

# La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable 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 produits

### Cidrierie de la baie :

La gelée de pomme aux agrumes est de retour. Les agrumes des producteurs de la Galiné Félici de Sicile

### Patrick Gouézel

Les plants de fraisier « charlotte » sont en vente.

### Verger fleuri

La rhubarbe est disponible.

### Réutilisation des contenants :

Les producteurs de la-binée paysanne réutilisent majoritairement leurs contenants en verre.

Donc n'hésitez pas nous les rapporter sauf les pots de rillettes de la mer.

Jean Marc Pinochet réutilise les boîtes d'oeufs.

Par contre nous ne pouvons nous resservir des contenants en plastique.

**Mais les sacs congélation qui servent aux épinards peuvent être ré-utilisés**

Et nous vous remercions de ne **pas** nous ramener les **contenants d'autres producteurs** car il ne sont, le plus souvent, pas adaptés aux quantités et aux modes de lavages des nos producteurs.

De même, **les sacs papier avec un fenêtré** en plastique cassent trop souvent pour être réutilisés.

## Volaille :

**Benoît Gicquel** d'Hénanbihen nous fait une nouvelle proposition.

La dinde et le poulet sont désormais **disponibles à la découpe**. Vous pouvez ainsi trouver du filet (le blanc), des cuisses et des ailes à l'unité. En ce qui concerne la dinde, attendez-vous à avoir de belles pièces car ces volatiles sont bien plus gros que des poulets.

La découpe se faisant à l'abattoir, Benoît à des contraintes de temps. Les commandes sur ces produits seront **closes le lundi soir**.

Quelques œufs de dinde sont aussi dispo cette semaine.

Les poulets entiers et les pintades sont aussi en vente avec le délai normal de commande, c'est à dire jusqu'au mercredi 15 h.

Dernière chose : cette proposition de benoît n'est accessible qu'une semaine sur deux.

## Fromage :

Après la Vesse de Loup, le gaec de Quinrouet propose **Le Quinrouetin !**

Il s'agit d'un petit fromage au lait cru, inspiré du roblochon mais au lait de brebis. Avec un affinage plutôt court (3 à 4 semaines) et un caillé peu brassé, son goût est doux, et sa texture très crémeuse.

Vendu à l'unité, son prix est calculé en fonction de son poids (entre 250 g et 350 g). N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.

Concernant le bleu, les nouvelles tomes sont bien plus « fortes » que celles habituellement proposées. Mais pour certains consommateurs, il est « comme il faut ». En attendant de savoir le pourquoi du comment de ce changement de goût, sa commercialisation est stoppée.

**Caissette de cabri de 3 mois** (et non 3 ans comme annoncé la semaine dernière)

Pampille et Cabrioles propose de la viande de cabri de 3 mois, élevé sous la mère et à l'herbe. Une viande à (re)découvrir.

Disponibles en caissette de 10/12 kg ou 5/6 kg, ces colis sont actuellement en réservation. C'est sachant les quantité de réservation que nous pourrions affirmer la date de livraison qui sera fixée fin mai.début juin. Cependant pour savoir "ou l'on va" une date a été caler sur le site au 17 mai.

Les caissettes comprennent : 1 gigot, 1 épaule, sautés, côtelettes, abats... le tout sous vide !

## Plants :

En cette sortie d'hiver, le temps est venu au travail des sols en extérieur et aux plantations sous serre... c'est ce qui se passe du côté d'Erquy.

Du coup Nicolas Michiels en propose à nouveau des plants à la Binée. Ce sont les plants de tomates et de poivrons qui sont en vente, bientôt suivis des plants de courgettes, courges, basilic et autres.

Mais attention, il est encore trop tôt pour planter si vous n'avez pas de serre. En effet, un plant qui va être mis en terre trop tôt, dans un sol trop froid va se « fatiguer » a essayer de croître et sera bien moins productif qu'un plant qui bénéficiera dès le départ de conditions favorables.