

# La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable de proximité

## Infos produits :

### **La Cidrerie de la baie propose la Poireline !**

Un délicieux apéritif, doux mélange d'eau de vie de poire et de poiré.

Par ailleurs, vous avez peut-être noté que certaines de nos **étiquettes sont "piquées"**. Cela est dû à l'actuelle humidité qui, rassurez-vous, ne réussie pas à franchir les bouchons et les capsules... les produits restent donc intact.

### **Le potager aux mille saveurs propose de nouvelles infusions :**

**La fruité et la mauve**, drainantes, idéales pour « nettoyer les intestins »

**La pimentée**, avec ses saveurs un peu forte va aider à la digestion.

### **Philippe Orveillon propose des colis de porc pour le 23 février**

**La tomme de brebis** sera proposée en affinage de + ou - 6 mois pendant quelques semaines. La tomme jeune s'affine tout doucement....

---

**vendredi 16 février,  
une date qui compte avec une  
soirée contes**

à Plurien à la salle d'animations à  
partir de 20 h.

Renseignements auprès d'**isabelle au  
06 59 74 87 89**  
de l'association Plurien s'Anime

## Prix de la biodiversité animale

**Katell Lorre**, notre tourneuse de pâte à galette a décidément plus d'un tour dans son sac. Championne de la galette et du pancake, elle est aussi chanteuse et collecteuse d'air traditionnels.

Et voilà-t-y pas qu'elle participe au **prix national de l'agrobiodiversité animale !**

C'est sur sa « petite ferme d'émeraude », créée en 2015 du côté de Saint Cast le Guildo, que Katell s'attache à cultiver et élever les espèces locales.

*« Le Prix national de la Fondation du patrimoine pour l'agrobiodiversité animale soutient des initiatives de préservation de races domestiques animales françaises à faibles effectifs. Trait d'union entre l'homme et son territoire, le monde domestique a façonné le patrimoine bâti d'aujourd'hui ».*  
Dixit le site internet du CEVA

Katell est à la tête de 7 ha à cultiver pour ses variétés anciennes de sarrasin qu'elle multiplie (pour la confection de ses galettes), d'orge et d'avoine, pour ses animaux. En lien avec la mairie, le Conservatoire du littoral et Grand Site cap Fréhel-cap d'Erquy, elle va partir en estive (période de l'année où les troupeaux paissent sur les pâturages) cette année avec ses animaux, sur les terres du cap, afin de collaborer au maintien de la biodiversité floristique et faunistique, à l'ouverture et la dynamique des landes. « Cela va me permettre de libérer mes terrains pour mes cultures et d'être en lien avec les visiteurs, leur présenter mon cheptel : le cheval de trait breton, la vache froment du Léon, la chèvre des fossés, le mouton des landes de Bretagne sans oublier les poules coucou de Rennes qui, elles, restent à la ferme. » Des races bretonnes rustiques qui, toute l'année, vivent en plein air sous toutes conditions climatiques auxquelles elles sont résistantes.

## Salade d'hiver

**Nicolas Michiels** propose **de la frisée**, une excellente salade un peu amer mais qui se marie très bien avec des lardons, des noix, un peu de fromage...

Les déclinaisons sont infinies.