La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique *Commerce de proximité*

Ré-utilisation des contenants :
Merci de nous aider en ne ramenant que des contenants **propres et en bon état**.

Contenants en verre :
Chaque producteur ne **reprend que ses propres contenants**. Une forme, une qualité de verre inadéquate ne va pas forcément convenir au ré-embouteillage ou au passage à l'autoclave.
Tous les contenants sont récupérés et surtout les plus grand (soupes diverses).
Une petite rincette et c'est bon.
Et pour être au top, merci de **ne pas reboucher les bouteilles** !

Papiers et cartons :
Ty Lipous récupère ses cartonnages. En bon état, ils peuvent refaire un tour ou deux de piste.
Sacs papier... vous l'aurez remarqué, ils sont souvent ré-utilisés pour les légumes.
Les cartons de cidre, de jus et de bière nous sont aussi bien utiles.

Boites d'oeuf :
Il y a toujours moyen de s'arranger mais merci de ne pas nous retourner les boîtes de 4 ou 10 oeufs.
Si vous ramenez plusieurs boites, merci des les emboiter... et d'éviter les boîtes déchirée.

Enfin le plastique et couvercles
Là, c'est impossible de réutiliser pour des raisons règlementaires strictes.

Exception faite des petits paniers des yaourts de chèvre.

La pomme au menu :

Le mot du verger fleuri : Pascale et Xavier Doussinault

La pomme Querina Florina est finie, nous vous proposons maintenant la variété **Melrose**. Celle-ci est une pomme rose-rouge à chair croquante au goût sucré et acidulé. On lui trouve des arômes floraux, ce qui expliquerait son nom.
Nous l'avons récoltée début octobre. C'est une pomme qui se conserve très bien et d'autant que conservation après récolte lui permet de développer ses riches arômes.
Elle peut être utilisée en pomme de table ou à cuire.
Cette année elle a quelques traces noires sur la peau, il s'agit d'un champignon d'été lié aux précipitations que nous avons connu l'été dernier. Cela n'a rien de toxique et vous pouvez manger la peau.
Nous vous proposons aussi la **Reinette d'Armorique**, une pomme locale de caractère. C'est une variété ancienne et rustique qui donne des fruits goûteux acidulé se conservant très facilement. Elle peut être utilisée en pomme de table ou à cuire.
Nous avons encore des **kiwis**, ils sont délicieux. Nous les avons récoltés fin novembre, ils ont un beau calibre, l'été pluvieux a été très favorable à leur grossissement. A la récolte, nous séparons les calibres plus petits que nous vous proposons également, il suffit d'en manger deux.

Pommes toujours, du côté de Christelle Horvais

Les compotes et purée de pommes sont de retour depuis peu. Un souci mécanique m'a empêcher de vous les proposer.
Les délicieuses compotes et purée de fruits sont fabriquées avec les pommes 2nd choix du verger fleuri. La compote de pomme n'a que 10% de sucre ajouté. La purée de pomme est sans sucre ajouté. Deux conditionnements sont proposés. 430g et 1 kg.
Et merci de nous rapporter les pots vides.

Sève de Bouleau, la récolte à commencé
Comme chaque année Cédric et Sabrina vous proposent une petite cure de sève de bouleau pour bien sortir de l'hiver et se diriger sainement vers le printemps.
La sève de bouleau est une eau douce, limpide, légèrement sucrée, riche en nutriments et en éléments essentiels à l'organisme. Puisée dans le tronc, elle annonce le réveil de l'arbre. Elle est chargée entre autres en vitamines, minéraux et acides aminés.
Récoltée en bretagne, dans les Côtes d'Armor, sur un site préservé à l'orée de la forêt de Beffou, la sève ne subit aucune transformation pour sa préservation, elle est donc 100% naturelle.
Elle fermente légèrement avec le temps, s'acidule et se trouble. Elle est toujours consommable et certains la préfèrent même ainsi !
Il est important de la conserver au frais avant et après ouverture.
Pour profiter pleinement de la sève, on boit 2 verres, soit environ 25 cl par jour sur 3 semaines. Idéalement, on boit un verre le matin à jeun et on prend un autre verre au cours de la journée.