

# La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable de proximité

*Nous vous souhaitons une alimentation  
saine et sereine en 2018*

## Infos produits :

### Oeufs :

C'est la période où les jours sont encore courts et où les poules pondent moins.

Nous ne pouvons fournir que 504 œufs par semaine pour le moment. Une fois cette quantité dépassée, les œufs ne sont plus disponibles sur le site.

C'est aussi le moment où **Jean Marc Pinochet** pense à renouveler une partie de son élevage. Mais une poulette ne pond pas avant trois mois... le retour à une « opulence » d'œufs n'aura pas lieu avant le début du printemps.

Mais si on est pas trop gourmand, il y en aura pour le plus grand nombre.

### Le nouveau Jus de Pomme du Verger Fleuri

Cette année notre production de pommes a été plus faible du fait du gel du printemps. Pour la production de nos jus de pommes, nous avons complété notre récolte par des pommes de la ferme de chez Claire et Yann Yobé et d'un producteur de pommes à jus de landéhen. Les variétés assemblées dans le nouveau jus de pomme 2017 sont du coup différentes mais le résultat nous plaît, un jus parfumé pas trop sucré comme nous nous appliquons à faire tous les ans.

## Nouveau produit :

**La cidrerie de la baie**, toujours en quête de nouvelles idées, vous fait part de sa dernière trouvaille : **La Poireline**.

Cette boisson aurait pu s'appeler le Poireau car il s'agit d'un « pommeau de poire », mais la confusion avec le légume nous aurait peut-être amené à faire des potages Poireaux/patates un peu trop enivrants. A l'inverse un apéritif avec un poireau planté dans le verre n'aurait sans doute pas réjoui les convives.

C'est aussi le retour de la gamme de produits laitiers frais de brebis. Contenant plus de matière grasse que le lait de vache, la production issue du lait de brebis est très onctueuse. Le goût est très doux.

La fabrication des fleurs d'Aulnes est définitivement arrêtée... mais du bleu devrait faire son apparition.

Le Gaec met aussi en vente 4 parts d'agneau pour fin janvier et l'huile de colza est à nouveau en vente.

Nous avons aussi retrouvé les produits de la Donaiterie et les chèvres de Damien et Lucie sont bel et bien tarées. Nous ne retrouverons leur fromage qu'au début du printemps

---

**La ferme d'antan l'éco-musée** de plédéliac propose chaque année une série de stages... Il reste des places pour les animations suivantes :

### **Stage affûtage sécateurs et couteaux**

Animé par Hervé Lesage  
Samedi 10 février 14h/17 h – 20 €

### **Stage fauteuil en osier vivant**

Animé par Valérie Robichon  
Samedi 17 février 13 h30/17 h – 46 €

### **Stage peinture naturelle à la caséine pour petits meubles**

Animé par Chrystelle Fourage  
Samedi 24 février 14h/18 h - 46 €

### **Stage peinture naturelle à la farine pour surfaces en extérieur**

Animé par Chrystelle Fourage  
Samedi 17 mars 14 h/18h – tarif 46 €

Pour toutes infos complémentaires (matériel nécessaire...) et réservations  
Clervi Le Grouyer : 02 96 34 80 77  
Legrouyer.klervi@orange.fr