

PRINCIPES

Le système des paniers que je propose s'inspire en grande partie des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), organisations qui reposent sur 3 grands principes :

Ecologiquement sain Socialement équitable Economiquement viable

Il est ainsi la traduction concrète d'une **autre conception de l'agriculture, de la consommation et du développement** en général, basé sur un plus grand respect des hommes et de l'environnement. Il essaye de créer des rapports différents entre le producteur et le consommateur pour des bénéfices réciproques.

Si je ne suis pas directement producteur (pour le moment...), je travaille directement avec un **groupe de petits producteurs**, en **Valle Grana**, petite vallée du Piémont Italien, à l'extrémité de la vallée de la Roya. Pour des questions organisatives, nous ne sommes plus une coopérative, mais ma fonction principale reste la valorisation des productions et par conséquence des exploitations agricoles elles-mêmes. Notre agriculture conserve les caractéristiques d'une **agriculture paysanne**, est exclusivement **biologique** et **écologique** et nous soutenons activement l'idée d'un **rapprochement entre producteurs et consommateurs**.

Se rencontrer, partager, mieux communiquer et mieux se connaître est source d'idées et de progrès. L'une des idées est ainsi de responsabiliser les usagers vis à vis de l'agriculture, et de l'agriculture bio en particulier. De nos modes de consommation dépendent aussi nos modes de production, le système des paniers est aussi un **acte militant** vers une **responsabilisation plus collective**.

Partager les risques de la production en acceptant les défauts et les saisons, s'engager et programmer, éviter de nombreux intermédiaires nous permet de mieux valoriser nos productions et ainsi de vous proposer des **prix équitables**.

LES PANIERS

Mélanges de **fruits et légumes de saison**, le plus possible de nos productions, sinon de fournisseurs de confiance et d'origine italienne ou française. Je propose ainsi **différents types et tailles de paniers** mais également une **gamme variée de produits transformés**, bio et artisanaux (jus, confitures, miels...). Vous pourrez parfois les retrouver dans les paniers en période de basse production, ou vous les procurer sur commande.

Pas de prix ni de poids standard, les produits et leur valeur changent selon la saison, les pics de production, les aléas climatiques, les difficultés à produire. Certains paniers vous sembleront un peu moins garnis, d'autres vous offriront un échantillon plus coloré et plus varié. Accepter des produits qui ne sont pas toujours parfaits, mais de valeur gustative équivalente, c'est moins gaspiller, permettre aux petits producteurs de mieux vivre et aux consommateurs de faire des économies.

Les produits frais

Des produits de saison

Le respect des rythmes et cycles naturels est l'une des bases de l'agriculture biologique.

Des produits diversifiés et sélectionnés, des variétés locales et anciennes

Participer au maintien de la biodiversité en tenant compte aussi bien des exigences des usagers que des contraintes de production.

Des produits sains, savoureux et nutritifs, mais non standardisés

Nous ne contrôlons pas toujours la taille, le poids, la forme de nos fruits et légumes, et nous n'y tenons pas, cela fait parti de la diversité. En revanche nous respectons la terre en utilisant uniquement composts organiques et traitements naturels, la terre nous le rend bien. Et si parfois nos produits en sont un peu couverts, nous nous en excusons, mais nous vous garantissons des produits de grande qualité.

Recycler l'emballage c'est protéger l'environnement et faire des économies. pensez à rapporter les cagettes!



COMMENT CA FONCTIONNE?

Comment s'inscrire?

Envoyez un mail à info@bioetik.net afin d'obtenir les compléments d'information nécessaires. Après avoir choisi votre lieu de dépôt, vous serez inscrit à une mailing -list et recevrez chaque semaine les propositions de paniers.

Comment et quand commander?

Sur la base de la proposition hebdomadaire, mise à jour en fin de semaine pour la suivante, faites votre commande par mail (de préférence) ou téléphone avant le lundi midi, sans obligation de commande systématique

Quand et où retirer?

La livraison a lieu tous les jeudi en matinée. Retirez votre panier sur le lieu de dépôt que vous avez préalablement sélectionné, en prenant soin de respecter les quelques "règles" qu'imposent la mise à disposition volontaire et bénévole des lieux.

Vous êtes plusieurs familles, amis et/ou collègues de travail, les paniers vous intéressent, **créez votre lieu de dépôt!** Contactez moi pour plus d'information.

Possibilité de livraison à domicile
Contacter Paniersbio06 - paniersbio06@hotmail.fr

Comment payer?

A chaque retrait, en liquide :

Portez au moment du retrait une enveloppe contenant le montant de votre commande sur laquelle vous indiquerez votre nom, la date et le montant, à déposer dans une boîte à disposition ou à confier à la personne présente sur le lieu.

Par acconte, en liquide :

Versez un acconte du montant de votre choix duquel vous sera déduit le cout de chacune de vos commandes.

CONTACT :

BioEtik de Pierre Enjalbert
Via Valgrana 2
12023 CARAGLIO - Italie
Tel. 0039-3292511794 - Email. info@bioetik.net



Paniers BIO

Fruits et légumes frais
et autres produits



Agriculture biologique et paysanne

www.bioetik.net

LES MIXTES STANDARDS

produits de saison toute l'année

le simple - 10 €

3 fruits - 3 légumes

le double - 15 €

3/4 fruits - 3/4 légumes

le double-double - 20 €

4/5 fruits - 4/5 légumes

le tout légume - 15 €

5/6 légumes

le tout fruit - 15 €

5/6 fruits

LES MIXTES SAISONNIERS

disponibles selon les saisons
contenu indicatif et variable

soupe - 10 €

pomme de terre, carotte, courge,
poireau, céleri, navet, oignon

ratatouille - 12 €

tomate, aubergine, courgette, poivron,
ail, oignon

fruits du verger - 12 €

pomme, poire, kiwi, coing, kaki, noix

agrumes - 15 €

orange, pamplemousse, clémentine,
mandarine, citron

fruits secs - 25 €

datte, figue, abricot, noisette, noix

LES SAISONNIERS

disponibles selon les saisons

pommes

poires

kiwis

prunes

myrtilles

framboisies

oranges

clémentines

citrons

...

courgettes

pommes de terre

oignons

carottes

tomates

poireaux

courges

...

PRODUITS TRANSFORMES*

pate : cooperativa Iris - pastificio Antilia (Piémont)

riz : azienda agricola Lesca (Verceli)

oeuf : azienda agricola Mana (Piémont)

confiture / jus : società agricola l'Ostal (Valle Grana)

antipasti : società agricola Cascina Rosa (Valle Grana)

sauce tomate : azienda agricola L'Orto del Pian Bosco (Piémont)

miel : azienda agricola Nardette (Valle Grana)

farine / pain : società agricola Il Papavero Rosso (Valle Grana)

huile d'olive : azienda agricola Scimeca (Sicile)

*liste de prix détaillée dans les propositions hebdomadaires

L'EPICIER

Panier de produits transformés, à contenu variable

(ex : pates 500gr, 4 oeufs, sauce tomate 300gr, confiture de coing 300gr, miel d'acacia 500gr, farine de petite épautre 1,5kg, huile d'olive 750ml)

Toute commande de produits transformés supérieure à 50 € donne droit à une réduction de 5%.