



L'économme

**Transformation en bocaux de
fruits et légumes avec
La Conserverie Mobile**

Sommaire

- Qui sommes-nous ? 3
- L'équipe des conserveuses 4
- Un laboratoire itinérant 5
- Pourquoi faire appel à nous ? 6
- Accompagnement technique 7
- Quelques-unes de nos recettes 8
- Les tarifs 9

Qui sommes-nous ?

L'association L'économe a été créée en 2017, elle a pour but de lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire. Depuis 2021 l'association se déplace chez les producteurs du Var à bord de la Conserverie Mobile pour transformer leurs surplus en conserves et diminuer le gaspillage alimentaire.

Les activités de la Conserverie Mobile

COLLECTER

Nous collectons vos surplus de production et en faisons dons aux associations caritatives partenaires contre un rescrit fiscal en votre faveur.

TRANSFORMER

Nous travaillons à façon en transformant vos surplus en conserves.

VALORISER

Nous pouvons acheter une partie de vos surplus et les transformer pour l'association.

L'équipe de L'économe

Valentina cheffe de production

Anne-Lise chargée de mission

Julie directrice

Fortes de leurs expériences elles se feront un plaisir de vous accompagner dans la transformation de vos fruits et légumes en surplus.



Un laboratoire itinérant

La conserverie mobile est un laboratoire de cuisine, qui comporte tout le matériel professionnel nécessaire pour la mise en bocal des surplus de production de fruits ou légumes.



Pourquoi faire appel à nous ?

- Diversifier votre activité
- Proposer une autre gamme de produits
- Valoriser vos surplus de production
- Avoir un retour financier sur des produits non commercialisables
- Contribuer à une démarche de développement durable, local et solidaire en réduisant le gaspillage alimentaire



Accompagnement technique

Vous

- choisissez une recette du catalogue ou nous imaginons une recette avec vous
- fournissez les fruits ou légumes

Nous

- vous envoyons une proposition tarifaire avant de définir la date de transformation
- fournissons les ingrédients, ils proviennent tous de l'agriculture biologique
- fournissons le contenant le plus adapté
- réalisons les tests bactériologiques
- réalisons la fiche produit avec toutes les informations légales et les valeurs nutritionnelles
- calculons votre coût de revient et un prix de vente conseillé
- pouvons vous fournir les étiquettes avec votre nom ou/et logo
- vous conseillons sur la commercialisation et le stockage des bocaux

Quelques-unes des recettes



- Chutney de pomme
- Confiture Pomme Cannelle
- Confiture Pomme Poire Vanille
- Confiture Pomme Anis

- Poivronnade
- Caviar d'Aubergine, épices bergamotte...

- Tartinade Aubergine Curry
- Chutney d'Aubergine

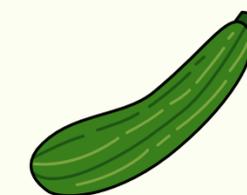
- Tartinade Patate Douce Paprika Noisette
- Tartinade Fenouil Amande Citron
- Confiture Patate Douce Citron Vanille
- Houmous de Patate Douce

- Confiture Potimarron Bergamote
- Gaspacho
- Tartinade Carotte-ail-herbes de Provence

- Tartinade Butternut Noisette Ail
- Tartinade Butternut Piment

- Confiture de Courgette Menthe
- Chutney de Courgette
- Tartinade Courgette Basilic

- Confiture de Tomate
- Sauce Tomate Pâtisson
- Sauce Tomate Aubergines
- Sauce Tomate Courgettes



Les Tarifs

		Prix de vente conseillé
<ul style="list-style-type: none">• Confitures 220g <p>Minimum 50 kilos pour lancer une production pour environ 250 bocaux*</p>	2,90 €	4,80 €
<ul style="list-style-type: none">• Tartinade, Caviar, Houmous et chutney 100g <p>Minimum 50 kilos pour lancer une production pour environ 250 bocaux*</p>	2,80 €	4,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Tartinade, Caviar, Houmous et chutney 200g <p>Minimum 70 kilos pour lancer une production pour environ 160 bocaux*</p>	3,90 €	6,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Sauce Tomate 330g <p>Minimum 90 kilos (Tomate Roma) pour lancer une production pour environ 140 bocaux*</p>	3,50 €	5,50 €

L'économe

*fourchette approximative, variable selon fruits et légumes

Prix net par bocal incluant la transformation, le verre, les ingrédients bio additionnels, hors déplacement et hors étiquette

Recette et contenant adaptables à la demande



L'économe

Contactez-nous

06.09.22.42.79

contact.econome@gmail.com

