait d'être sur les lieux et en groupe a permis de poser de nombreuses questions et les réponses données ont apporté beaucoup d'informations aussi bien théoriques que concrètes. Nous avons mieux compris les difficultés du métier et la nécessité de s'adapter pour trouver des solutions, tout ceci se faisant sans perdre de vue les objectifs de protection de la nature.

Nous sommes contents de cette visite et de l'accueil de M Garçon et de sa famille. Merci encore à eux et à Brin d'Herbe pour cet après - midi très enrichissant, en espérant que de telles visites auront encore lieu dans l'avenir. Nous soulignons aussi l'intérêt du compte - rendu qui nous est envoyé après la visite.

Deux visiteurs: Jean - Yves Turmel et Marie Juliette Mouton

EN CONCLUSION...

Brin d'herbe est plus qu'un simple lieu de consommation : il permet d'avoir contact avec les producteurs qui viennent aux magasins. C'est déjà énorme au regard des modes de distribution les plus courants, qui ne permettent aucun lien entre celui qui « fabrique » et celui qui « consomme ».

Au-delà de ces rencontres, forcément limitées par l'organisation et le travail nécessaire aux deux magasins, la démarche NESO renforce un peu plus ce lien : il permet au client d'avoir une idée plus précise de ce qui est nécessaire à l'élevage ou à la culture des produits qu'il achète. La rencontre avec les producteurs est riche d'échanges, d'informations importantes ; d'autant qu'elle est faite sur le lieu de production lui-même. Le producteur évolue dans son milieu, il nous parle de son parcours, de son métier (souvent vécu comme une passion) ; mais aussi de ses craintes, de ses attentes et la discussion se fait librement.

Christophe TRICHOT

Dates de livraison

• OCTOBRE 2010

Veau, agneau et poules	les 1 et 2
Veau et agneau	les 8 et 9
Boeuf	les 15 et 16
Veau et Agneau	les 22 et 23
Veau et Agneau	les 29 et 30

• NOVEMBRE 2010

Bœuf	les 5 et 6
Veau et agneau	les 12 et 13
Veau et agneau	les 19 et 20
Boeuf	les 26 et 27

• DECEMBRE 2010

Veau et agneau	les 3 et 4
Veau et agneau	les 10 et 11
Bœuf	les 17 et 18
Agneau	les 22,23 et 24
Veau et agneau	les 29,30 et 31

"Carex rostrata ":

nom général d'herbes à feuilles piquantes, du Grec "keirô" : je coupe et du latin "rostratus" : muni d'un rostre aime les sols immergés

“Venez dans nos fermes”

• Le samedi 23 octobre
chez Ludovic FAUVEL à St Jean sur vilaine
(miel et produits dérivés).

Renseignements et inscription
aux caisses des magasins.

Christelle LAURENT productrice en herbes aromatiques

à Mauron (56), nous propose de délicieuses infusions (plantes simples ou compositions florales) et des mélanges d'herbes pour la cuisine.

Horaires d'ouverture

Mercredi : 9h00 - 12h30 et 14h - 19h
Vendredi : 9h00 - 19h
Samedi : 9h00 - 17h



Une journée à la ferme des bois

Mardi 14 septembre.

8h30. Michel arrive à la ferme. Nous nous retrouvons pour organiser la journée. Michel va s'occuper de nourrir les animaux. Il commence par les porcs engraisés dans le bâtiment sur paille, la nourriture est distribuée automatiquement mais il faut surveiller que les porcs sont en bonne santé et qu'ils viennent tous manger. Les porcs sont élevés dans ce bâtiment jusqu'à 120 kg; poids à partir duquel ils peuvent partir à l'abattoir (St Aubin d'Aubigné) pour être ensuite découpés et transformés par un charcutier de Rennes (Pierre TEXIER) agréé en bio, puis livrés au magasin de Chantepie.

Ensuite Michel ira nourrir les porcelets (de 12 à 40 kg) qui se trouvent dans un autre bâtiment sur paille avec accès à l'extérieur. Là il faut être vigilant sur la santé des animaux fragiles à ce stade d'autant plus que l'utilisation des antibiotiques est fortement réglementée par le cahier des charges de L'AB (1 seul traitement dans la vie du cochon). Il faut donc jouer sur la prévention : confort des animaux, densité faible, diète alimentaire à certains moments, etc..

Vient ensuite le tour des truies gestantes et des verrats logés dans un bâtiment sur paille ouvert. L'aliment distribué au seau est, comme pour les autres animaux, fabriqué à la ferme à partir des céréales récoltées et de complémentaires protéiques (tourteaux) et minéraux biologiques achetés : l'aliment est 100 % biologique. Lors du nourrissage des truies c'est le moment d'observer s'il y a des chaleurs, des truies mal en point etc..

Pour finir Michel ira nourrir les truies en maternité. Là bas les truies sont en parc herbagé individuel avec une cabane demi-lune. Elles sont amenées ici 1 semaine avant la mise bas qui se fera dans la cabane préalablement paillée, elles élèveront

leur portée pendant 6 semaines (soit 2 à 3 semaines de plus qu'en élevage conventionnel).

Pendant ce temps là, moi j'ai fait le transfert de porcelets du bâtiment post-sevrage vers le bâtiment engraissement avec la bétailière. Je rejoins ensuite Michel pour effectuer la castration, le tatouage et la vaccination des porcelets de 5 à 7 jours. Pour effectuer cette opération il faut être plus attentif car certaines truies peuvent être « méchantes » lorsqu'elles entendent crier leurs porcelets.

Le reste de la journée Michel nettoiera des cases de porcelets avant qu'une nouvelle « bande » n'arrive la semaine suivante.

Quant à moi, je vais passer mon après-midi au bureau pour : faire le plan de futurs parcs maternité, commander des semences pour le semis d'automne, régler des factures et rédiger le texte que vous êtes en ce moment en train de lire.

Et oui ça aussi ça fait partie de notre métier de paysan-vendeur en direct !

Pierre-Yves GOVIN

QUELQUES ELEMENTS SUR LA FERME :

- 2 personnes y travaillent :
Pierre-Yves GOVIN (paysan)
Michel BRIAND (salarié à temps plein)
- Elevage biologique
de 55 truies et 3 verrats
- 200 porcs par an engraisés
pour Brin d'Herbe
- 700 porcelets
vendus à d'autres éleveurs biologiques
- 28 ha de terres cultivés en mélanges
céréalières, triticales, orge, féverole
et prairie.

Recette d'Automne

Porc au caramel

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 800 gr de rôti sans os
- 4 pommes épluchées
- 1 oignon
- 1 grand verre et demi de sucre en poudre
- 1 verre et demi d'eau
- sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile

PREPARATION

Couper les morceaux de porc en petits dés.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile avec les petits morceaux de viande

Ajouter le sel, le poivre, 1 demi-verre de sucre et un demi-verre d'eau.

Couper les pommes en quartier et les mettre au-dessus de la viande. Laisser mijoter 15 minutes.

Ensuite rajouter le reste d'eau et de sucre, et mélanger le tout. Laisser cuire encore 10 minutes environ.

Retirer la viande et laisser cuire 5 minutes les pommes, le temps qu'elles puissent être confites. Remettre les morceaux de viande et arrêter la cuisson.

Laisser reposer 15 minutes et servir.