

**PROGRAMME
D'EXCELLENCE
ALIMENTAIRE**

BERGERAC SUD DORDOGNE
la CAB



La **LÉGUMERIE**

*au service des circuits courts
entre Producteurs et Consomm'acteurs*



**Mettez de la qualité dans vos assiettes,
Commandez vos produits à la légumerie de la CAB !**

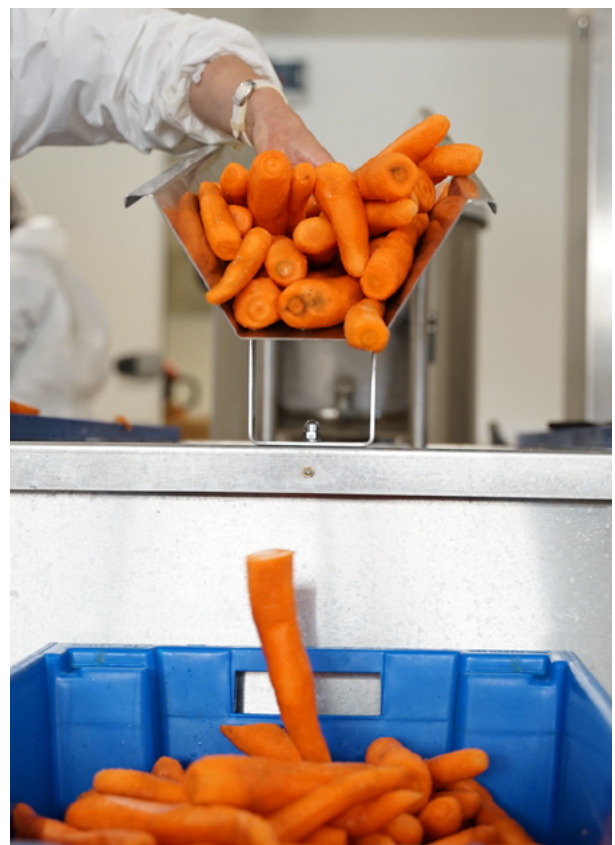


Qui sommes nous ?

Partie intégrante du pôle alimentaire, la légumerie de la CAB située sur le site de l'Escat est un outil d'intérêt collectif qui permet un regroupement de l'offre en circuit court pour l'ensemble de la filière fruits et légumes dans un esprit de mutualisation des moyens. L'équipement prévoit une palette complète de services dont les fonctions principales sont :

- Un pôle **«massification»** de la plateforme «Manger bio Périgord» pour les producteurs locaux qui permet de stocker, de trier, de conditionner et d'expédier des légumes bruts,
- Un pôle **«légumerie»** pour la fourniture de fruits et légumes bio locaux en 1^{ère}, 3^{ème} et 4^{ème} gammes*,
- Un pôle **«surgélation»** pour absorber les pics de production estivaux et permettre de fournir les restaurants scolaires fermés en été avec des produits locaux toute l'année,
- Un pôle **«conserverie»**, atelier de transformation assuré par «l'Atelier des Maraîchers».

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam



*

1^{ère} gamme : le frais brut

3^{ème} gamme : le surgelé

4^{ème} gamme : le frais prêt à l'emploi





La Légumerie, c'est ...



Des prix garantis aux agriculteurs



Des légumes préparés pour un gain de temps en cuisine



La promotion de repas de qualité auprès des convives



Un approvisionnement local en circuit court



Pas d'introduction de légumes terreux dans les cuisines



Du choix dans les produits : brut, préparé, surgelé ou en bocaux...



La consommation de produits de saison et locaux



Pas de déchets d'épluchage dans les cuisines



La possibilité de réduire l'usage du plastique avec des contenants réutilisables



Le développement du territoire



De la manipulation en moins qui évite aux agents de restauration de développer des TMS (Troubles musculo-squelettiques)



Un seul interlocuteur pour les commandes





Les produits

(disponibilité en fonction de la saison)

Possibilité de commandes adaptées sur demande

	Entière épluchée	En quartier	Râpée	En cube 10 x 10	En 20
Aubergine				●	
Butternut		●		●	
Carotte	●		●	●	
Céleri rave	●	●	●	●	
Chou frisé vert		●			
Chou lisse blanc ou rouge		●			
Concombre	●			●	
Courgette	●			●	
Fenouil				●	
Navet violet	●			●	
Oignon jaune ou rose	●			●	
Panais			●	●	
Patate douce				●	
Poireau					
Poivron				●	
Pomme de terre	●			●	
Potimarron		●		●	
Radis noir			●		



cube 10 x 20	En rondelle	En bâtonnet - Julienne	En émincée	En lamelles	Fut	En frites
●	●					
●						
	●	●				
●						
			●			
			●			
	●					
●	●	●				
			●	●		
●			●			
	●					
●						●
	●		●		●	
●				●		
	●			●		●
●						
				●		



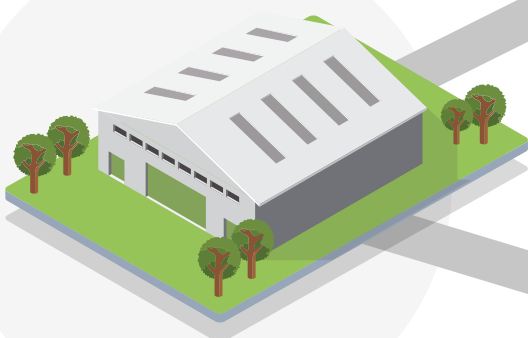


Comment ça fonctionne ?

La légumerie stocke, nettoie, découpe, conditionne et livre des légumes frais. Ils sont préparés sous diverses formes, prêts à consommer ou à cuire, et permettent l'utilisation de produits agricoles frais, bio et locaux.

1.

UN APPROVISIONNEMENT LOCAL



2.

LA PRÉPARATION ET LE CONDITIONNEMENT DANS NOS LOCAUX, À L'ESCAT, BERGERAC



3.

LA LIVRAISON DES PRODUITS DANS VOS RESTAURANTS

Une traçabilité de la fourche à la fourchette



La légumerie est certifiée pour transformer les fruits et légumes bio et pour réaliser le façonnage en bio.





Un outil de transformation au service du territoire



**CONDITIONNEMENTS DE 1 À 10KG :
SOUS-VIDE OU EN SEAU
UNE DLC* ADAPTÉE À CHAQUE GAMME**



DES LOCAUX AUX NORMES



UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE



En plus de la légumerie et de la plateforme de stockage, une unité de transformation s'ajoute à ces acteurs : l'Atelier des Maraîchers.

Son objectif ? **Zéro gaspi et zéro invendu !**

C'est un lieu de transformation au service des maraîchers et arboriculteurs bio et conventionnels du territoire de Dordogne et du Lot-et-Garonne. Le souhait est de valoriser les fruits et légumes en les cuisinant pour une mise en bocaux. La synergie créée avec les autres acteurs en termes de ressources humaines et de matériel permet à l'Atelier des Maraîchers de mieux faire face aux variations d'activité.

*DLC : Date limite de consommation





La **LÉGUMERIE**

*Je m'engage pour mon territoire
avec une alimentation durable et responsable*

**POUR COMMANDER VOS PRODUITS
4^{ème} GAMME DE LA LÉGUMERIE**

Christophe DAGENS

Tél : 05 53 73 05 96 | 06 46 65 35 43
c.dagens@la-cab.fr

**POUR VOUS RENSEIGNER SUR LE
PROGRAMME D'EXCELLENCE ALIMENTAIRE**

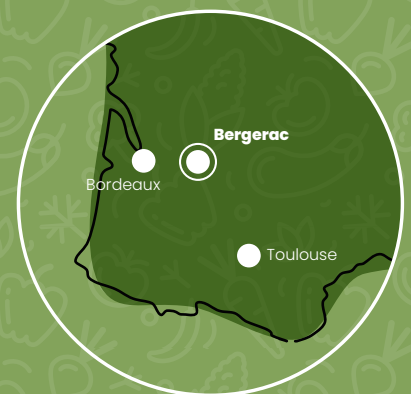
Céline JARDIN

Tél : 05 53 74 59 70 | 06 15 89 52 25
c.jardin@la-cab.fr

BERGERAC SUD DORDOGNE

la **CAB**

www.la-cab.fr



LES PARTENAIRES