

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce de proximité



Infos

Ty Lipous :

Pour des raisons d'organisation, les yaourts et riz au lait de **Ty Lipous** ne sont disponibles sur le site que **du vendredi au mardi soir**. Vous ne pouvez donc les commander le mercredi.

Fromage :

Lucie et Damien de la **Chèvrerie de Fréhel** proposent de la tomme de chèvre, une pâte pressée, non cuite affinée 2 mois.

Légumes :

À sa large gamme de courges et de choux, Nicolas Miechels ajoute les **patates douces** et les **topinambours**.

Annonces

Emploi : L'AFOCG22

L'Association de Formation Collective à la Gestion créée en juillet 2021 recrute son premier salarié. Elle a pour objectif d'accompagner et former des agriculteurs désireux de prendre en main leur comptabilité comme outil d'aide à la décision pour piloter, au mieux et en toute connaissance, leur ferme.

Si vous souhaitez plus de détails sur le poste et les modalités de candidature, vous pouvez envoyer un mail à : afocg22@mailo.com

Bois de chauffage

L'un de nos sympathiques et fidèles clients, Hervé Lesage propose du bois de chauffage. Celui-ci (le bois, pas Hervé) a été débardé à cheval, ce qui évite l'utilisation d'un tracteur.

De différentes longueurs, ce bois est disponible sur la région de Pléboulle. Tarif, conditionnement, livraison, retrait : contactez Hervé au 06 76 55 32 03

Champignons... suite

Nous avons le plaisir d'accueillir parmi nous une nouvelle productrice : **Morgane Varnier** et son savoir faire en myciculture.

« J'ai lancé **Fertile Fungi**, mon entreprise de production de pleurotes et shiitakés bio, à Erquy début 2020. Une aventure qui est aussi une affaire d'engagement.

J'ai tout d'abord repris un hangar vide depuis plusieurs années ou se côtoyaient jusqu'à 32 000 poules. Je l'ai transformé en un endroit agréable où je puisse y faire pousser les champignons à l'année. Enfin j'ai misé sur une production certifiée bio et une distribution locale.

Vendue dans les magasins bios, auprès des restaurateurs, dans des associations de paniers paysans et sur les marchés locaux, la production est aussi séchée pour pouvoir être consommée toute l'année sans perdre aucune de ses qualités nutritives et gustatives.

"C'est pendant mes études en viticulture œnologie que j'ai découvert les modes de production bio, la biodynamie ou encore la permaculture. Après presque 10 ans passé dans le milieu du vin et ayant eu l'occasion de voir les désastres de la monoculture et de l'agriculture intensive dans des pays magnifiques, le souci de nourrir les populations de manière durable et saine est devenu pour moi un enjeu véritable.

Le champignon est tout simplement une synthèse de tout ce que j'ai pu apprendre en agriculture, il est l'alpha et l'oméga de la vie avec les algues. Ce qui est incroyable c'est qu'il est présent partout dans nos vies sans même qu'on ne s'en rende compte. Du sol de votre potager jusqu'au pain que vous consommez, les champignons sont là !

Savoureux, nutritifs, sains, peu caloriques, et beaucoup plus riches en protéines que la plupart des légumes, pleurotes et shiitakés ont tout pour plaire.

Déjà disponible :

Le velouté de pleurote au cumin, les champignons séchés ainsi qu'en poudre our aromatiser sauces, bouillon, risotto etc ...

Et pour bientôt :

Production de variété exotique comme les enokis, l'hydne hérisson, le reishi, organiser des ateliers pédagogiques et développer la transformation sous forme de sauces ou de risottos prêts à déguster pour les gourmets pressés.

Fêtes de fin d'année :

La binée de Noël aura lieu de **mercredi** 22 décembre.

Il n'y aura pas de binée de nouvel an (sauf résa de volailles pour le 29).

Benoît Gicquel propose des volailles festives en réservation pour le 22 livrées avec le reste de la binée et aussi pour le 29 mais livrées ou à retirer en accord avec Benoît.