

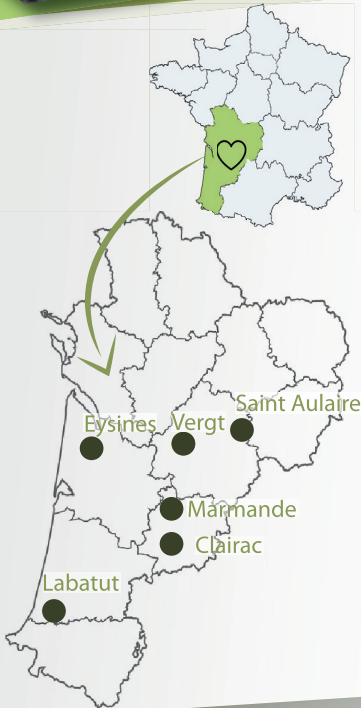


COO'ALLIANCE
FRUITS & LÉGUMES AQUITAINS



Un projet de coopération inter organisations
de producteurs à destination de la
restauration hors domicile (RHD)

Catalogue des fruits et légumes frais de Nouvelle-Aquitaine pour les professionnels de la restauration hors domicile



*Un projet initié et créé
POUR ET PAR
les Organisations de Producteurs
volontaires régionales:*

QUI ?

6 organisations de producteurs et leur bureau de ventes. Ce sont plus de 700 producteurs de fruits et légumes qui sont engagés dans le collectif.

POURQUOI ?

Une volonté des organisations de producteurs de retrouver leur produits dans les cantines locales. Un projet en phase avec la demande sociétale dont le lancement est co-financé par la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

COMMENT ?


Une mutualisation inter organisations de producteurs de la gamme et des moyens pour satisfaire la demande de proximité et de qualité des acheteurs .



Les Paysans
de Rougeline





Organisations de producteurs (OP)	Nombre de producteurs adhérents	Principaux produits	Bureaux de vente (BV) associés	Représentant projet RHD de chaque structure
Cooplif	90	Pomme	-	Vincent Peydecastring, directeur OP : 05 55 25 00 01 - 06 75 03 71 85 vincent@cooplif.com
SCAAP Kiwifruits	200	Kiwi et pomme	Primland®	Patrick Piquin, directeur OP : 05 58 98 18 79 patrick.piquin@oscar.eu
SICA Maraîchère Bordelaise	9	Légumes divers	 SMB-FL	Jean-Philippe Bilgot, directeur OP : 05 56 16 81 68 - 06 15 30 29 38 direction.sicamb@wanadoo.fr
SOCAVE	50	Fruits rouges, marron, asperge	SOCAVE	Laurence Dussol, commerciale BV : 05 53 03 81 02 - 06 24 03 09 90 laurencecussol@socavesas.com
Vallée du Lot	100	Fraise, prune et légumes divers	 Marmandise Produits de saison	Valentin Moussier, directeur BV : 05 53 88 37 31 - 07 85 20 31 61 valentinmoussier@clairvert.com
Valprim	250	Tomate et fraise	Les Paysans de Rougeline	Guillaume Baraille, commercial BV : 05 53 20 51 81 - 06 33 25 35 83 g.baraille@rougeline.com

QUELQUES CHIFFRES

75 000 tonnes de fruits et légumes produites par an, dont 25 000 tonnes de produits qualitatifs.

5 200 tonnes/an



4 000 tonnes/an



1 700 tonnes/an



3 200 tonnes/an



9 000 tonnes/an



Autres : 2 300 tonnes/an
sous agroécologie (notamment ZRP)



OPTER POUR DES PRODUITS DE PROXIMITÉ...

... C'est soutenir l'économie et la production agricole locale !

↳ Encourager et générer de l'activité économique pour les emplois de l'amont de la filière dans nos territoires.

... C'est diminuer son impact sur l'environnement

↳ Un impact carbone moindre : les fruits et légumes proposés sont produits en Région pour la Région

... C'est une plus-value pour les convives

↳ Consommation de produits frais
↳ Transparence totale sur l'origine des produits

Catalogue réalisé par l'APFELSO pour ses adhérents volontaires



Mail : laura.baccou@apfel-sudouest.com

Tél : 05 53 77 22 85 - 06 08 96 92 34

Contact commerciale : Justine Cholet

Mail : commercialc.smbfl@gmail.com

Tél : 05 57 35 73 04

Projet réalisé avec le soutien de la DRAAF



Une ASPERGE produite en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



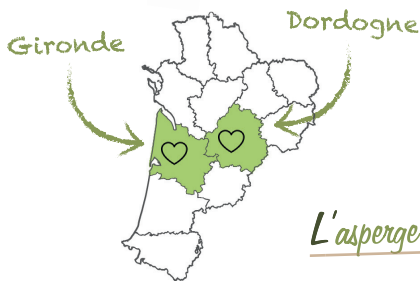
Qui?



Les Paysans de Rougeline



Où?



Quand?

Pleine saison

Avril

Juin

L'asperge : un légume du printemps



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Asperges vertes <i>Variété précoce</i>												
Asperges violettes <i>Dispo en</i>												
Asperges blanches et violettes												

Volume

de production :

210 T/an

150 T/an



IGP Asperge du Blayais

Producteurs dans le collectif :
au moins 5



L'asperge en restauration collective

- Elle se déguste aussi bien cuite et froide en entrée qu'en accompagnement de vos plats.
- L'asperge est un légume aux multiples qualités nutritionnelles. Riche en vitamines B9 et vitamine C, elle participe aux fonctions d'élimination de l'organisme puisque ses fibres douces (1,8g/100g) sont bien tolérées.

Vitamines / minéraux	B9	C	A	E	B1	*K	B3
Quantité (mg / 100g)	0,14	16	0,9	1,4	0,12	198	1
% couvert des VNR <i>Valeurs Nutritionnelles de Référence</i>	71%	20%	11%	11%	10%	10%	6,6%

*K : potassium

Conseil de stockage

La conservation d'asperges cuites n'est pas conseillée: elles peuvent perdre leur saveur et leur fermeté.

Une fois blanchies (3 min à l'eau bouillante) elles se congèlent bien.

Durée de conservation :
3 jours à 4°C.



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente





Une AUBERGINE produite en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Où?

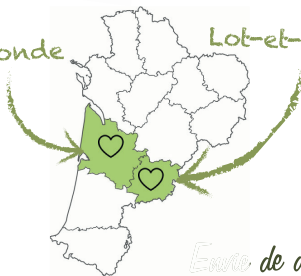


Quand?



Les Paysans
de Rougeline

Gironde Lot-et-Garonne



Pleine saison
Mai
Septembre

Essayez de diversifier et de colorer vos assiettes?
Osez l'aubergine !



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Longue violette												
Demi-longue violettes												
Mini aubergine												

Volume

de production :
200 T/an

Producteurs
dans le collectif :
au moins 6



L'aubergine en restauration collective

- Avec sa chair fondante, l'aubergine est au coeur des préparations méditerranéennes: ratatouille, gratin, moussaka ...
- D'un point de vue nutritionnel, c'est un légume peu calorique (18kcal/100g) qui apporte des fibres (4,3g/100g), des vitamines et des minéraux.

Vitamines / minéraux	B9	B1	K*
Quantité (mg / 100g)	0,02	0,08	123
% couvert des VNR <small>Valeurs Nutritionnelles de Référence</small>	7%	7%	6,2%

*K : potassium

Conseil de stockage

Pour ne pas détériorer la qualité du produit, l'aubergine doit être conservée à une température supérieure ou égale à 8°C.

Durée de conservation:
6 jours à 8°C.



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente



Un CHOU produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



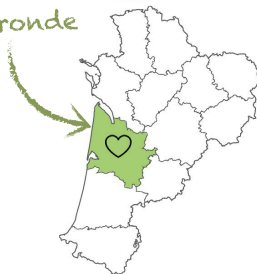
Où?



Quand?



Gironde



Pleine saison

Septembre

Mai

Le chou blanc a un effet antioxydant grâce à ses 79mg/100g de polyphénols totaux



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Chou de milan												
	<i>Vert frisé avec nervures</i>											
Chou blanc												
	<i>Vert, feuilles lisses et denses</i>											
Chou rouge												
	<i>Violet, feuilles lisses et denses</i>											

Volume

de production :
300 T/an

Producteurs
dans le collectif :
au moins 5



Le chou en restauration collective

- Un chou blanc ou rouge en crudité? Un chou frisé farci ? Un chou vert braisé ? Variez les plaisir avec notre gamme complète !
- Les choux sont des légumes peu caloriques (25kcal/100g), riches en fibres (2,3g/100g) et pourvus de vitamines, potassium et autres minéraux.

Conseil de stockage

Ne pas le conserver à température ambiante, sinon des tâches apparaîtront.

Durée de conservation:

3 jours à 5°C.

	Chou blanc		Chou rouge			Chou vert			Tous
	C	B9	C		B9	C		B9	
Cuisson			Cru	Cuit		Cru	Cuit		B6
Quantité (mg / 100g)	46	0,08	58,5	34	0,025	69	27	0,05	0,16
% couvert des VNR <small> Valeurs Nutritionnelles de Référence</small>	57%	39%	73%	43%	14%	86%	34%	25%	11%



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente





Un CONCOMBRE produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



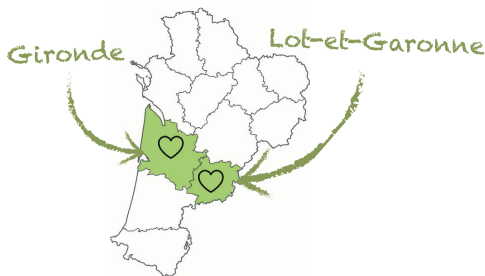
Qui?



Les Paysans
de Rougeline



Où?



Quand?

Pleine saison

Avril
Octobre



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Court lisse <i>Dispo en</i>												
<i>Petit calibre (15 cm), goût prononcé</i>												
Long HVE												
<i>Sans amertume, peu de graine, tendre et croquant</i>												
Long												
<i>Sans amertume, peu de graine, tendre et croquant</i>												
Noa												
<i>Chair dense, croquant et savoureux</i>												

Volume
production :

1 000 T/an

500 T/an Issues d'une
exploitation en HVE 3

Producteurs
dans le collectif :
au moins 10



Le concombre en restauration collective

- Un légume facile à préparer qui se consomme généralement cru en entrée.
- Le concombre est désaltérant et peu calorique (10kcal/100g), idéal pour débiter un repas léger et frais !
- En effet il est principalement constitué d'eau (plus de 96%) et détient une combinaison en minéraux intéressante : son apport en potassium (157mg/100g) et sa faible teneur en sodium (3mg/100g) facilitant le drainage de l'organisme.

Conseil de stockage

A stocker à l'abri de la lumière dans un local frais (14°C).
Sous 6°C, sa durée de vie diminue fortement.
Il peu jaunir en présence d'éthylène, éviter de le placer à côté de fruits à pépins, tomates et agrumes.

Durée de conservation:
une semaine à 14°C.



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente



Une COURGETTE produite en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Où?



Quand?



Pleine saison

Mai

Septembre

Crue comme cuite, la courgette fournira vitamines et minéraux au corps



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Courgette longue	Crue et cuite											
Courgette ronde	Crue et cuite (facile à farcir)											

Volume

production :
200 T/an

Producteurs
dans le collectif :
au moins 7



La courgette en restauration collective

- C'est un légume fin et doux en bouche qui se déguste aussi bien cuit que cru.
- La courgette est une source de vitamine B9 et apporte des minéraux, notamment le potassium et le phosphore. Consommé crue, ses apports en vitamines C sont multipliés par 6 !

Vitamines	C	B9	Potassium	Phosphore		
Cuisson	Cru	Les 2	Cru	Cuit	Cru	Cuit
Quantité (mg / 100g)	18	0,035	260	238	45	65
% couvert des VNR <small> Valeurs Nutritionnelles de Référence</small>	22%	17%	13%	12%	7%	9,5%

*Pour farcir vos légumes ?
Pensez à la courgette ronde*

*Une peau consommable,
visez le zéro déchet !*

Conseil de stockage

Une bonne température de stockage est essentielle. Sous 6°C, des tâches peuvent apparaître sur la peau de la courgette et au dessus de 10°C, elle se ramollit rapidement.

Durée de conservation:
4 jours entre 8 et 10°C.

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente





Une FRAISE produite en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



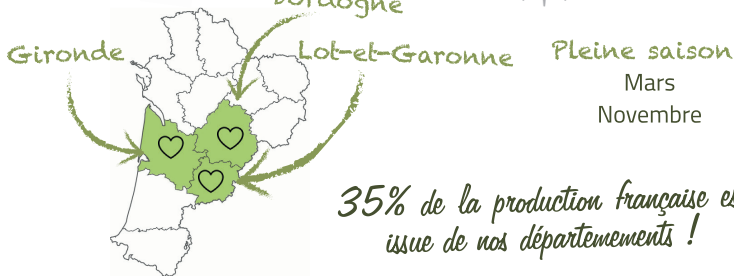
Qui?



Les Paysans de Rougeline



Où?



Quand?

Pleine saison
Mars
Novembre

35% de la production française est issue de nos départements !



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Charlotte	<i>Tendre et charnue, très sucrée, parfum de fraise des bois</i>											
Ciflorette <i>Dispo en</i>	<i>Ferme et juteuse, parfumée et très sucrée</i>											
Gariguette <i>Dispo en</i>	<i>Juteuse, très parfumée et acidulée</i>											
Mara des bois	<i>Fondante, acidulée et sucrée avec des arômes boisés</i>											
Mariguette <i>Dispo en</i>	<i>Juteuse et très sucrée</i>											
Ronde <i>Dispo en</i>	<i>Ferme, juteuse et sucrée</i>											

Volume

de production :

6 100 T/an



800 T/an

IGP Fraise du Périgord



620 T/an

Label Rouge



430 T/an agroécologie

+ 35 T sous ZRP



600 T/an

issues d'une exploitation HVE3

Producteurs dans le collectif :
plus de 130



La fraise en restauration collective

- Peu calorique (36kcal/100g) et bénéfique pour l'équilibre minéral du corps, la fraise est un produit riche en vitamines.
- La fraise en RHD c'est aussi faire plaisir aux consommateurs !

Vitamines / minéraux	C	B9	B8
Quantité (mg / 100g)	67	0,07	0,004
% couvert des VNR <small>Valeurs Nutritionnelles de Référence</small>	84%	35%	8%

L'un des rares fruits avec des apports en B8

Conseil de stockage

Durée de conservation:

3 jours à 6°C dans une chambre froide ventilée.

Ne pas la placer à côté de produits à forte odeur (poireau, ail ...)

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

8 OP partenaires et leur bureau de vente



Des FRUITS ROUGES produits en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Où?

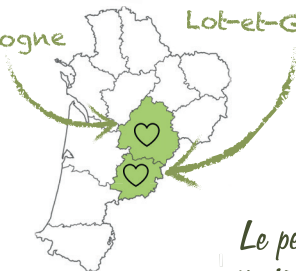


Quand?



Les Paysans
de Rougeline

Dordogne Lot-et-Garonne



Pleine saison

Framboise: Juillet - Novembre
Myrtille: Juin - mi Septembre

Le petit plus: la framboise et la myrtille
s'associent à merveille dans l'assiette à dessert !



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Framboise: Kwanza												
Myrtille: Blue crop, Brigita, Centra blue, Liberty												



Les fruits rouges en restauration collective

- C'est avant tout une diversité de parfums, de couleurs et d'utilisations ! Nature, en salade, en mélange à un laitage, en assortiment de viande rôties, en coulis, en sorbet, en gâteau, en sirop, en pâte de fruit, en crème...
- La framboise est une source de fibres (6g/100g) qui se démarque par sa richesse en vitamine C (26mg/100g)
- La myrtille permet des apports en vitamines C (9,7mg/100g), E (0,6mg/100g) et en flavonoïdes (155 mg/100g) connus pour leurs vertus anti-oxydantes

Réputée pour leurs minéraux, ces fruits apportent potassium, calcium, magnésium, fer et zinc.

Volume

de production :

Framboise: **60 T/an**

Myrtille: **60 T/an**

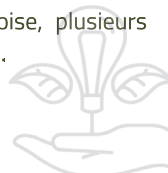
Producteurs
dans le collectif :

**au moins 7
pour la framboise
et au moins 3
pour la myrtille**

Conseil de stockage

Limiter les écarts de température pour éviter la pourriture ! Stocker à 2 - 4 °C.

Durée de conservation conseillée:
24h pour la framboise, plusieurs jours pour la myrtille.



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente





Un KIWI produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



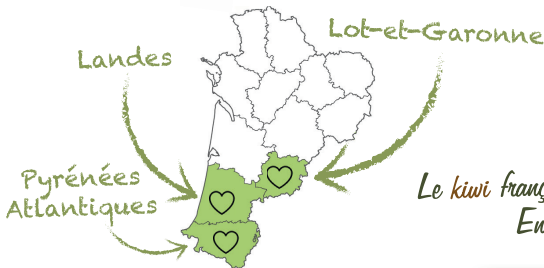
Qui?



Où?



Quand?





Pleine saison
Novembre
Mai

*Le kiwi français suit la période scolaire.
En été il est importé*



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Harward <i>Dispo en</i>  												
Summerkiwi												
Nergi												

*Le Nergi est une baie fruitière appelée mini kiwi.
Idéal pour équilibrer la portion de fruits avec originalité !*



Le kiwi en restauration collective

- Un habitué du sucré-salé, son utilisation s'étend de l'entrée jusqu'aux dessert.
- Reconnu pour ses apports en vitamines et minéraux, le kiwi est un indispensable des repas !

Vitamines / minéraux	C	B9	K	E	Cuivre
Quantité (mg / 100g)	92	0,04	297	1,5	0,12
% couvert des VNR <small>Valeurs Nutritionnelles de Référence</small>	116%	17%	15%	12%	12%

*K : potassium

Volume

de production :
14 000 T/an
+ 300T/an



2 100 T/an

Label Rouge Kiwi de l'Adour



700 T/an

IGP Kiwi de l'Adour



700 T/an sous Agriculture Biologique

+ 30 T de Nergi

Producteurs
dans le collectif :
plus de 200

Conseil de stockage

Durée de conservation:

1 semaine à 4°C.

Eviter de le placer à côté des bananes et des pommes qui dégagent de l'éthylène et accélère son mûrissement.

Conseil maturité:

harward assez souple au touché,
summerkiwi relativement ferme.

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

10 **6 OP partenaires et leur bureau de vente**



Un POIREAU produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Où?



Quand?

Pleine saison
Septembre
Avril

Le poireau est présent toute l'année !



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poireau primeur	<i>Tendre, fondant, doux légèrement sucré</i>											
Poireau d'été automne et hiver	<i>Fibres denses, goût prononcé</i>											

Le poireau est produit toute l'année



Le poireau en restauration collective

- Le poireau cuit est source de fibres (3,2g/100g), macronutriments permettant le bon fonctionnement de l'intestin. Peu calorique (27 kcal/100g) et bien pourvue en vitamines et en minéraux, le poireau a sa place dans les menus pour tous les publics !

Vitamines / minéraux	B9		C		B6	B6	Cuivre
Cuisson	cru	cuit	cru	cuit	cuit	cru	cuit
Quantité (mg / 100g)	0,07	0,02	18,5	0,17	0,24	0,09	0,12
% couvert des VNR <small>Valeurs Nutritionnelles de Référence</small>	37%	10%	23%	21%	17%	9%	12%

La partie vert du poireau est la plus riche en vitamines

Volume
de production :
500 T/an

Producteurs
dans le collectif :
au moins 4

Conseil de stockage

Légume résistant qui se conserve au frais, dans un lieu humide. Ne pas l'entreposer avec des espèces pouvant s'imprégner de son odeur (exemple: fraises)

Durée de conservation:
plus d'une semaine entre 2 et 5°C.

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente





Un POIVRON produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?

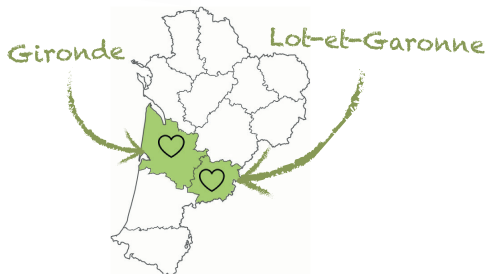


Où?



Quand?

Les Paysans de Rougeline



Pleine saison
Juin
Septembre



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poivron vert ●												
Mini poivron ●●												
Poivron corne ●●●												

Note d'amertume, chair ferme
Doux et juteux
Doux et juteux. Forme allongée

Volume
de production :
250 T/an
Producteurs dans le collectif :
au moins 4



Le poivron en restauration collective

- Légume polyvalent qui peut accompagner tous les plats, cru comme cuit, il est encore peu utilisé en restauration collective !
- Le poivron est un légume connu pour sa richesse en vitamine C, il fournit une diversité de vitamines (B6, B9, E, A...)

Conseil de stockage

Durée de conservation:
6 jours à 8°C pour le poivron vert et
4 jours pour les poivrons de couleur
récoltés à maturité.

Vitamines / minéraux	Poivron vert				Poivron rouge					
	C	B6	B9		c	A	B9	B6	E	
Cuisson	cru	cuit	les 2	cru	cru	cuit	cru	cru	les 2	cru
Quantité (mg / 100g)	93	75	0,22	0,06	159	81	0,2	0,06	22%	2,2
% couvert des VNR <i>Voleurs Nutritionnelles de Référence</i>	115%	93%	16%	33%	199%	101%	34%	33%	0,31	19%



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

12 **6 OP partenaires et leur bureau de vente**



Une POMME produite en Nouvelle-Aquitaine

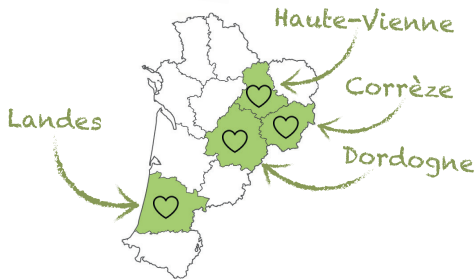
Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Où?








Quand?

Pleine saison
Septembre
Mai



Calendrier de production variétale

	Variétés	J F M A M J J A S O N D
Jaune	Golden Delicious <i>Dispo en</i>  	<i>Sucrée, croquante, douce</i> <i>L'AOP est juteuse et bien équilibrée,</i> <i>entre sucre et acidité</i>
	Opal <i>Dispo en</i> 	<i>Aromatique, croquante et juteuse.</i> <i>Petit calibre, idéal pour les enfants.</i>
	Délisdor 	<i>Parfumée</i>
	Belchard Chantecler	<i>Très parfumée, sucrée et acidulée.</i>
	Reinette grise du Canada	<i>Acidulée et croquante</i>
Verte	Granny smith	<i>Très acidulée, ferme, rafraichissante,</i> <i>juteuse et croquante</i>
Rouge	Gala	<i>Ârome fruité, sucrée</i> <i>et rafraichissante</i>
Bicolore	Fuji	<i>Sucrée, juteuse et croquante</i>
	RubINETTE	<i>Parfumée, sucrée,</i> <i>douce et acidulée.</i>
	Pinova <i>Dispo en</i> 	<i>Juteuse, croquante avec un goût</i> <i>sucré et acidulé</i>

Volume

de production :
31 000 T/an



15 000 T/an

Issues d'une exploitation HVE



5 200 T/an

AOP Pomme du Limousin



3 100 T/an

sous Agriculture Biologique

Producteurs
dans le collectif :
plus de 90

Conseil de stockage

Durée de conservation:
plus d'une semaine entre 5 et 10°C.



La pomme en restauration collective

- La pomme c'est un produit avec une multitude d'usages différents, une conservation longue et qui plaît !
- Idéal pour toutes les tranches d'âges, la pomme est :

- Hydratante
- Énergétique (54kcal/100g)
- Composés de fibres (1,4g/100g), de sels minéraux et d'oligoéléments (147mg/100g)

Pour éviter tout transfert d'odeur, ne pas stocker à proximité de kiwis, d'agrumes, céleris, carottes, poireaux et navets.

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente





Une SALADE produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Où?



Quand?

Pleine saison
Toute l'année

Les salades les plus foncées
sont les plus riches en vitamines,
minéraux et oligo-éléments




Calendrier de production variétale

Variétés	J F M A M J J A S O N D
Batavia	<i>Craquante, feuille cloquée légèrement découpée</i>
Feuille de chêne (rouge/blonde)	<i>Tendre feuille allongée en forme de chêne</i>
Laitue blonde	<i>Douce et fondante pommée, feuille lisse</i>

Volume

de production :
100 000 pièces/an

Dispo en 

Producteurs
dans le collectif :
au moins 5



La salade en restauration collective

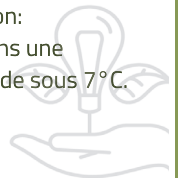
- Légume se conservant cru et facile de préparation, la salade se décline en de nombreuses formes, textures et goût...
- C'est un produit peu calorique (13kcal/100g), vitaminé et hydratant (composé à 95% d'eau), qui a sa place dans chaque étape du repas, en mélange en entrée, en accompagnement du plat ou du fromage pour le dessert.

Vitamines / minéraux	C	B9	A
Quantité (mg / 100g)	12	0,04	0,6
% couvert des VNR <i>Valeurs Nutritionnelles de Référence</i>	15%	22%	76%

Conseil de stockage

C'est un produit qui périt rapidement, le maintenir dans une zone humide.

Durée de conservation:
maximum 2 jours dans une
chambre froide humide sous 7°C.



Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

14 **6 OP partenaires et leur bureau de vente**



Une TOMATE produit en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



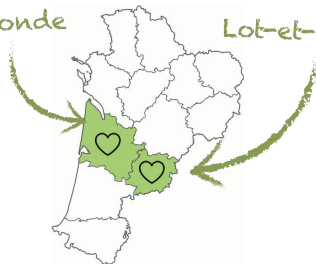
Qui?

Les Paysans
de Rougeline



Où?

Gironde Lot-et-Garonne



Quand?

Pleine saison













Mars

Octobre

Pour une qualité gustative optimale,
consommez vos tomates en pleine saison !



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Allongée Dispo en  												
Charnue Dispo en 												
Cerise Dispo en  												
Cocktail Dispo en  												
Côtelées Dispos en 												
Grappe Dispo en  												
Green Zebra Dispo en 												
Ronde Dispo en 												



La tomate en restauration collective




- Crue ou cuite, la tomate avec toutes ses déclinaisons de couleurs, tailles, textures et goûts est l'alliée parfait du cuisinier !
- Riche en eau et peu énergétique (15kcal/100g), elle a une haute densité nutritionnelle (vitamines, oligoéléments et minéraux) qui l'inscrit dans une alimentation légère et équilibré.
- Elle possède une haute densité nutritionnelle (couvrent 20 des besoins journaliers en vitamines C, 11% en B9, 9% en A) qui l'inscrit dans une alimentation légère et équilibré.

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente

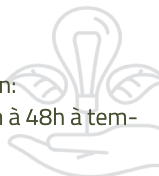


Volume
de production :
14 000 T/an
 **600 T/an**
Issues d'une exploitation HVE
 **1 650 T/an**
sous ZRP
 **T/an**
sous Agriculture Biologique
Producteurs
dans le collectif :
plus de 55

Conseil de stockage

Pour ne pas perdre les arômes, ne pas stocker les tomates à moins de 8°C.

Durée de conservation:
5 jours à 10°C ou 24h à 48h à température ambiante





Des FRUITS produits en Nouvelle-Aquitaine

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?



Quand?

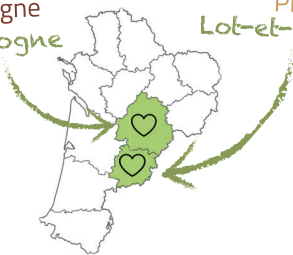
Pleine saison
Septembre
Novembre



Où?

Châtaigne
Dordogne

Prune
Lot-et-Garonne



Qui?



Quand?

Pleine saison
Juillet
Septembre



Calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Marigoule <i>Dispo en</i>												
	<i>Chair fine en bouche</i>											
Bouche de Bétizac <i>Dispo en</i>												
	<i>Chair ferme et peu sucrée</i>											

Variété	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Reine Claude ● <i>Dispo en</i>												
	<i>Chair tendre et dorée, peau verte, très sucrée</i>											
TC sun ●												
	<i>Chair fine, juteuse, sucrée et croquante</i>											
Prune d'ente ●												
	<i>Forme ovale et chair juteuse</i>											

Volume

de production:

170 T/an

en agroécologie

jusqu'à 130T/an

Label Rouge Marron du Périgord

40 T/an

Issues d'une exploitation HVE3

Producteurs

dans le collectif :

au moins 4

Durée de conservation:

7 à 8 jours à 8°C

Volume

de production:

1 250 T/an

20 T/an

Label Rouge Reine Claude

13 T/an

sous Agriculture Biologique

Producteurs

dans le collectif :

au moins 4

Durée de conservation:

5 jours à 8°C



La châtaigne en restauration collective

- Riches en glucides (29g/100g), la châtaigne est idéal pour toutes vos préparations gourmandes !
- Source de B9, B6 et de potassium, c'est le fruit qui possède le plus de polyphénol totaux (1,2g/100g), lui conférant un pouvoir anti-oxydant notable.



La prune en restauration collective

- C'est un fruit juteux, désaltérant et sucré, qui dispose d'une diversité de minéraux, d'oligoéléments et de fibres (2,5g/100g). Les fibres favorisent l'élimination des toxines et le bon fonctionnement du système digestif.

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

16 **6 OP partenaires et leur bureau de vente**



D'autres légumes régionaux à découvrir

Une initiative de mutualisation entre OP régionales volontaires



Qui?

Les Paysans
de Rougeline



Sica Maraichère
BORDELAISE

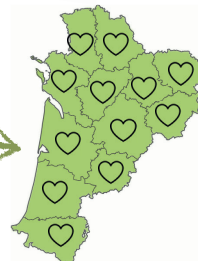


Producteurs de saveurs

Nouvelle
Aquitaine



Où?






Une gamme riche

(qui ne se limite pas à nos 14 fiches) ...



Descriptions et calendrier de production variétale

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Betterave ●												
Blette ●												
Butternut  ●												
Carotte ●												
Célerie rave ●												
Citrouille ●												
Epinard  ●												
Fève ●												
Haricot beurre ●												
Haricot vert ●												

Variété	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Jeune pousse ●												
Melon ●												
Oignon blanc ●												
Petit pois ●												
Piment ●												
Pomme de terre ●												
Potimarron  ●												
Radis												
Raisin ●												

Les indispensables en RHD: ●

Les originaux pour diversifier les menus: ●

Pour plus de précisions sur l'ensemble de notre gamme,
contactez-nous !

Un projet régional à soutenir !

Une action de **coopération** entre Organisations de Producteurs pour regrouper l'offre en RHD :

6 OP partenaires et leur bureau de vente



TABLEAU RÉCAPITULATIF

Produits	Quantités globales (en tonne)	Dont quantités avec une qualité supérieure (en tonne)	J F M A M J J A S O N D	
Asperge	210	150		
Aubergine	200			
Chataîgne	170	40 à 130		
Chou	300			
Concombre	1 000	500		
Courgette	200			
Fraise	6 100	2 485		
Framboise	60			
Kiwi	14 000	300		
Myrtille	60			
Nergi	300	30		
Poireau	500			
Poivron	250			
Pomme	31 000	23 300		
Prune	1 250	33		
Salade	100 000 unités			
Tomate	14 000			

