



Réseau solidaire de petits producteurs



Catalogue Juillet 2014



Nous avons le plaisir de vous adresser notre catalogue. Vous trouverez ainsi présentés pour chacun d'entre nous, notre savoir-faire de producteurs et notre gamme de produits (boissons, épicerie et cosmétique).

Notre propre réseau de distribution associatif et solidaire, PRODICOOP, s'élargit au fur et à mesure. Depuis nos

débuts en janvier 2012 à 3 producteurs, nous sommes maintenant à plus d'une quinzaine de producteurs.

Tous nos produits sont distribués ensemble afin de vous proposer une facilité de commande et une livraison groupée et rapide. Vous pouvez aussi venir chercher vos produits à notre plateforme de producteurs.

L'équipe salariée de Prodi Coop enregistre et prépare vos commandes, organise vos livraisons et vous renseigne sur la disponibilité des produits. Bien entendu, chacun de nous reste disponible pour vous rencontrer et vous renseigner selon notre calendrier de production.

Alors, n'hésitez pas à nous contacter et à goûter nos produits !

PRODICOOP - 10 rue des bourreliers - Zone Artisanale - 14123 Ifs
 Tél : 02 31 52 77 51 / Fax : 09 71 70 12 95 /email : contact@prodicoop.fr



**Ouvert du lundi au vendredi
 8h30 à 12h30 / 14h00 à 18h00
 (sauf vendredi 17h00)**

Prodicoop – Qui sommes-nous ? 4/5

Boissons

Le Verger de la ReINETTE	6/7
Azade	8/9
Solibulles	10/11
Domaine des Cinq Autels	12/13
Lemasson Damien	14/15
Brasserie de la Baie	16/17
Domaine Hauret-Baleine	18/19

Epicerie

SolAlter	20/21
La Patte Jeanjean	22/23
Ferme de la Tour	24/25
Ferme de Linoudel	26/27
Les Compotes de Lucie	28/29
Terre et Nature du Bessin	30/31
Spiru	32/33

Cosmétique

Les Savons d'Orely	34/35
--------------------------	-------

Au fil des saisons, notre catalogue s'enrichit de nouveaux produits, ainsi que de nouveaux producteurs. Contactez l'équipe Prodicoop pour en savoir plus.

Prodicoop - Qui sommes-nous ?



Une plateforme de distribution solidaire

Parce que nous étions plusieurs « petits producteurs » à avoir les mêmes problématiques de distribution, nous avons créé l'association PRODICOOP, pour trouver des solutions ensemble. PRODICOOP nous permet ainsi de maîtriser la distribution de nos produits par notre propre réseau de distribution, et ceci de façon solidaire et éthique.

Selon le rythme de production et de vente, nos produits sont préparés et stockés à notre plateforme PRODICOOP, ce qui permet d'assurer un approvisionnement de manière réactive et souple.

Cette organisation permet à chaque producteur de garder un lien privilégié avec chacun de ses clients, tout en facilitant et diminuant le coût logistique ainsi partagé.

Nous souhaitons défendre et promouvoir une économie locale et solidaire ; et nous nous reconnaissons dans les valeurs et pratiques suivantes :

- l'entraide entre producteurs,
- des pratiques de production respectueuses de l'environnement ;
- la volonté d'offrir des produits de qualité ;
- l'importance de créer du lien entre producteurs et clients finaux ;
- la valorisation du travail à son juste prix, la volonté d'agir pour un commerce le plus équitable possible.

Prodicoop est adhérent   

Des commandes et livraisons facilitées

PRODICOOP approvisionne un réseau de points de vente de proximité, magasins spécialisés, magasins à la ferme, restaurateurs,... en offrant la possibilité d'organiser des livraisons groupées multi-producteurs.

- Une seule commande = une seule livraison pour l'ensemble des producteurs
- Possibilité d'organiser une livraison groupée avec plusieurs professionnels de votre zone : par la mise en place de "Point-relai PRODICOOP".
- Retrait de votre commande à notre plateforme de lfs.

Adhérer à Prodicoop

Producteurs, transformateurs, éleveurs, importateurs solidaires.

Valérie PAWLAK
Coordinatrice

Tél : 06 10 83 30 76
email : contact@prodicoop.fr



Commander

Professionnels, associations, collectivités, achats groupés.

Cécile DEPOILLY
Chargée des commandes et livraisons

Tél : 06 32 78 32 73
Fax : 09 71 70 12 95
email : contact@prodicoop.fr



Le savoir-faire des producteurs



Les producteurs-adhérents sont des structures à taille humaine. Ces sont des petits producteurs, éleveurs, artisans, transformateurs ou importateurs solidaires indépendants.

Leurs parcours professionnels sont variés, jeunes producteurs ou plus expérimentés, ils se reconnaissent dans un engagement partagé et une démarche collective en faveur d'une économie plus solidaire.

Ces producteurs veulent donner du sens à leur travail, dans leur processus de production, de transformation, mais aussi de livraison et de distribution.

Brasseur
Limonadier
Artisan-savonnier
Eleveur
Cultivateur
Confiturier
Artisan-pâtier
Torréfacteur
Chocolatier
...



Des productions artisanales et respectueuses de l'environnement

Prodi Coop propose des produits artisanaux à forte qualité environnementale et gustative. La majorité des produits sont certifiés agriculture biologique et/ou Nature et Progrès.

Sont privilégiés des ingrédients de grande qualité, des pratiques de production rythmée sur les saisons, des variétés traditionnelles et le respect des savoir-faire et des terroirs.



Le Verger de la Reinette

LA REINETTE
VERTE 



Le Verger de la Reinette est une structure agricole composée de 4 associés et un salarié. L'atelier est basé au cœur du Perche en Normandie. Le verger produit des pommes et des poires de table, des pommes à cidre à partir desquelles est développée une gamme de produits issus de l'agriculture biologique

Une démarche respectueuse de l'homme et des générations futures

Le projet vise à remettre en état des vergers et à en planter de nouveaux pour les générations futures, en valorisant une cinquantaine de variétés de pommes traditionnelles du Perche et de Normandie.

Les producteurs développent une activité à taille humaine, dans une démarche d'équité et de juste rémunération du travail. Ils privilégient les réseaux de vente à travers les commerces de proximité, et ceux qui valorisent les produits biologiques.

La pasteurisateur fonctionne au bois déchiqueté issu de l'entretien du bocage percheron.

Une gamme originale d'une grande qualité

Les produits naturels sont sans additif, ni conservateur (sans sulfite ajouté).

Le Verger de la Reinette propose des jus mélangés originaux et très appréciés, et des recettes remis au goût du jour, comme celle du pétillant de sureau, à redécouvrir absolument !





Jus de fruits

- Pomme
- Pom'poire
- Pom'passion
- Pom'cassis
- Pom'framboise
- Pom'orange
- Philtre d'amour
- Orange

A servir très frais, idéal pour les apéritifs non alcoolisés. Ces jus peuvent aussi servir de base à un cocktail au gré de vos fantaisies !

Découvrez le Philtre d'amour : jus de pomme, jus de cassis, cannelle, gingembre, menthe et thym. Sans alcool, il se déguste en apéritif ou comme un jus de fruit.

Pétillants

- Pétillant de sureau
- Pétillant de pomme

Le pétillant de sureau est une boisson pétillante à base de fleur de sureau sans alcool. Faiblement sucré, au nez floral.

Le pétillant de pomme est délicieusement et naturellement sucré.

Idéal à l'apéritif ou en dessert. Rafraîchissements délicats à boire frais.

Vinaigre

- Vinaigre de cidre

Pour assaisonnement ou déglacage de vos plats.

Le vinaigre de cidre garde toutes les richesses gustatives des pommes du verger.



Jus : bouteille verre bouchon vis de 25 cl et 75 cl, et BIB de 5 litres
Pétillants : bouteille verre de 75 cl et 27,5 cl
Vinaigre : 50 cl et 1 litre



AZADE, « Libre » en Arménien, est une jeune entreprise solidaire d'importation de produits arméniens, créée par François VERJUS, tombé amoureux de ce pays, de ses habitants, leur culture et art de vivre.

Une démarche solidaire

Par la valorisation de leurs produits, AZADE offre des débouchés aux producteurs de ce pays enclavé, pour les aider à sortir de leur isolement économique, et ainsi vivre dignement de leur terre et de leur production. L'activité est menée selon une démarche solidaire. L'association Esp'érance à l'origine du projet détient près de 20% du capital de la structure, une partie des bénéfices sera directement affectée au financement de projets de développement.

La qualité avant tout

AZADE et les producteurs sont engagés dans une démarche de progrès social et environnemental, et en particulier l'amélioration permanente de la qualité, plutôt que sur la recherche du plus bas coût possible. Une démarche de certification biologique progressive de leur production est mise en place.

Des fruits exceptionnels

Tous les fruits sont cueillis à maturité. La grenade, fruit national de l'Arménie, est très réputée. L'abricot arménien de couleur jaune est beaucoup plus fort en goût que ses homologues européens.

En goutant ces purs jus de fruits, découvrez un terroir et une culture gastronomique plusieurs fois millénaires !



yan



Jus de fruits

Grenade

Non filtré, riche et puissant, ce jus est ce qui se rapproche le plus d'un jus de grenades fraîchement pressées. Il fait le bonheur des connaisseurs et des puristes.

Grenade Pomme

Une version cocktail du jus de grenade, composé de 60% de grenade et de 40% de pomme. Moins fort donc plus accessible à de nombreux palais. Egalement idéal pour la restauration.

Argousier

Le jus d'argousier YAN, au goût acidulé et vivifiant, est source de vitamine C. Boisson idéale pour réveiller les sens. Un jus original qui conquiert une clientèle d'habités.

Abricot

En botanique, l'abricot se nomme « prune d'Arménie ». Très goûté, probablement le meilleur jus d'abricot du monde !

Pêche

Le jus de pêche YAN est sans sucre ajouté, et ne contient que du fruit. Le goûter, c'est laisser le soleil d'Arménie envahir ses papilles.

Tomate

Cueillies à maturité, les tomates qui composent ce jus ont eu le temps de s'épanouir au soleil pour se gorger de saveurs.

Eglantine

L'églantier ou rosier sauvage, est un arbuste particulièrement à son aise sur les versants du Caucase. On tire de ses fruits une délicieuse tisane glacée et rafraîchissante.



La P'tite histoire...

La Meuh Cola, La Meuh Cola Roseline, La LiMeuhnade... derrière ce ton décalé, derrière cette parodie des géants, se cache un créatif normand : Sébastien Bellétoile. Depuis plus de 4 ans, il met au point de nouvelles recettes et crée l'unique limonaderie en Normandie.

Sébastien ressuscite ainsi avec humour et engagement, une profession ancienne disparue du paysage normand depuis plus de trente ans : limonadier. Nichée à Saint Pair Sur Mer dans la Baie du Meuh Saint Michel, la LiMeuhnaderie solidaire et artisanale Solibulles a vite été remarquée par sa boisson impertinente et finement bullée : la Meuh Cola.

Du bon sens et des bulles !

Derrière cet esprit décalé, tous les choix d'ingrédients, d'emballages, leurs provenances sont réfléchis. Par exemple le sucre biologique est certifié « écosocial » (biologique, respectueux de l'environnement et des hommes qui le produisent), les bouteilles sont fabriquées en France, les cartons et les étiquettes en Normandie, l'électricité de la limonaderie est 100% renouvelable...

L'univers de la Meuh

L'univers de la Meuh, c'est évidemment des boissons avec la Meuh Cola, la Meuh Cola Roseline bio, la LiMeuhnade traditionnelle bio et la LiMeuhnade Stévia (sans sucre).

Mais c'est aussi des autocollants, des casiers à bouteilles, des verres, des décapsuleurs et même une peluche Meuh In France !





Colas

Meuh Cola

Meuh Cola Roseline 

Le cola incontournable des moments festifs !

Des ingrédients de grande qualité : sucre de canne biologique, extraits naturels de végétaux... sans acide phosphorique, ni caféine. Son goût citronné et finement bullé ravit petits et grands.

A déguster bien frais.

La Meuh se décline aussi en version Pirate.

Le seul cola Rose et bio de la planète !

Un extrait de marc de raisin biologique donne à ce cola un léger goût fruité délicieux et une belle couleur rose...

Un dépôt naturel se forme au fond de la bouteille : retournez-la et c'est vous qui lui redonnez sa jolie robe rose !

Limonades

**LiMeuhnade
Traditionnelle** 

LiMeuhnade stevia

Le goût retrouvé de la vraie limonade traditionnelle : citronnée, pétillante et légèrement sucrée... sans la poussière !

Elaborée autour de citron biologique, avec un extrait de stevia en substitut du sucre de canne.

Accessible aux personnes s'interdisant le sucre.



25 cl et 75cl en bouteille verre capsulée, 75 cl en bouteille verre bouchon mécanique,
150 cl en bouteille plastique PET,
25 cl gourde en aluminium bouchon mécanique.

Le Domaine des Cinq Autels



Le premier récoltant de cidre biologique

C'est en 1966 que le père de Jean-René PITROU, agriculteur, exploitant la ferme que lui avait transmis son père, a commencé sa reconversion agrobiologique. En effet, incommodé par l'application des produits de traitements sur ses cultures, il décide de s'orienter vers une autre méthode culturale.

Il rencontre alors le technicien de la maison « Lemaire-Boucher » ; et commence par reconvertir 32 Hectares, et petit à petit, arrivera vers 1974 à la reconversion totale de l'exploitation.

Une démarche globale

Installé en 1984, Jean-René PITROU poursuit cette méthode, y compris lorsque il plante ses vergers. En 1987, il participe à la création d'une coopérative de céréales biologiques (Biocer) avec 9 autres producteurs de la région.

Le verger est composé d'une quinzaine de variétés anciennes : Bedan, Douce Moën, Binet Rouge, Douce Coët Lignée... dans le respect des anciennes pommeraies.

Une gamme de grande qualité

Le Domaine des Cinq Autels propose ainsi une belle gamme de Calvados AOC jusqu'à 25 ans d'âge, pommeaux, cidres, jus de pomme et vinaigre de cidre ... qui raviront vos papilles !





Gamme spéciale 70^{ème} anniversaire de la bataille de Normandie sur précommande avant le 1^{er} mai 2014

Calvados et Pommeau

Calvados 4 ans d'âge
Calvados 8 ans d'âge

Calvados 12 ans d'âge
Calvados 25 ans d'âge

Pommeau

Le Calvados est obtenu par distillation sur un alambic à colonne à partir de cidres complètement fermentés.

Le Pommeau, quant à lui résulte du judicieux mélange entre le moût de pommes et son alcool le Calvados.

Tous les 2 vieillissent en fûts de chêne : 4 ans minimum pour le Pommeau ou le plus jeune des Calvados, et jusqu'à 25 ans plus les plus vieux.

Cidres

Cidre Brut
Cidre Demi-sec

Les cidres sont élaborés à partir des différentes variétés de pommes du verger ramassées à maturité, triées et lavées avant d'être pressées, ceci afin de vous offrir le meilleur du fruit. La prise de mousse se fait naturellement en bouteille permettant ainsi un bullage léger.

Vinaigre et jus

Jus de pomme
Vinaigre de cidre

Le jus de pomme est obtenu à partir de variétés de pommes acidulées lui donnant une grande fraîcheur, sans paraître trop sucré.

Le vinaigre de cidre n'est ni pasteurisé ni soufré permettant ainsi de lui garder toutes ses propriétés de "vinaigre santé"



Conditionnement : Calvados flasque verre 20cl, bouteille verre 35cl et 70cl, Pommeau bouteille verre 50cl et 70cl. Cidre : bouteille verre 75cl

Jus de pomme : bouteille verre capsule couronne 33 cl et bouchon vis 1 litre

Damien Lemasson

Cidre Bonché
LEMASSON
PRÉMIER DE L'ASPIRANTURE NORMANDE



Une passion : le cidre

Damien Lemasson est producteur de cidre à Cametours dans le Cotentin. Il a décidé, en 1997, de reprendre la ferme de ses parents pour vivre de l'une de ses passions : le cidre.

Les vergers sont situés dans la région de Coutances, et en agriculture biologique depuis 1990.

Des cidres appréciés et reconnus

Il s'est lancé dans une démarche œnologique encore rare. Cela lui permet d'élever le cidre au rang de grands crus, comme en témoigne ses cidres « Millésime ».

Il est désormais reconnu par les professionnels, mais surtout plébiscité par les consommateurs avertis. Chaque année plusieurs de ses cidres sont médaillés.

Une gamme de saveurs à découvrir

Damien remet les produits cidricoles au goût du jour !

Un soin particulier est apporté au choix des bouteilles et à l'originalité de l'étiquetage comme par exemple celle de la gamme P'tit Zef. C'est une gamme qui conquiert à la fois un public averti et une clientèle nouvelle.

Cidres en bouteille, cidres à la pression, apéritifs normands, c'est le moment de redécouvrir la palette de saveurs du Cotentin.





Cidres et jus

- Cidre Brut « Cotentin »
- Cidre Demi-sec
- Cidre Extra-Brut « Cotentin »
- Cidre Millésimé 2011
- Cidre Millésimé 2012
- Jus de pomme

Apéritifs

- P'tit Zef orange
- P'tit Zef pomme
- Pommeau
- Le 44

Calvados AOC

- Fine Calvados
- Vieux Calvados
- Calvados Hors d'âge

Cidres « Cotentin »

Brut : ses variétés locales et la typicité de son terroir offre ce cidre un bon équilibre entre l'amertume, l'acidité et le sucres. Cidre de repas, idéal sur charcuterie ou viande rouge

Demi-sec : acidulé et sucré, à une belle robe jaune dorée à la fine bulle, qui conjugue douceur du sucre et pétillant d'un mousseux

Extra-Brut : Amertume et astringence pour un pur retour à la tradition. Ses saveurs rappellent le terroir. Blanc sec de pommes, se marie très bien avec les fruits de mer.

Jus : 100 % pur jus de pomme brut de pressoir, sucré et acidulé.

P'tit Zef : Ce planteur normand est un subtil mélange à base de Calvados, de sucre de canne, d'orange ou de pomme. (12 ° d'alcool). A boire très frais, idéal à l'apéritif.

Pommeau : apéritif doux typiquement normand

Le 44 : A boire en digestif ou en cocktail

Fine Calvados : 2 ans d'âge, Calvados fruité pour la cuisine, cocktail ou trou normand.

Vieux Calvados : 4 ans d'âge, le fruit mûr et tonique.

Calvados Hors d'âge : 6 ans d'âge, 6 ans de chêne lui confère la plénitude d'un Calvados épanoui. Le parfait Calvados détente.



Cidres : bouteilles verre de 33 cl, 75 cl, et fûts de 10, 20 ou 30 litres
 Jus : bouteille verre de 1 l, BIB de 5 litres ou 10 litres
 Calvados et apéritifs : 35cl, 50 cl, 70cl selon les produits

Brasserie de la Baie



Au cœur de la baie du Mont Saint Michel

C'est en 2003, que Christophe LESENECHAL, après une formation à l'IFBM (Institut Français de la Bière et la Malterie) décide de s'installer, dans un décor de vieille pierre et de boiserie, pour assouvir son rêve, fabriquer sa propre bière artisanale à Courtils à 2 pas du Mont Saint Michel.

Nichée dans la baie du Mont Saint Michel, la Brasserie artisanale de la Baie propose une gamme de bières appelée Croix des Grèves en référence à une légende de la région. Elle produit également La Bec Rouge, qui est une bière labellisée biologique.

Partageant sans cesse ses connaissances avec tous les passionnés de la bière, vous pouvez venir le rencontrer à la brasserie pour déguster et découvrir les secrets de fabrication de la boisson fermentée la plus ancienne du monde.

Une bière, une légende...

Comme beaucoup de bières artisanales, "La Croix des Grèves" tire son nom d'une légende. Celle-ci raconte les aventures de pèlerins, dont une femme prête à accoucher, qui ont été surpris par la marée montante et qui ont été épargnés par la mer. En 1150, la communauté religieuse du Mont Saint Michel retrouve l'emplacement d'une croix, sans doute érigée par les pèlerins, mais aujourd'hui recouverte par les vagues.

Un goût unique

Notre brasseur nous propose ses propres recettes de bières qui font le bonheur des amateurs, grâce à leur goût unique, au caractère si particulier : blondes, brunes, ambrées ou blanches...





Bières artisanales

Croix des Grèves blonde

Finement houblonnée, elle révèle, grâce au malt, des saveurs de miel rehaussées par des arômes d'agrumes exprimés par des houblons aromatiques spécialement sélectionnés. Elle peut être dégustée lors d'un repas, avec une salade ou un fromage

Croix des Grèves ambrée

Par ses malts délicatement torréfiés et ses houblons aromatiques, elle est la compagne idéale à table. C'est aussi une bière d'apéritif par excellence, avec son léger goût oscillant entre caramel et bonbon anglais.

Croix des Grèves brune

Très aromatique, elle se caractérise par des arômes de malts torréfiés, de café et de chocolat. Une subtile touche d'hydromel vient enrober les délicates flaveurs des houblons.

Croix des Grèves blanche

Fraîche en bouche, elle révèle néanmoins une personnalité marquée due au froment malté. Vous pourrez noter quelques arômes d'agrumes ainsi qu'une fine saveur sucrée

Bec Rouge blonde

Douce et légère : une bière idéale pour les amateurs qui veulent se lancer dans la découverte des bières artisanales. Dominée par la douceur et les nuances végétales, elle se termine par une note agréable légèrement amertumée.

Domaine Hauret-Baleine



Vignoble familial tenu depuis cinq générations, le Domaine HAURET-BALEINE est situé en bordure du Layon sur les communes de Martigné-Briand et Tigné en Anjou (Maine et Loire). Le vignoble est constitué de trois parcelles distinctes par leur géologie (schistes - faluns - silice) mais curieusement très rassemblées.

Un vignoble clos

Une parcelle bénéficie d'un atout extraordinaire du fait de sa situation dans un véritable clos. En effet, des murs hauts de 2.50 m ceinturent 7 hectares de vignes sur le site « LE GRAND RIOU ». La notion de « clos » est supérieure pour les vins à celle de « château » car appuyée sur une réalité physique : l'encercllement de ces épais murs de pierre crée dans le clos un microclimat valorisant pour la vigne. Les deux autres parcelles sont également isolées des contraintes de voisinage, ce qui donne toute la crédibilité à notre pratique agrobiologique.

Les cépages

Chaque situation géologique permet la meilleure adaptation aux cépages cultivés.

Les argiles calcaires sur faluns permettent l'expression du Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ainsi que Gamay et Cot pour les vins rouges.

Les schistes et les sols siliceux donnent au Chenin toute capacité à la production de vins blancs secs ou moelleux.

Agriculture biologique

Pratiquée depuis 1997, ce mode de culture très réglementé et contrôlé s'impose comme une nécessité pour l'expression des terroirs, la survie de nos sols, de notre environnement et la santé publique. L'époque pionnière est remémorée à la cave par notre cuvée « HOMMAGE » (Pétillant naturel blanc ou rosé) rendue à l'Angevin Raoul Lemaire.





Clos du Grand Riou : Rouges

Anjou Village
 Anjou Rouge
 Anjou Gamay

Anjou Villages « Clostier » 2010

De bonne garde, aux tanins déjà assouplis. Accompagne les viandes et plats cuisinés aux saveurs marquées.

Anjou Rouge « Clos du Grand Riou » 2011

Un fruité sur une belle matière. Accompagne charcuteries, viandes rouges, rôtis et fromages.

Anjou Gamay « Clos du Grand Riou » 2012

Très fruité, aux arômes très développés (griottes). Sur entrées, viandes blanches et poissons.

Rosés

Rosé de Loire
 Méthode Ancestrale - rosé
 pétillant naturel

Rosé de Loire « Clostier » :

D'attaque franche et fruitée, compagnon des crudités, salades, grillades, pizza.

Méthode Ancestrale - rosé pétillant naturel - cuvée « HOMMAGE » Rosé à Raoul Lemaire : bulle fine sur un fruité incomparable. Douceur à faible degré (9,5 % Alcool). Très apprécié sur un apéritif surtout par les nouveaux consommateurs féminins et jeunes.

Blancs

Anjou Blanc
 Méthode Ancestrale - blanc
 pétillant naturel

Anjou Blanc : Grande finesse aromatique (pommes, agrumes et coings). Accompagne poissons et fromages. Service entre 8 et 10°C.

Méthode Ancestrale - blanc pétillant naturel - cuvée Hommage à Raoul Lemaire blanc : pétillance naturelle sur structure onctueuse du Chenin. Très floral. Compagnon de vos cocktails et desserts.

Festif et convivial.



Vin conditionné en bouteille de 75 cl

Existe en bag-in-box de 5 L pour l'Anjou Rouge et Rosé de Loire et en 37.5 cl pour l'Anjou Rouge



Le soutien aux petits producteurs

SolAlter est spécialisée dans l'importation et la distribution de produits d'Equateur.

Une démarche de commerce équitable

SolAlter met en place ses filières et achète directement les produits à des organisations paysannes partenaires. Cette démarche, basée sur le respect et la confiance, met en valeur le savoir-faire ancestral des paysans.

Une production de qualité et artisanale

Les produits sont cultivés dans des petites parcelles, propriétés des paysans, en donnant priorité à la production qualitative. Les produits sélectionnés sont de haute qualité gustative : variétés anciennes, mode de production traditionnel, transformation artisanale, bannissement de tout additif et produit chimique dans toutes les étapes de vie du produit.

Une transformation artisanale en France

Les chocolats et cafés SolAlter sont transformés en France, par des artisans. En plus de garantir la qualité du produit (l'artisan adapte son procédé en fonction des caractéristiques du produit afin d'en obtenir le meilleur du goût), SolAlter participe au progrès économique des petites structures en France.

Une démarche reconnue

SolAlter s'inscrit dans une démarche d'agro-écologie et du respect de l'Homme et du Vivant. SolAlter est membre de MINGA (association pour le développement d'une économie équitable), et tous ses produits portent la mention "Nature et Progrès".



SOL ALTER
L'ALTERNATIVE DANS LA SOLIDARITE



Chocolats et cacao

Chocolat 85 % cacao

Chocolat 75% cacao

Chocolat 75% fèves de cacao

Chocolat 65% cacao café

Chocolat 65% cacao banane

Chocolat 65% cacao gingembre

Chocolat 40% cacao au lait

Chocolat de couverture 75%

Fèves de cacao

La filière cacao-chocolat

Le cacao "Nacional", originaire des forêts tropicales d'Equateur est une des variétés les plus appréciées au monde par son goût floral et fruité. Il est classé "fin et d'arôme".

SolAlter achète ces fèves de cacao « Nacional » à un groupement de paysans habitant l'une de ces forêts tropicales exubérantes par leur richesse. Le chocolat est ensuite élaboré par un artisan chocolatier dans la Drôme. Le soin pris dans toutes les étapes aussi bien de la culture que de la transformation résultent dans des chocolats très aromatiques.

La filière café de terroir

Tous cultivés en altitude, ces cafés de terroir sont tous issus à 100% de cafés arabica.

Le goût du café est très complexe et riche.

Retrouvez des cafés de différents terroirs de l'Equateur:

- **Loja** : Equilibré d'un bon corps, il est aromatique, avec des notes chocolatées.
- **Rio Intag** : Très doux, il est très riche en arômes fruités, fleuris.
- **Zaruma** : délicatement corsé, aromatique, il présente des légères notes fruitées.

Cafés de terroir

Café Loja

Café Rio intag

Café Zaruma

Quinoa et sucre

Sucre Panela

Quinoa

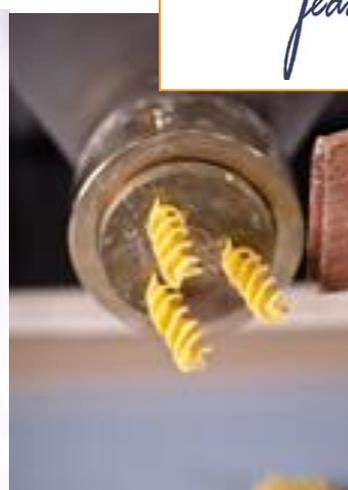
La canne à Sucre est récoltée à la manière traditionnelle, c'est-à-dire, en coupant uniquement les plantes mûres. Ainsi, les plantes se régénèrent grâce aux nouvelles pousses qui proviennent d'une reproduction naturelle.

Le Quinoa est cultivé à la manière traditionnelle, en utilisant les semences des cultures obtenues, qui sont composées de mélanges de variétés



Chocolat : 90g
Café : 250g et 1 kg
Quinoa et Sucre : sachet de 500 g

La Patte Jeanjean



Lauréat des Trophées de
l'Agroalimentaire de Normandie



Pierre Jeanjean fabrique des spécialités culinaires à base de blé tendre, d'épeautre et de lait d'avoine... des pâtes artisanales sèches!

Bio et local

« Sous différentes formes et différentes saveurs, j'ai souhaité concevoir une recette originale, dans un créneau bio et local. La matière première est produite sur la ferme céréalière de mon beau-père, agriculteur biologique à Senonches, dans le Perche. »

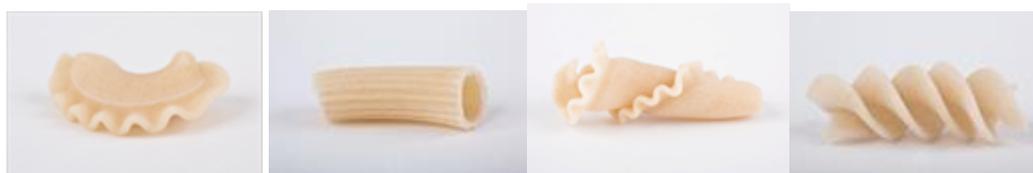
Contrairement aux pâtes industrielles, le séchage lent à basse température permet de conserver les qualités nutritives et gustatives du produit. Parallèlement, les pâtes sont plus rugueuses et accrochent mieux les sauces.

Une gamme élargie

Lancée en décembre 2013, la première production a rencontré d'excellents retours. Citron-gingembre ou Tandoori, la gamme se décline déjà en diversités. « Je travaille sur les nouvelles formes de pâtes en adaptant des recettes de saison avec des producteurs de la région ».

Parallèlement aux pâtes, Pierre Jeanjean propose deux spécialités du Perche : le pois cassé et le lentillon.

La Patte Jeanjean vous invite à redécouvrir le goût véritable des céréales dans ses spécialités culinaires qui raviront petits et grands.





Pâtes au blé tendre



Fromentini nature



Fromentigi nature



Fromentili nature



Crête de coq nature

Crête de coq citron/gingembre

Crête de coq tandoori

Redécouvrez le goût véritable des céréales dans ces pâtes bio, faites à partir de froment, d'épeautre et de lait d'avoine. Douces et onctueuses en bouche, elles vous séduiront par leur petit goût noiseté.

Pierre Jeanjean vous fait partager ses délicieuses recettes renouvelées au gré des saisons. Découvrez-les au dos de chaque paquet !

Légumes secs



Lentillons du Perche



Pois cassés du Perche

Petite lentille à la peau ocre recouvrant une amande rose orangée. Se distingue par sa peau fine qui lui confère une texture fondante, ainsi que par sa richesse supérieure en protéines et en minéraux.

Vous apprécierez le lentillon pour sa saveur délicate, douce et légèrement sucrée.

Le pois cassé est très riche en minéraux, vitamines et protéines. Son goût délicat et sa jolie couleur verte agrémenteront originalement vos recettes.



Yann et Pascaline se sont reconvertis dans l'agriculture après quelques années dans l'informatique. Ils sont installés comme paysans sur une petite ferme à La Luzerne près de Saint Lô dans la Manche en 2012.

Elevages biologiques et plein air

A la Ferme de la Tour, ils élèvent des porcs et des poules pondeuses en plein air. L'exploitation regroupe 24 hectares mis en culture pour l'alimentation des animaux. Les élevages sont conduits de façon la plus naturelle possible et vont au-delà du cahier des charges de l'agriculture biologique. Les poules et les cochons ont accès à un parcours en plein air enherbé et sont nourris avec des céréales de la ferme certifiés bio.

Une viande à forte qualité gustative

Les cochons sont nourris à la farine d'orge, de pois-triticales et de féverole. Ils grandissent à leur rythme pour donner une viande d'une grande qualité gustative. Les porcs sont abattus vers 8 mois voire bien plus selon la taille des lots. Ils ne sont cependant pas gras, cela grâce à un suivi alimentaire rigoureux et individualisé. Il n'y a qu'une quarantaine de porcs en engraissement en permanence.

Ce suivi permet d'avoir de la viande de porc d'une qualité exceptionnelle que l'on retrouve dans les produits élaborés de façon artisanale : Rillettes, Terrines et Plats cuisinés.





Rillettes et Terrines

Rillettes pur porc 

Boudin Noir 

Terrine paysanne 

Terrine de campagne 

Grillon de porc 

Rillettes de poule

Du Porc, du sel et du poivre, le goût du porc plein air dans sa simplicité. Emietté à la main.

Naturellement riche en fer, à base de sang rais, de la poitrine, des oignons, du sel et du poivre. Riche en fer, redonnez un coup de fouet à votre corps

A base viande et de foie de porc, retrouvez les arômes du terroir et de la ferme.

Recette de la terrine de campagne avec du pain à la place du foie. Cette terrine dorée et légère ravira les papilles les plus délicats dans une recette sans abats.

Rillettes pur porc rôties à l'ail : à déguster en tartine ou à utiliser comme aide culinaire pour saler et donner du goût à vos plats.

A base de poule fermière bio, avec du gras de porc bio pour plus de fondant. Produit saisonnier

Conserves de viande

Cassoulet au confit de porc 

Une recette de cassoulet 100% porc, avec de la saucisse et du confit de porc.

Un repas à réchauffer, rapide à préparer, généreux en viande pour deux personnes ou en individuel.



Eric et Myriam PICARD, éleveurs, sont installés sur 22 hectares pour la vente directe de canards, poulets et cochons. Une partie est vendue en viande crue, le reste est transformé à la ferme.

Un retour à l'essentiel

« Notre envie : un retour à l'essentiel, c'est-à-dire le goût. Pour cela nous suivons 3 principes : de l'espace pour nos animaux, une bonne alimentation et du temps. »

Les volailles et canards sont élevés en plein air et bénéficient de l'alimentation préparée sur la ferme, les cochons sont sur paille avec de larges espaces pour faciliter leur bien-être. Eric et Myriam privilégient les petites quantités d'animaux afin d'assurer confort de l'animal et qualité de la viande. Les animaux n'ont ni antibiotiques, ni activateurs de croissance. Toute l'alimentation est sans OGM. Le gavage des canards est manuel avec maïs entier et selon l'appétit des animaux.

Myriam et Eric ont pris un engagement en NATURA 2000, pour la protection de la faune et flore. Pour partager leur passion, la ferme est aussi ouverte aux visites.

Des produits faits maison

Les produits sont cuisinés par leurs soins dans le laboratoire de la ferme. La gamme des rillettes, terrines et plats cuisinés est préparée avec les viandes de la ferme. Et les ingrédients comme le calvados, la crème... sont fermiers et locaux.

Retrouvez les textures, les odeurs, les goûts des conserves de nos grand-mères.



La Ferme de Linoude



Rillettes

Rillettes Pur canard

Rillettes de canard au magret fumé

Rillettes de canard au foie gras

100% canard, ces 3 rillettes sont délicieuses sur des toasts pour l'apéritif ou sur des tartines gourmandes :

- fondantes et nature.
- le petit goût de fumé relève délicatement ces rillettes.
- le foie gras donne à ces rillettes haut de gamme un fondant délicat.

Terrines

Terrine de canard au calvados

Terrine de porc à l'andouille de Vire

Terrine de canard au foie gras

Terrines au porc et au canard

- 70% de magret de canard, pour une terrine légèrement relevée au calvados
- 100 % porc et relevée avec l'andouille fumée de Vire
- Le foie gras (30%) apporte un goût d'excellence à cette terrine 100% canard.

Conserves de viande

Cuisses de canard confites

Les cuisses de canards sont confites dans leur graisse. Retrouvez le goût de la cuisine maison !



Rillettes et terrines : pots en verre de 90 g et 180 g
Cuisses de canard : bocaux stérilisés de 750 g

Les compotes de Lucie



Lucie POINCHEVAL travaille depuis 4 ans en 3/4 temps chez un producteur de pommes biologiques, dans un verger de 5 hectares à Saint Aubin des Préaux.

L'origine : de l'idée à la réalisation...

Après avoir confectionné des compotes pour elle-même, l'idée de transformer ses fruits est venue tout naturellement. Lucie s'est alors décidée à proposer ses produits sur le marché. Et c'était parti ! « Les Compotes de Lucie » a été créée en janvier 2012, et est hébergée dans la société de portage Elan créateur.

Un goût unique

Tous les fruits utilisés sont rigoureusement sélectionnés en fonction de leur variété. Ils sont cueillis à la main et à maturité. Les fruits utilisés sont des pommes de table et des fraises sucrées et acidulés cueillies à maturité, ce qui leur donne leur goût unique

Lucie prépare ses compotes et purée de manière artisanale et cela fait toute la différence. Elle **n'utilise que des fruits issus de l'agriculture biologique et cultivés très localement.**

Le laboratoire : un projet en cours

Depuis ce printemps, le laboratoire est en cours de construction, et le projet de Lucie va pouvoir se développer. La gamme de compotes s'élargit au fur et à mesure, et Lucie nous réserve cet été de nouvelles recettes que nous sommes impatients de découvrir !





Purée de fruits

Purée de Pomme 

Un mélange de plusieurs variétés de pommes à couteau choisies pour leur côté acidulé et leur taux de sucre naturellement élevé. La purée de pomme est sans sucre ajouté.

Idée recette : Cette purée se marie à merveille en verrine chaude avec de la terrine de boudin noir, ou en recette gourmande avec une pâte feuilletée.

Compotes de fruits

Compote de Pomme 

Compote Pomme-fraise 

Exclusivement composées de pommes très acidulées et rustiques mais moins sucrées (76 %)
 Lucie y ajoute du sucre de canne 24% (issu de l'agriculture biologique).

A base de pommes acidulées mais pas trop juteuses pour la texture et 20% de fraises sucrées et acidulées.

En pot verre de 360 g,



Depuis 2008, Guillaume DUPIN, est producteur d'huiles de table dans le Bessin, dans le canton Normand d'Isigny-sur-Mer.

L'origine de Terre et Nature du Bessin

« C'est en regardant une émission à la télévision consacrée à différents régimes alimentaires que l'idée m'est apparue. Un des régimes alimentaires étudié à cette occasion s'est avéré riche en oméga 3 et bénéfique au bon vieillissement de la population observée.

Ce reportage citait les principaux aliments forts pourvus en Oméga 3, entre autres les poissons gras et l'huile de colza. Nous étions en 2002, le terme Oméga 3 était peu utilisé. C'est ainsi qu'est née Terre et nature du Bessin »

Des huiles de qualité

Le colza, tournesol et cameline sont pressés à froid, et l'huile produite est obtenue lors de la première pression, elle conserve alors toute sa qualité et sa saveur.

Pour un développement des huiles 100% normandes

Toutes les céréales sont issues de cultures Normandes. Guillaume souhaite développer sa gamme d'huiles pour offrir une variété plus grande et ainsi développer la production locale de céréales biologiques dans l'objectif de convertir des terres à l'agriculture biologique. De plus, il souhaite pouvoir un jour cultiver lui-même ses propres céréales avec l'acquisition récente de terres dans le Bessin



*Terre et Nature
du Bassin
La nature est notre nature*



Huiles de table 1^{ère} pression à froid

Huile de colza

Un terroir unique et une première pression à froid donne naissance à une huile savoureuse, laissant un petit goût de noisette en bouche.

Utilisez-là de préférence à basse température pour vos assaisonnements ou pour agrémenter vos plats chauds, pâtes, poissons...

Huile de tournesol

Une couleur d'or pour un goût authentique, qui surprendra bien des gastronomes.

La qualité d'un tournesol produit en agriculture biologique allié à une production d'huile en première pression à froid est les clés du succès de cette huile.

A utiliser aussi bien pour l'assaisonnement de vos plats que pour la cuisson (maxi 140°) son goût de cœur d'artichaut personnalisera vos plats et éveillera vos papilles !

Cameline

Peu connue, l'huile de cameline se distingue par sa teneur exceptionnelle (près de 50%) d'acide α -linoléique.

Vous appréciez son goût peu prononcé et un léger arôme d'amande. L'huile de cameline étant très fragile, il est indispensable de la conserver au frais et de la consommer dans le mois après ouverture.



Hyes est une structure coopérative de production de spiruline artisanale normande.

La spiruline est une micro algue bleue-verte, riche en nutriments essentiels qui nourrit (60 % de protéines complètes), détoxifie (foie, intestin, métaux lourds) et renforce de façon puissante le système immunitaire. Cet aliment apporte la vitalité au quotidien. Ses parois cellulaires sont dépourvues de cellulose. La spiruline est donc très digeste et les minéraux, oligoéléments, acides aminés et autres nutriments qui la composent sont très facilement assimilables par l'organisme.

Production de spiruline en pays d'Auge

Depuis 2008, l'équipe de Hyes produit une spiruline locale grâce à la chaleur générée par une unité de méthanisation, et des fertilisants bio et locaux issus d'un biodigesteur.

Des premiers résultats encourageants permettent d'entrevoir une culture toujours plus respectueuse de l'environnement. A savoir que la spiruline est une production agricole qui nécessite :

- Peu d'eau (seulement pour compenser l'évaporation),
- Peu d'énergie hors chauffage (seulement pour assurer un mouvement dans les bassins),
- Peu d'espace et un haut rendement

Un projet à la fois local...

Le projet de Hyes s'inscrit dans une démarche collective, et est à l'initiative d'un projet global et local : l'Eco-domaine de Bouquetot. Situé au nord du Pays d'Auge, à 10 kms de Deauville, cet éco-domaine consiste à créer un lieu de coopération innovante entre les acteurs sur les 68 hectares de cette ancienne ferme, témoignage précieux de la vie rurale augeronne.

...et global

Hyes propose sa spiruline normande et des spirulines de grande qualité provenant des fermes artisanales de ses partenaires du Sud, contribuant aussi à soutenir la filière spiruline et les projets sociaux de ces petits producteurs. Hyes : pour dire « oui à l'Humain ».





Tous les ingrédients sont certifiés AB sauf la spiruline dont la certification est en recherche et développement. Spirironic et Spirumix sont en cours de certification par Ecocert.

Spiruline - mélanges à base de spiruline

Spiruline poudre fine

Spiruline douce en bouche qui colore vos plats. Idéale pour vos smoothies ou jus de fruits. Apporte une texture onctueuse à une préparation à base d'avocat ou fromage frais à tartiner.

Spiruline crunchy

Très croquante au petit goût de graines toastées. Sous forme de pépites, elle apporte un effet croustillant avant de se réhydrater sans se mélanger. Idéale à saupoudrer sur salades et plats cuisinés.

Spiruline paillette

Très croustillante au petit goût d'œuf. Agrémente tous vos plats cuisinés en la saupoudrant comme un condiment, sur tartinades, plats...

Spirironic

Cocktail énergie en poudre à base de guarana, acérola et un mélange équilibré d'épices bio. Une cuillère à café de ce délicieux mélange apporte le plein de vitalité et aide à la concentration.

A prendre en cas de coup de fatigue, le matin pour un réveil tonique ou le soir pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit !

Spirumix

Mélange de spiruline en confettis avec des graines bio de sésame, de tournesol, de courge et de lin.

Un snack sain et nutritif à partager entre amis à l'apéritif ou à glisser dans la poche ou le sac à main...un coupe faim idéal !

Délicieux et simple d'utilisation, égaye joliment salades et plats cuisinés.



Des savons fabriqués avec amour

Les savons BIO & authentiques d'Orély sont fabriqués en Normandie selon la méthode de saponification à froid avec uniquement des produits naturels, sans huile de palme et avec AMOUR !

Orély privilégie les ingrédients locaux et solidaires de Normandie (huile de colza, miel, lait de brebis, de vache, de chèvre, spiruline...).

Des pièces uniques

Après avoir créé sa recette, Orély tambouille ses savons. Puis selon les envies et l'humeur, elle rajoute des huiles essentielles bio (pour parfumer) et des herbes ou des épices (pour colorer).

Orély découpe ses savons à la main, ce qui en fait des pièces uniques, avant de les laisser sécher au moins 4 à 6 semaines... Et c'est tout !

Pour partager sa passion ...

Pour découvrir le procédé de fabrication et le métier d'artisan-savonnier, vous pouvez consulter son site internet.

Venez aussi rencontrer Orély à la savonnerie : visites d'atelier sur rendez-vous.

Une gamme de savons très nourrissants

Ses bons savons sont riches en glycérine (agent hydratant naturel) et surgras, pour nourrir votre peau sans la dessécher. Un large choix de senteur et de parfums permet à une clientèle d'habitues, de varier les plaisirs selon les envies.





Les savons d'Orély



Savons artisanaux

Beurre Karité 

Cacao Ylang 

Ylang Ylang 

Fenouil Anis 

Géranium Lavande 

Lavande Saugé 

Menthe Thé vert 

Miel Amande 

Olive Pavot 

Orange Cannelle 

Trois Agrumes 

Savon Cuisine 

Milky Lavande 

Milky Patchouli 

Milky Thym 

Beurre de Karité : neutre, sans parfum, idéal pour les peaux délicates et enrichi au Beurre de Karité.

Cacao Ylang : épicé au clou de girofle, teinté au cacao.

Ylang Ylang : délicieusement parfumé à l'ylang ylang.

Fenouil Anis : délicieuse senteur anisée.

Géranium Lavande : fleuri, légèrement poivré.

Lavande Saugé : bouquet fleuri avec la lavande du jardin

Menthe Thé vert : réveil du matin

Miel Amande : miel, cacao, cannelle. On en mangerait !

Olive Pavot : exfoliant extraordinaire pour le corps !

Orange Cannelle : épicé & sucré, rappelle le goût du cola...

Trois Agrumes : un zeste de bonne humeur dès le matin

Savon Cuisine : absorbe les odeurs tenaces de cuisine sur les mains.

Les Milky, les savons solidaires de Normandie avec le lait des producteurs locaux :

Milky Lavande enrichi au bon lait de vache...

... et doux parfum de lavande.

Milky Patchouli enrichi au bon lait de brebis...

... et doux parfum de patchouli.

Milky Thym enrichi au bon lait de chèvre...

... et doux parfum de thym.



Réseau solidaire de petits producteurs

Prodicoop est adhérent **NORMANDIE EQUITABLE** et **INTER BIO** NORMANDIE.

Nous remercions les partenaires qui nous soutiennent dans les différentes phases depuis le début du projet :

