

GROUPEMENT D'ACHATS ST MARTIN DE LONDRES

FICHE PRODUCTEUR

Nom du producteur : le Moulin des Garrigues

Raison sociale :

Adresse : L'Etrier des Cabanelles 34270 Valflaunès

Commune :

Téléphone : 0678895239

Portable :

Email : lemoulindegarrigues@moulini.fr

Site internet :

– Vos pratiques ?

Petit texte de présentation :

- Vos produits sont-ils labellisés (AB, Nature & Progrès, etc.) ?
- Etes-vous 100% bio sur votre exploitation ?
- Etes-vous signataire d'une charte particulière ?
- Si vous n'êtes pas en production labellisée, pouvez-vous nous expliquer pourquoi ? Quels sont les produits de synthèse que vous utilisez sur vos produits, quelle en est la fréquence et pour quelle raison ?

Le moulin des garrigues est une association qui met à disposition des producteurs des outils de transformation de céréales. L'association a par ailleurs une action de sensibilisation du public sur les céréales locales et les semences anciennes, c'est dans ce cadre que de la farine locale produite par l'association est proposée aux consomm'acteurs

La farine proposée ici est produite à partir de grain semé par un paysan bio de Teyran. La production n'est pas labellisée, car les démarches ne sont pas encore faites. C'est en projet. De manière générale l'association est très regardante sur les méthodes de production de ses adhérents, la production bio, ou équivalent bio est un minimum requis (production sans engrais de synthèse ni traitements phytosanitaires)

– La taille de votre exploitation ? Volume de votre production ?

Nous avons produit 1,6T de grain cette année avec Fabrice Soubeyran à Teyran, et 300 kg avec Olivier Mourrin à Canaules. La production de farine par l'association n'a pas vocation à se développer outre mesure, les adhérents de l'association pourront eux même proposer leur propre farine par leur propres moyens.

- **Est-il possible de venir vous rencontrer sur votre exploitation, avec les Consomm'acteurs du groupement, une fois dans l'année ?**

Oui, l'association est d'ailleurs ouverte à toutes les bonnes volontés.

– Vos produits

–

Produit	Unité	Prix TTC/unité	Période d'approvisionnement
Farine de Touselle T80 (grain produit à Teyran)	kg	2,7	Automne, hiver 2021

- **Pratiquez-vous des tarifs de groupe pour grosse commande ?** Si oui, pour quelle quantité et à quel prix ?

Nous vendons la farine sous forme de pré-commande pour la récolte de l'année suivante, cela nous permet d'avoir la trésorerie pour les frais de production. Nous proposons alors la farine à des prix très avantageux. Un petit groupe de consomm'acteurs de Croqu'local a déjà profité de cette offre cette année.

Produit	Unité	Quantité	Prix TTC/unité
Farine selon production de l'année à venir	kg		Environ 1,5€/kg à ajuster selon récolte

- **Le Conditionnement (carton, recyclable, caisson polyéthylène,etc) ?**

Sac kraft 1, 3 ou 5 kg.

Est-il possible de réduire les emballages (plastique en particulier) ?

Il serait en théorie possible que les consomm'acteurs viennent avec leur contenants.

- **Êtes-vous déjà présent chez un commerçant de St Martin de Londres ou Viols le Fort ?**

non

– Les livraisons

Acceptez-vous de livrer à Viols en Laval le vendredi de 18h30 à 19h30, et de vendre directement aux consomm'acteurs qui auront passé commande ?

(condition indispensable)

oui

Régularité de livraison par produit ?

Produit	Régularité de livraison
Farine de Touselle T80	1 fois par mois, ou tout les 2 mois

Délai entre la commande et la livraison, par produit?

Produit	Délai de commande
Farine de Touselle T80	1 semaine

Minimum et maximum de commande par livraison, par produit?

Produit	Commande minimum	Commande maximum
Farine de Touselle T80		200 kg

Nous vous demandons d'être autonomes et d'amener tout le matériel dont vous avez besoin : table, etc. Croqu'local ne pourra pas fournir de matériel.

– **Modalités de paiement que vous souhaitez (espèces et / ou chèques)?**

(Les paiements seront réalisés à la livraison par chaque consommateur, directement auprès de vous)

chèque ou espèces