

# Collectif local d'achats directs et groupés **Croqu'local**

## FICHE PRODUCTEUR

**Nom du producteur : CHAMA Aïsha**

**Raison sociale : La Conserve'Ve**

**Adresse : 73 rue cap de Ville**

**Commune : 30440 Sumène**

**Téléphone :**

**Portable : 07 66 44 10 76**

**Email : [contact@laconservevie.com](mailto:contact@laconservevie.com)**

**Site internet :**

### – Vos pratiques ?

Petit texte de présentation :

- **Vos produits sont-ils labellisés (AB, Nature & Progrès, etc.) ?**  
Ils sont labellisé Nature&Progrès. Ci-joint attestation de conformité
  - **Etes-vous 100% bio sur votre exploitation ?**  
Oui
  - **Etes-vous signataire d'une charte particulière ?**  
Charte Nature&Progrès
  - **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 ?**
- **La taille de votre exploitation ? Volume de votre production ?**  
Laboratoire de transformation avec un volume de 2500 bocaux pour la 1<sup>ère</sup> année.
- **Est-il possible de venir vous rencontrer sur votre exploitation, avec les Consomm'acteurs du groupement, une fois dans l'année ?** OUI

### – Vos produits

Produit	Unité	Prix TTC/unité	Période d'approvisionnement
Gamme des « crusinés » lactofermentés :			Selon les stocks disponibles
Caviar d'aubergines lactofermentées	200 G	5.50	De mi-juillet à fin
Tapenade de betteraves lactofermentées	200 G	5.50	Toute l'année
Crème de concombre lactofermenté	200 G	5.00	De mi-juillet à fin décembre
Gamme des incontournables lactofermtés – Spécialités du monde			Selon les stocks disponibles
- Choucroute crue aux baies de genièvres du pic Saint Loup	230 G	5.00	Toute l'année
- Curtido- spécialité du Salvador	220 G	5.00	Toute l'année dans la mesure
- Kimchi d'hivers – spécialité Coréenne	230 G	5.50	De Novembre à mars
- Kimchi de printemps - spécialité	230 G	5.50	D'Avril à Octobre

Coréenne			
- Mon Doux Achard - recette de la réunion moins pimentée	230 G	5.50	A partir de décembre et toute l'année
- Courgettes et carottes à l'indienne curcuma et gingembre frais	230 G	5.50	De mi-juillet jusqu'à rupture de stock
- Courgettes et tomate à l'indienne curcuma et gingembre frais	230 G	5.50	De mi-juillet jusqu'à rupture de stock
Gamme des Melting' Croq - Legumes croquant au naturel			Selon les stocks disponibles
- Fenouils	230 G	5.00	De mi-juillet à Janvier
- Poireaux	230 G	5.00	De Novembre à Mars
- Oignons roses de Lézignan	230 G	5.00	De mi-juin à Mars
- Navelade -navet lactofermenté (ancienne recette française)	230 G	5.00	Toute l'année
Jus de légumes lactofermentés			Selon les stocks disponibles
Jus de choucroute – betterave – achards etc	25 cl	2.40	

- **Pratiquez-vous des tarifs de groupe pour grosse commande ?** Si oui, pour quelle quantité et à quel prix ?  
15 % de réduction

Produit	Unité	Quantité	Prix TTC/unité
<b>Gamme des « crusinés » lactofermentés :</b>			
Caviar d'aubergines lactofermentées	200 G	6	4.80
Tapenade de betteraves lactofermentées	200 G	6	4.80
Crème de concombre lactofermenté	200 G	6	4.80
<b>Gamme des incontournables lactofermentés – Spécialités du monde</b>			
Choucroute crue aux baies de genièvres du pic Saint Loup	230	6	4.40
Curtido- spécialité du Salvador	220	6	4.80
Kimchi d'hivers – spécialité Coréenne	230	6	4.80
Kimchi de printemps - spécialité Coréenne	230	6	4.80
Mon Doux Achard - recette de la réunion moins pimentée	230 G	6	4.80
Courgettes et carottes à l'indienne curcuma et gingembre frais	230 G	6	4.80
Courgettes et tomate à l'indienne curcuma et gingembre frais	230 G	6	4.80
<b>Gamme des Melting' Croq - Legumes croquant au naturel</b>			
Fenouils	230 G	6	4.40

Poireaux	230 G	6	4.40
Oignons roses de Lézignan	230 G	6	4.40
Navelade -navet lactofermenté (ancienne recette française)	230 G	6	4.40
Jus de légumes lactofermentés			
Jus de choucroute – betterave – achards etc	25 cl	12	2

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

Verre et capsule métal. Les bocaux sont livrés en caisse. Les clients doivent apporter leur cabas. Pas de sac plastique, ni papier.

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

Nous pratiquons la consigne. Récupérons les bocaux avec les étiquettes (celles qui sont en papier glacé sont réutilisables).

– **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
Tous les produits	1 x par mois

**Délai entre la commande et la livraison, par produit?**

Produit	Délai de commande
Tous les produits	1 semaine

**Minimum et maximum de commande par livraison, par produit?**

Produit	Commande minimum	Commande maximum
L'ensemble des produits	150 euros d'achats	

**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*

Espèces et chèques

– **Avez-vous des remarques ou suggestions à nous faire ?**

Je serai présente le 09 octobre si certains souhaitent déguster et découvrir les produits. Une adhésion à l'association est demandée à la première commande. Elle est à prix libre. Lorsque vous achetez nos produits, vous contribuez à l'installation d'un atelier de transformation anti-gaspillage alimentaire et zéro déchet ouvert aux producteurs pour leurs propres transformations.

« Qui cultive la Vie, récolte les Bonnes Bactéries » Prenez soin de votre microbiote !!! Bien à vous