

# 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.

## Boîtes 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 boîtes, merci des les emboîter... et d'éviter les boîtes déchirées.

## 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.

## Le mot de la Chèvrerie de Fréhel :

"ça y'est, la saison des fromages 2023 redémarre avec l'arrivée du printemps ... Après des mises-bas très concentrées (jusqu'à 12 par jour) sur 10 jours, les chèvres retrouvent le chemin de la traite, et nous, celui de la fromagerie !

Nous proposons cette année un nouveau format de faisselle pour les plaisirs individuels ou les desserts plus gourmands. C'est un plateau avec 4 mini-faisselles de 100 g. Y'a plus qu'à le renverser dans son ramequin et mettre dessus un coulis de fruits rouges, un caramel, du miel, ou tout simplement du sucre (je vous conseille le rapadura).

La faisselle se consomme tout aussi bien salé, avec des échalotes, de l'ail ou de l'oignon, des fines herbes ou des épices. Il y a de quoi se satisfaire jusqu'à la fin de la saison en Décembre !!

Pour rappel, tous nos produits sont au LAIT CRU ENTIER de chèvre sauf les yaourts qui sont pasteurisés.

Le *fromage blanc battu* et la *faisselle* se conservent largement une dizaine de jours au frigo.

Les *fromages frais* restent frais environ 5 jours, et le croûtage (un peu jaune) commence ensuite à apparaître mais ne périment pas le fromage pour autant.

Les *fromages affinés* se conservent très bien (idéalement dans une pièce fraîche d'environ 12°C) mais peuvent tout aussi bien trouver leur place en bas du frigo. Si vous voulez qu'ils restent moelleux, vous les enfermez dans une boîte (avec une petite aération). Si vous souhaitez qu'ils sèchent, vous les laissez à l'air libre.

Bonne dégustation et Merci de votre fidélité !"

Lucie et damien

**Anne Meheust, Paysanne boulangère** propose du pain la binée !

C'est la saison de la **sève de bouleau**, la nôtre vient de la forêt de beffou.

## Augmentation de tarifs

Quelques modifications du côté de la Cidrerie de la baie et pour les œufs de Jean Marc Pinochet.

## Ciné-débat au club 6

### Tous résistants dans l'âme

Mardi 11 avril 20 h

Film de Stéphane Chatry qui propose ne série de 25 rencontre abordant différents sujets tels que la permaculture, la biodiversité, l'autonomie, la production alimentaire, les habitats écologiques, la santé intégrative, les monnaies locales, les écoles alternatives, etc. Réalisé comme un voyage aux quatre coins de la France.