

GROUPEMENT D'ACHATS ST MARTIN DE LONDRES

FICHE PRODUCTEUR

Nom du producteur : Sophie Biache

Raison sociale : délices du Clapas

Adresse : 28 rue Col Servent

Commune : 34150 Gignac

Téléphone :

Portable : 06 09 91 07 50

Email : delicesduclaps@netcourrier.com

Site internet :

Vos pratiques ?

Petit texte de présentation :

Je me lance dans l'aventure, à Saint-Jean-de-Fos, au printemps 2016. Je cultive des légumes d'été, des fruits rouges et j'ai commencé à planter un petit verger. Ma production est certifiée agriculture biologique. Je transforme mes récoltes ou cueillettes en confitures et gelées, tartinables, chutney ou sauces...

Je suis présente au Marché Bio de Pézenas le samedi matin, ainsi qu'au marché EcoBio de Ceyras, chaque deuxième dimanche du mois. Les livraisons sont possibles en vallée de l'Hérault, à Montpellier, à Clermont l'Hérault... n'hésitez pas à me contacter delicesduclaps@netcourrier.com

Vos produits sont-ils labellisés (AB, Nature & Progrès, etc.) ?

Tout ce que je produis est AB, et les produits que j'achète le sont aussi (huile, sucre, etc). Par contre mes bocaux ne sont pas AB car cela nécessite un second label que je n'ai pas encore mis en œuvre (mais c'est en projet)

Etes-vous 100% bio sur votre exploitation ? oui

Etes-vous signataire d'une charte particulière ? non

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 ?

Petite exploitation <1ha, donc production faible mais en développement

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

Oui non à voir ensemble

Vos produits

Produit	Unité	Prix TTC/unité	Période d'approvisionnement
Sauces tomate variées : basilic /	190g	2,50	Toute l'année si stock
poivron / aubergines /	340g	3,50	

légumes...	680g	6,00	
Caviar d'aubergines	95g 195g	2,80 3,90	Toute l'année si stock
Riste d'aubergines	195g 350g 700g	3,50 4,80 7,20	Toute l'année si stock
Poivrons sautés : ail / aigre-doux	210g	4,20	Toute l'année si stock
Ratatouille	350g 680g	3,80 6,00	Toute l'année si stock
Autres préparations salées en plus petites séries, par exemple : gelée de poivrons, confit d'oignon, différents chutneys...	≈50g ≈100g ≈200g	2 / 2,50 3 / 4,00 4 / 5,00	Toute l'année si stock
Autres préparations sucrées en plus petites séries, par exemple : confitures, gelées, confit de fleurs/plantes...	≈100g ≈250g	2 / 3,00 3,50 / 4,50	Toute l'année si stock
Sirops (à venir)			

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

Produit	Unité	Quantité	Prix TTC/unité
Commande globale : tous produits et tous clients confondus		300€ commandés	-10%

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

Verre + capsule métal/bouchon liège

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

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

Les livraisons

Acceptez-vous de livrer à St Martin de Londres ? oui

Régularité de livraison par produit ?

Produit	Régularité de livraison
Tous les produits en stock	Jour de livraison suivant

Délai entre la commande et la livraison, par produit?

Produit	Délai de commande
Tous les produits en stock	Jour de livraison suivant -2J

Minimum et maximum de commande par livraison, par produit?

Produit	Commande minimum	Commande maximum
Commande globale : tous produits et tous clients confondus	150€	

Quel jour et horaire de livraison vous convient le mieux entre

Mercredi 18h30 Jeudi 18h30 une petite préférence pour le jeudi cette année scolaire
(à voir en fonction de mon organisation familiale ensuite)

Amèneriez-vous le matériel de livraison pour le local de St-Martin de Londres ? Sinon, merci de nous indiquer ce que nous devons prévoir (table, etc).

J'ai ce qu'il faut. Cela dépend aussi de la taille du local et de l'organisation des livraisons.

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

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

pas de préférence

Avez-vous des remarques ou suggestions à nous faire ?

Je propose des conserves, donc non périssables, c'est pourquoi j'ai peu de contrainte de délai de livraison/vente ; mes produits sont faits pour être stockés.

Ma production est petite et en démarrage et j'ai d'autres circuits de commercialisation, je ne peux donc pas m'engager à fournir tel produit en tel volume pour telle période.

Ça ne me pose pas de souci qu'il y ait d'autre(s) fabricant(s) de conserves...

Rencontre/dégustation/vente possible au démarrage (ou lors du lancement de nouveaux produits).