

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce de proximité

ATTENTION produits laitiers de vache :

Pour des raisons de relevé de commande et de fabrication, les produits Ty Lipous seront ôtés de la commande le mardi soir !



Infos

Jean marc Pinochet propose des colis de génisse pour une livraison le vendredi 13 septembre.

La saison des **pommes** débute et le **Verger Fleuri** vos propose sa première récolte de **Reine des reinettes**.

Idées sorties

"Du champ à l'assiette" samedi 7 septembre de 14h-16h

Katell Lorre, notre galetière organise une visite dégustation - autour du blé noir, de la plante en fleur à la galette.

Lieu-dit bouquenel 22550 saint pôtan.

6 euros comprenant visite, dégustation et une consommation buvette.

Gratuit moins de 16 ans.

Chiens déconseillés car présence de chèvres caractérielles !

Réservation fortement conseillée si vous voulez pouvoir déguster une galette!

06 82 20 53 88 lorrekatell@gmail.com

facebook : la petite ferme d'Émeraude.

Salon du livre de l'étonnante pollution "DÉRIVAGES"

14 septembre 10h à 18h

PLANGUENOUAL -

Plage de Jospinet

Invitée d'honneur : **Inès Léraud**, journaliste d'investigation, signera sa bande dessinée « **Algues vertes, l'histoire interdite** » et animera une conférence.

De nouveaux produits, la binée accueille Estelle Laville

Gâteau Mademoiselle est la petite entreprise de biscuiterie artisanale que j'ai créée en avril 2019.

Je me suis installée dans un container maritime aménagé pour le laboratoire de fabrication à Trébry pour « faire pousser » des kouign-amann, des palets bretons à différents parfums (nature, sarrasin, chocolat, caramel, citron, noix) des biscuits anti-gaspi (pour utiliser les blancs d'œufs qui ne servent pas à la fabrication des palets : rocher coco, financier, moelleux chocolat), des sablés salés pour l'apéro...

Une Biscuiterie !!!!

Parce que c'est mon plaisir, un univers dans lequel je peux expérimenter mon goût des bonnes et des belles choses à travers simplicité et authenticité.

Des Produits BIO, Locaux, Français !!!!

Parce que je me reconnais dans les valeurs du terroir. Parce que la terre est notre richesse et que l'échange et le partage donnent à nos produits des saveurs uniques.

Transparence !!!!

Parce que je choisis mes produits en respectant mes valeurs et pas que pour leurs prix. Parce que je réalise ma fabrication avec intégrité et transparence.

Le Vrac, le recyclage !!!!

Parce que c'est en cohérence avec mes idées, parce qu'un produit dépourvu de son emballage prend un autre sens : le respect des hommes et de femmes qui ont mis leur passion, leur savoir, leur créativité au service du goût.

On va voir comment on pourra livrer les gâteau avec le minimum d'emballage.

Pain :

Benoît Richard, notre boulanger attitré prend 3 semaines de congés.

Afin d'assurer un continuité de livraison de pain, nous allons renouer avec un four que beaucoup d'entre-vous connaissent, celui utilisé par Claire Yobé qui fut notre boulangère pendant des années.

Ce ne sera toutefois pas Claire qui fera le pain mais **Sarah Fernique** une jeune femme qui se forme à la boulange depuis plusieurs mois auprès de Claire. Elle connaît donc la fabrication et le four, ce qui est important.

Du côté de la gamme, il y a quelques modifications avec notamment la non disponibilité des pains sarrasin-riz sans gluten et du pain au noix.

Seul le pain au petit épeautre sera moulé et il ne sera disponible qu'en quantité limitée : 10 X 55 gr et 4 X 1 kg.

De plus pour des raisons d'organisation et de capacité d'enfournage, la proposition de pain, ces 3 semaines durant sera limitée à 100 kg par binée (cette semaine, par exemple, nous en sommes à 142 kg... faut se lever tôt pour cuire tout ça).

Le pain sera cuit le matin même de la livraison.