

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable de proximité

Infos produits :

Patrick Gouézel :

Ça pousse sous ses serres de notre maraîcher de Pléneuf... les **mini-concombres** sont en vente et quelques courgettes sont aussi à l'ordre du jour.

Nicolas Michiels :

Il propose des **petits pois**.

Produits laitiers de vache

Ils sont de retour ! La proposition va évoluer en cours de semaine selon ce que Maggy et Mickaël seront en mesure de produire.

Ce seront surtout les yaourts qui seront disponibles

Gaec de Quinrouet :

Une livraison de **merguez de brebis** est prévue pour le 25 mai. A réserver sur le site dès maintenant.

Rhubarbe :

Belle récolte de rhubarbe du côté du verger fleuri... Nicolas Michiels sera aussi en mesure d'en proposer.

Cidrierie de la baie

La Gelée de pomme agrume agrémenté la gamme. Elle est réalisée avec du jus de pomme et des zestes d'agrumes; orange sanguine, orange blonde, citron. Agrumes provenant de la coopérative de producteur bio de Sicile "le Galline felici".

Nouveauté :

A partir de la semaine prochaine, nous aurons le plaisir de vous proposer une gamme de **rillettes de la mer**.

En effet, **Marion Fleuret et David Picault**, qui ont créé la conserverie « **les Poissons de Marion** » en 2016 sur la commune de Plurien, viennent de rejoindre la binée.

Comme pour les huîtres, les poissons ne peuvent être certifiés bio, mais Marion et David ne travaillent qu'avec des pêcheurs locaux qui proposent un produit extra-frais (les achats se font sur commande ou aux criées locales). D'ailleurs chaque pot est étiqueté avec le nom du bateau dont proviennent les poissons.

Quant aux autres ingrédients : crème fraîche, légumes, aromates... ils sont labellisés bio. Certains légumes sont cultivés par Nicolas Michiels et les herbes par le potager aux mille saveurs.

Plus d'infos la semaine prochaine !

Petit mot de Claire et Yann Yobé

Comme nous vous l'avons déjà expliqué, les noix mises dans notre pain proviennent de la ferme . En 2016, la récolte a été très abondante et nous avons pu fournir du pain aux noix tout l'année. Au printemps 2017 nous avons eu une forte gelée au moment de la floraison du noyer et par conséquent une toute petite récolte qui sera épuisée avant la fin du mois . Vous ne retrouverez donc le pain aux noix qu'après la prochaine récolte et séchage des noix soit fin décembre voir début janvier 2019.

7 et 8 juin, le Burikina s'invite à Saint Alban

Nous accueillons sur notre ferme le groupe de musiciens **SITALA** du Burkina Faso les 7 et 8 juin prochain .

Il y a possibilité de **s'inscrire** pour participer aux **ateliers** qui se dérouleront sur 2 jours : percussions, danses, balafon..... 5€/ jour (attention les places sont limitées)

Une soirée africaine (repas-concert) le 8 juin clôturera ces 2 jours . Réservation pour le repas obligatoire.

Toutes les informations sont dans le flyer joint .

Aussi, nous ne ferons **pas de pain le 7 juin** .

Pétition

Vincent boaglio de Quévert nous interpelle pour signer une pétition pour contrer l'implantation de 10 hectares de serres bio-industrielles chauffées par l'usine d'incinération de TADEN.

Ou comment dévoyer le projet d'agriculture biologique !

Le lien actif sur le message hebdomadaire.