

L'ASSOCIATION VOUS PROPOSE

- * de consommer des aliments de qualité, principalement BIO,
- * de dialoguer avec des producteurs travaillant à côté de chez vous,
- * de soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement.

L'ADHESION

Seuls les adhérents de l'association peuvent commander des produits. Pour adhérer, il suffit de remplir un bulletin d'adhésion et de verser la cotisation annuelle (fixée à € 10,00 pour l'année du 01/09/2020 au 31/08/2021).

COMMANDER

Les adhérents commandent à l'avance sur notre site Internet **Cagette** et versent un paiement à l'avance (dans des conditions spécifiques à chaque production, organisées par un bénévole de l'association appelé "réfèrent" qui fait le lien entre le producteur et les adhérents).

L'adhérent est libre de choisir auprès de quel(s) producteur(s), parmi la vingtaine livrant à l'association, il souhaite s'engager. Le plus souvent, il est libre de moduler ses commandes.

L'achat direct sur le lieu de livraison n'est pas permis.

A PROPOS ...

Les Croqueurs, qu'est-ce que c'est ?

Une association 1901 de type souvent appelé AMAP. Les Croqueurs ne sont pas une AMAP au sens strict, mais plutôt une association de consommateurs.

Vous avez dit consommateur ?

Les consommateurs sont des citoyens qui dirigent leur consommation positivement, vers des produits respectueux de l'environnement et de la santé humaine, et vers le soutien aux petits producteurs bio ou en passe de le devenir.

Quels produits ?

Les produits sont listés à l'intérieur de ce dépliant. Ils recouvrent une assez bonne partie des besoins alimentaires d'un ménage.

D'où viennent-ils ?

Tout ce qui peut être produit dans la région provient directement de producteurs locaux. Certains produits viennent de plus loin, mais toujours dans le souci de soutenir les petits paysans en évitant les grandes filières commerciales agro-alimentaires.

Et les Croqueurs, ils en croquent au passage ?

Les paiements des adhérents vont directement aux producteurs, pas à l'association. Celle-ci ne prélève ni commission ni frais.

Les Croqueurs sont basés où ?

Sur Saverdun / Mazères, et les communes des environs (Ariège, Haute-Garonne, Aude).

*Croqueurs
et Paysans
Gourmands*

CROQUEURS & PAYSANS GOURMANDS

Association loi 1901 créée en 2007
Siège : Mairie 09700 Saverdun

contact@les-croqueurs.org

Site web :

<http://les-croqueurs.org>

COMMANDES ET LIVRAISONS

Les adhérents passent leurs commandes sur Internet en utilisant le site web de Cagette

<https://app.cagette.net>

Les livraisons ont lieu tous les mercredis de 18h30 à 19h30
En été sur l'aire de Périès à Saverdun ;
En hiver sous la halle centrale de Mazères.

LES PRODUITS

LIVRAISONS HEBDOMADAIRES

Légumes : Hadrien MALTOT, Saint Jean du Falga. Légumes variés, de saison, serre non chauffée ;
Petit panier 12 €, grand panier 18 €

LIVRAISONS BIMENSUELLES

Fruits blancs : François HENRY, 09100 Villeneuve du Paréage .
Pêches, poires non-bio, pommes bio, saison juillet-avril

Patates douces : Le Bon Plant, 09700 Saverdun.
Plusieurs variétés (chair orange, blanche ou violette), crunchy, farine de patate douce, et aussi graines de courges.
Saison de décembre à avril.

Fromage de brebis : Katrin DE RIDDER, 11420 Molandier.
Tommes entières ou en morceau, Pâte molle, Brousse, Yaourt.

Fromage de chèvre : Madyl DREUJOU, 09700 Brie.
Bûches, Pyramides, fromage Rond.

Pain : Jean SUAOU 09100 Montaut.
Farine de Blés anciens, de khorasan, de petit épeautre.

Fromage de vache : Ferme ROUJOLIS.
Tomme de vache nature ou parfumée.



LIVRAISONS MENSUELLES

Poulets et oeufs : 31 Gaillac-Toulza.
Poulet de 2kg ou de 3kg environ, découpe.
Livraison complémentaire d'œufs.



Farine, légumes secs, huile : 11 Molandier.
Farines de blé (meules de pierre),
huile de tournesol, lentilles vertes,
pois chiches.



Vin du Minervois : 34 Azillanet.
Sous vide 5l ou 10l rouge, rosé.
Blanc, rouge, rosé en bouteille.
Jus de raisin.



Fruits andalous : Pizarra
Mangues, grenades, citrons, oranges,
pamplemousses, avocats...



LIVRAISON TOUS LES 2 MOIS

Poissons : 09 Montbel.
Lac : Truites entières ou filets.
Mer : Bars, Saumon.
Poissons fumés, conserves.



Viande Bovine : 09 St-Martin-d'Oydes.
Colis 3kg bœuf ou 3kg veau, 7,5 kg mixte
Viande tranchée, sous vide.



Biograneta : 31 Montbrun-Lauragais.
Sarrasin, semoule blé dur, huile de lin et
camelina, pâtes



Viande de porc gascon : 09 Brie.
Découpe de viande fraîche et charcuterie.



LIVRAISONS OCCASIONNELLES

Viande Agneau : 09 Durfort.
Colis d'un demi-agneau. Viande
tranchée, sous vide.



Pruneaux d'Agen : 47 Ste-Colombe
mi-cuits, réhydratés, jus de pruneaux



Riz et thés thaïs : importés directement de
paysans thaïs par l'association Suan Thaï ;
Riz blanc ou semi complet.

Châtaignes : 48 Lozère
Farine, confiture, marrons au naturel.



Crémants et Blanquettes : 11 Magrie.



Huîtres : 56 Locmariaquer.
Diploïdes, direct producteur.

Produits de la ruche : Origine Ariège.
Miels, gelée royale.



Breuvages de Pyrène : 09 Montégut
Apéritifs Sambuc, Framboisie



Confitures Yuzu
Elaborées par le Bon Plant, 09 Saverdun



Huile d'olive : Bio, du nord de
L'Extremadure, en bidon 2ou 5 litres

Café : Fourni par le Collectif Chiapas 09.

