

# 2017 TARIFS collectivités



**ARIÈGE PYRÉNÉES**

## Votre Contact

Sylvie FEUILLERAT

Tel : 06 75 47 96 51

Mail : [terra.plateforme@gmail.com](mailto:terra.plateforme@gmail.com)

*Distributeur de proximité*



# Coopérative Terroirs Ariège Pyrénées

*Un service de restauration collective, un approvisionnement local de qualité,  
dans une démarche responsable et solidaire*

FRAÎCHEUR

GOÛT

QUALITÉ

## > NOS PROPOSITIONS

**Une offre locale et de qualité, structurée et adaptée au marché de la restauration collective :**

- ✓ près de 330 références, pour plus de fraîcheur, de goût et de qualité !
- ✓ de produits proposés à maturité, des préparations fermières et artisanales valorisant les matières premières, des saisonnalités respectées
- ✓ un système privilégiant les circuits de proximité et le rapprochement Producteur-Cuisinier

**Une démarche Qualité « Produits et Services » qui se décline au quotidien pour vous :**

- ✓ dans la maîtrise de l'approvisionnement, la relation client et le conseil
- ✓ dans la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits
- ✓ dans la qualité de l'approvisionnement et du choix des produits
- ✓ dans le choix du professionnalisme pour le transport et le stockage
- ✓ dans la démarche environnementale

## > NOS ENGAGEMENTS

**Le choix des fournisseurs :** la priorité est donnée aux associés, gage d'implication dans la vie de la coopérative.

**Le choix des produits :** d'origine agricole et artisanale, la gamme de produits est composée à plus de 50% de références AB.

**La provenance des produits :** une priorité absolue est conférée aux produits ariégeois, des compléments de gamme sont réalisés dans la région Sud Ouest.

**La fixation des prix :** justes, rémunérateurs et en adéquation avec le marché de la restauration collective, ils sont discutés collectivement au sein de la coopérative.

## > NOTRE CHOIX

### UN FONCTIONNEMENT COOPÉRATIF, SOCIAL ET SOLIDAIRE

Constituée en Société Coopérative d'Intérêt Collectif, Terroirs Ariège Pyrénées est accessible à tous les acteurs de la restauration collective ariégeoise et permet à chacun de s'investir dans le fonctionnement et le développement de l'outil, sur le principe « Un homme, une voix ».

Depuis sa création en 2011, plus de 100 actionnaires solidaires ont décidé de coopérer et portent au quotidien l'ambition de développer l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective

# DISTRIBUTEUR DE PROXIMITÉ

# A u menu

## Viandes, volailles, charcuteries & poissons



Boeuf, veau .....	p6
Agneau .....	p7
Porc frais .....	p8
Charcuterie .....	p9
Volaille .....	p10
Poisson .....	p10

## Fromages & produits laitiers



Fromage.....	p12
Produit laitier frais fermier .....	p13
Produit laitier frais AB .....	p14
Dessert soja AB .....	p14

## Légumes



Pomme de terre .....	p16
Légume.....	p16
Légume AB .....	p18

## Fruits frais



Fruit frais .....	p20
Fruit frais AB.....	p20

## Epicerie



Compote de fruits .....	p22
Oeuf fermier .....	p22
Légumineuse.....	p22
Epicerie .....	p23

## Boissons



Jus de fruits .....	p25
Vin .....	p25



VIANDES, VOLAILLES, CHARCUTERIES & POISSONS

# BOEUF, VEAU

Toute la Viande Bovine proposée est issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Ariège ou en Haute-Garonne, et en midi Pyrénées pour la gamme Agriculture Biologique.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>BŒUF</b>					
STEAK Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 2 <sup>ème</sup> Choix (TT-TG)	à la demande	11.00	kg		14 J
STEAK piécé Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 1 <sup>er</sup> Choix (bavette, faux filet, rumsteack, entrecôte)	à la demande	17.65	kg		14 J
ROTI Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 2 <sup>ème</sup> Choix (TT-TG)	à la demande	11.00	kg		14 J
BOURGUIGNON maigre Bœuf 2 <sup>ème</sup> CAT	à la demande	6.45	kg		14 J
STEAK haché 15 % MG (sans gras ajouté)	100, 110, 125 gr	8.64	kg		2 J
VIANDE hachée 15 % MG (sans gras ajouté)		8.00	kg		4 J
VIANDE Pot-au-feu "Mixte"		6.82	kg		14 J
VIANDE Pot-au-feu Plat de côte sans os		3.76	kg		14 J
VIANDE Pot-au-feu Gîte		6.82	kg		14 J
VIANDE Pot-au-feu Paleron		8.25	kg		14 J
<b>VEAU</b>					
ESCALOPE	A la demande	15.00	kg		14 J
ROTI (noix, noix épaule, sous noix, pâtissière, bas carré, carré)		14.50	kg		14 J
BLANQUETTE/SAUTE Veau 2 <sup>ème</sup> CAT épaule poitrine, collier	Cubage 60 gr ou 80 gr	9.30	kg		14 J
<b>BŒUF A.B.</b>					
STEAK Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 2 <sup>ème</sup> Choix (TT-TG)	à la demande	18.95	kg		14 J
ROTI Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 2 <sup>ème</sup> Choix (TT-TG)		18.97	kg		14 J
BOURGUIGNON maigre Bœuf 2 <sup>ème</sup> CAT	Cubage 60 gr ou 80 gr	9.60	kg	4 kg	14 J
STEAK HACHE FRAIS		13.98	kg		6 J
STEAK HACHE SURGELE	125 gr	13.60	kg	40 pièces	10 M
VIANDE HACHEE VRAC		14.98	kg		6 J
<b>Veau A.B.</b>					
ESCALOPE (noix, sous noix, noix pâtissière, quasi)		20.60	kg		14 J
ROTI (noix, sous noix, noix pâtissière, quasi)		20.60	kg		14 J
BLANQUETTE/SAUTE Veau 2 <sup>ème</sup> CAT (épaule poitrine, collier)		12.59	kg		14 J
VIANDE HACHE VRAC / STEAK HACHE AB		17.00	kg		6 J
<b>BŒUF Label Rouge</b>					
STEAK Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 2 <sup>ème</sup> Choix (TT-TG)	A la demande	16.71	kg		14 J
ROTI Bœuf 1 <sup>ère</sup> CAT 2 <sup>ème</sup> Choix (TT-TG)		16.71	kg		14 J
BOURGUIGNON maigre Bœuf 2 <sup>ème</sup> CAT	Cubage 60 gr ou 80 gr	9.08	kg		14 J

# AGNEAU

Toute la Viande d'Agneau proposée est issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Ariège ou en Haute-Garonne.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>AGNEAU moins de 6 mois</b>					
AGNEAU tranché à griller		9.66	kg		10 J
GIGOT entier AVEC OS		12.94	kg	5 kg	10 J
GIGOT entier SANS OS	délai de commande 15 jrs	15.41	kg		7 J
GIGOT tranché		13.53	kg		7 J
EPAULE avec os		10.00	kg	5 kg	10 J
EPAULE désossée		11.06	kg		7 J
COTELETTE		14.00	kg		7 J
MERGUEZ Bœuf & Agneau		8.46	kg		5 J
<b>MOUTON</b>					
NAVARIN SANS OS		6.60	kg		10 J
<b>MOUTON A.B.</b>					
NAVARIN SANS OS AB - collier, poitrine, gigot, épaule	délai de commande 15 jrs	12.88	kg	4 kg	10 J

# PORC FRAIS

Les porcs sont garantis d'origine Ariège ou Sud-Ouest. Ils sont abattus et transformés en Ariège ou en Haute-Garonne.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>PORC frais Transformé en Ariège</b>					
SAUCISSE fraîche ( boyau naturel)		6.65	kg		5 J
CHAIR A SAUCISSE		6.25	kg		5 J
CHIPOLATA		7.20	kg		5 J
LONGE		6.42	kg		8 J
ROTI filet		6.44	kg		8 J
ROTI échine		6.71	kg		8 J
SAUTE de porc (épaule)		4.35	kg		8 J
COTE de porc	140 gr/160 gr/180gr	5.64	kg		4 J
ESCALOPE de porc		6.82	kg		5 J
PLAT DE COTE		5.50	kg		4 J
PLAT DE COTE 1/2 SEL		5.68	kg		6 J
POITRINE FRAICHE TRANCHEE		5.82	kg		6 J
JARRET		4.16	kg		6 J
PIED		2.42	kg		6 J
SAUCISSON DE COUENNE		6.00	kg		6 J
<b>PORC frais FERMIER Elevé et transformé en Ariège</b>					
SAUCISSE FRAICHE		10.53	kg		7 J
CHAIR A SAUCISSE sous vide		8.94	kg		7 J
ROTI sous vide		10.94	kg		7 J
COTE ECHINE		10.65	kg		3 J
COTE FILET		8.06	kg		3 J
PLAT DE COTE		6.65	kg		3 J
1 PIED 1/2 DE COCHON cuit sous vide		2.80	kg		13 J
SAUCISSE DE COUENNE sous vide		8.59	kg		13 J
POITRINE FRAICHE		9.75	kg		3 J
BOUDIN BLANC		12.32	kg		6 J
POITRINE SALEE		11.36	kg		26 J
POITRINE FUMEE		11.36	kg		26 J
<b>PORC frais A.B. Origine Sud Ouest, transformé en Haute Garonne</b>					
SAUCISSE fraîche		13.16	kg		5 J
ROTI de porc		14.51	kg		5 J
SAUTE de porc		12.00	kg		5 J
COTE de porc		11.89	kg		5 J
ESCALOPE		16.39	kg		5 J
<b>PORC frais LABEL ROUGE au grain du Sud Ouest</b>					
SAUCISSE fraîche ( boyau naturel)		8.13	kg		5 J
CHAIR A SAUCISSE		7.63	kg		5 J
ROTI (longe) filet/échine		7.80	kg		5 J
SAUTE de porc		5.65	kg		5 J
COTE de porc	140 gr/160 gr/180gr	6.90	kg		5 J
ESCALOPE de porc		8.54	kg		5 J



# CHARCUTERIE

Les porcs sont garantis d'origine Ariège ou Sud-Ouest. Ils sont transformés en Ariège ou en Haute Garonne.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>CHARCUTERIE ARTISANALE élaborée en Ariège</b>					
JAMBON cuit (DD)	7 à 8 kg	10.20	kg		20 J
JAMBON CUIT TRANCHE		10.86	kg	10 tr.	20 J
JAMBON SEC ENTIER désossé	6.5 à 7 kg	11.79	kg		90 J
TALON DE JAMBON SEC		9.35	kg		180 J
ROSETTE		14.75	kg		90 J
SAUCISSON SEC		13.19	kg		90 J
SAUCISSE SECHE		11.83	kg		90 J
SAUCISSE SECHE DE FOIE		12.11	kg		60 J
SAUCISSON CUIT A L'AIL		6.82	kg		20 J
SAUCISSON CUIT A L'AIL sans œuf		6.66	kg		20 J
BOUDIN NOIR nature		4.65	kg		20 J
CHORIZO SEC		13.40	kg		20 J
MOUSSE DE FOIE DE CANARD	2.2 à 2.5 kg	13.48	kg		20 J
TERRINE DE CAMPAGNE	2.2 à 2.5 kg	4.36	kg		20 J
POITRINE 1/2 SEL (non tranchée)		6.84	kg		90 J
POITRINE FUMEE (non tranchée)		8.67	kg		90 J
<b>CHARCUTERIE FERMIERE élaborée par l'agriculteur, porcs élevés en Ariège</b>					
JAMBON BLANC CUIT sous vide	Jambon 3 à 4 kg	15.18	kg		10 J
DES JAMBON BLANC CUIT sous vide		15.18	kg		10 J
JAMBON PAYS TRANCHE (14 mois d'affinage)		31.80	kg		90 J
JAMBON PAYS QUART OU DESOSSÉ (14 mois d'affinage)		29.88	kg		90 J
COPPA/BACON	1.3 à 1.4 kg	27.06	kg		90 J
SAUCISSE SECHE		19.88	kg		90 J
SAUCISSE SECHE FOIE		18.94	kg		90 J
SAUCISSON SEC		23.53	kg		90 J
SAUCISSON AIL		12.47	kg		13 J
BOUDIN NOIR nature		8.94	kg		10 J
CHORIZO		19.88	kg		90 J
PATE CAMPAGNE en terrine	1.5 à 1.7 kg sous vide	10.66	kg		10 J
PATE FRITON		10.66	kg		10 J
PATE TETE		10.66	kg		10 J
PATE AU POIVRE VERT		10.66	kg		10 J
<b>CHARCUTERIE A.B. transformée en Haute-Garonne</b>					
JAMBON CUIT possible en tranche par 10 ou 20	2 à 4 kg	23.06	kg		21 J
SAUCISSON SEC		24.65	kg		90 J
SAUCISSE SECHE		23.50	kg		90 J
BOUDIN NOIR		12.06	kg		20 J
PÂTE DE CAMPAGNE	2 à 2.3 kg	12.06	kg		20 J
POITRINE SALEE		15.18	kg		90 J

# VOLAILLE

Les volailles sont élevées en Ariège, en Midi Pyrénées et/ou dans l'Aude.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>VOLAILLE FERMIÈRE, entière ou découpée - Origine Ariège (abattue tous les mercredis)</b>					
POULET entier PAC « Cou Nu »	1.4 à 2.2 kg	6.47	kg		5 J
PINTADE entière PAC	1.4 à 1.8 kg	7.65	kg		5 J
POULE entière PAC		6.47	kg		5 J
CHAPON entier (période de Noël)	3.2 à 3.7 kg	10.59	kg		5 J
OIE (période de Noël)	4.5 kg	10.59	kg		5 J
POULET FERMIER DECOUPE	<b>NOUVEAU</b>	10.47	kg		5 J
<b>VOLAILLE LABEL ROUGE, entière ou découpée</b>					
POULET LABEL ROUGE PAC	1.2 à 1.8 kg	6.15	kg	4/8 P	7 J
PINTADE LABEL ROUGE PAC	1.2 à 1.8 kg	7.59	kg	4/8 P	7 J
CUISSE DE POULET DEJOINTEE	250gr à 300gr	8.53	kg		7 J
ESCALOPE DE POULET		11.32	kg		7 J
CUISSE DE PINTADE DEJOINTEE	200gr à 230gr	9.65	kg		7 J
SUPREME DE PINTADE	180 à 200 gr	13.94	kg		7 J
<b>LAPIN (marque Galapin)</b>					
LAPIN Galapin entier PAC (Midi-Pyrénées)	1.4 kg	8.44	kg	4/8 P	7 J
GIGOLETTE DE LAPIN	180 gr	9.61	kg		7 J
CUISSE DE LAPIN	200 gr	13.22	kg		7 J
RABLE DE LAPIN	300 gr	12.41	kg		7 J
<b>CANARD GRAS FRAIS découpé sous vide - Origine Sud Ouest</b>					
MAGRET DE CANARD	400 à 450 gr	12.93	kg		10 J
CUISSE DE CANARD	400 gr	4.59	kg		10 J
MANCHON DE CANARD	170 gr	2.94	kg		10 J
<b>CANARD GRAS CONSERVERIE - Origine Sud-Ouest</b>					
ASSORTIMENT SALADE - Gésiers et cœurs confits	800 gr	8.34	UT		5 A
ASSORTIMENT SALADE - Gésiers et cœurs confits	boite 5/1 (3.8 kg)	27.29	UT		5 A
GESIERS DE CANARD CONFITS	700 gr	12.08	UT		5 A
GESIERS DE CANARD CONFITS	boite 5/1 (3.8 kg)	35.07	UT		5 A
MANCHONS DE CANARD CONFITS (22 manchons)	boite 5/1 (3.57 kg)	16.00	UT		5 A
MANCHONS DE CANARD CONFITS (20 manchons)	seau	21.50	UT		25 J
CUISSES DE CANARD CONFITES (10 cuisses)	boite 5/1 (6.65 kg)	36.77	UT		5 A
CUISSES DE CANARD CONFITES (15 cuisses)	Seau	42.21	UT		25 J
CUISSES DE CANARD CONFITES (25 cuisses)	Seau	71.51	UT		25 J
GRAISSE DE CANARD	700 gr	3.65	UT		25 J
GRAISSE DE CANARD	boite 5/1	9.72	UT		25 J

# POISSON

Tous les morceaux proposés sont issus de poissons élevés, abattus et transformés en Ariège.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>TRUITE A.B. - Origine Ariège</b>					
TRUITE arc-en-ciel AB vidée	200 gr à 250 gr	8.94	kg		8 J
PAVE DE TRUITE arc-en-ciel (pelé et désarêté)	100 gr	12.82	kg		5 J
FILET DE TRUITE arc-en-ciel	180 à 200 gr	11.65	kg		6 J
PAVE DE TRUITE arc-en-ciel (pelé et désarêté) SURGELE IQF	100 gr	12.82	kg	10 kg	18 M



FROMAGES & PRODUITS LAITIERS

# FROMAGE

Tous les produits sont fabriqués en Ariège. Les produits fermiers sont fabriqués à partir du lait de l'exploitation.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>FROMAGE artisanal</b>					
TOMME de VACHE «lait cru» BETHMALE	4 à 4.5 kg	13.92	kg	1	1 M
TOMME de VACHE «lait pasteurisé» COURAJOU	4 à 4.5 kg	10.80	kg	1	1 M
TOMME 3 LAITS pasteurisés «vache, brebis, chèvre»	3 à 4 kg	15.85	kg	1	1 M
TOMME BREBIS «lait pasteurisé» TOUDEILLE	5 à 5.5 kg	16.92	kg	1	1 M
TOMME CHEVRE «lait pasteurisé» CRABOT	3 à 4 kg	17.40	kg	1	1 M
<b>FROMAGE fermier A.B. au lait cru</b>					
TOMME de VACHE AB GAEC de Carrégaut	3 a 4 kg	15.18	kg	1	2 M
TOMME de VACHE AB Ferme du Pesquié	3 a 4 kg	15.12	kg	1	6 M
TOMME de VACHE AB EARL de Soulère	3 a 4 kg	14.82	kg	1	1 M
TOMME de VACHE AU CUMIN AB EARL de Soulère	3 à 4 kg	14.82	kg	1	1 M
TOMME de VACHE AU FENUGREC AB EARL de Soulère	3 à 4 kg	14.82	kg	1	1 M
SAINT PATERNE AB Ferme du Pesquié Fromage de vache à pâte molle	200 à 400 gr	10.88	kg		2 M
TOMME DE CHEVRE AB GAEC de Mondély	Mai à janvier 2.2 kg	19.41	kg	1	1 M
CROTTIN de chèvre frais AB GAEC de Mondély	Avril à décembre 140 gr	2.41	pièce	11	21 J
CROTTIN de chèvre frais AB GAEC de Mondély pour découpe en 4 portions de 30 gr	Avril à décembre 120 gr	2.12	pièce	11	21 J
CROTTIN de chèvre ½ affiné AB GAEC de Mondély	Avril à décembre 120 gr	2.41	pièce	11	21 J

# PRODUIT LAITIER FRAIS FERMIER

Tous les produits sont fabriqués en Ariège. Les produits fermiers sont fabriqués à partir du lait de l'exploitation.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>YAOURT fermier</b>					
YAOURTS nature, sucré, vanille, café, miel, citron (extrait)	125 gr	0.39	pièce	24	20 J
<b>FROMAGE BLANC fermier et FAISSELLE fermière (lait pasteurisé)</b>					
FROMAGE BLANC FERMIER FRAIS BATTU 20 %	seau 3 ou 5 kg	3.21	kg	1	20 J
FROMAGE BLANC FERMIER VANILLE	seau 3 ou 5 kg	3.84	kg	1	20 J
FROMAGE BLANC FERMIER FRUITS ROUGES	seau 3 ou 5 kg	3.84	kg	1	20 J
FROMAGE BLANC FERMIER FRUITS EXOTIQUES	seau 3 ou 5 kg	3.84	kg	1	20 J
DOUCEUR de La Baure 30 %	seau 3 ou 5 kg	4.66	kg	1	20 J
PETIT DELICE «petit suisse» LAIT CRU ENTIER 40 % MG	seau 5 kg	2.82	kg	1	16 J
FAISSELLE 10 %	500 gr	2.31	pièce	8	20 J
FAISSELLE	1 kg	4.48	kg	1	20 J
FAISSELLE 100 gr, par 4	4 x 100 gr	2.12	pièce	1	16 J
<b>CREME FRAICHE fermière pasteurisée</b>					
CREME FRAICHE liquide ou épaisse	bidon consigné 3, 5 ou 10 L	5.36	L	1	20 J
<b>BEURRE</b>					
BEURRE ARTISANAL (minimum 3 kg)	Tablette 250 gr (soit 7.72 €/kg)	1.93	pièce	20	40 J
<b>CONFITURE DE LAIT</b>					
CONFITURE DE LAIT	seau 1 ou 4.5 kg	8.46	kg	1	3 M
<b>LAIT de vache</b>					
LAIT CRU fermier vrac	bidon consigné 8/10/15 ou 20 L	0.82	L	1	4 J
LAIT CRU fermier	sachet 1 L	0.95	L	12	4 J
LAIT PASTEURISE ENTIER vrac	bidon consigné 8/10/15 ou 20 L	0.94	L	1	10 J
LAIT PASTEURISE ENTIER	sachet 1 L	1.28	L	12	10 J
LAIT PASTEURISE 1/2 ECREME vrac	bidon consigné 8/10/15 ou 20 L	0.82	L	1	10 J
LAIT PASTERURISE 1/2 ECREME	sachet 1 L	1.16	L	12	10 J

# PRODUIT LAITIER FRAIS A.B.

Ces produits proviennent d'une entreprise artisanale ariégeoise.

Le lait AB provient de producteurs ariégeois et de producteurs du Grand Sud.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>YAOURT artisanal A.B.</b>					
YAOURT BULGARE nature	pot plast 125 gr	0.30	pièce	25	20 J
YAOURT BULGARE nature sucré	pot plast 125 gr	0.31	pièce	25	20 J
YAOURT BULGARE vanille ou citron	pot plast 125 gr	0.37	pièce	25	20 J
YAOURT BULGARE aux fruits abricot, fruits rouges, châtaigne, griotte, fraise, pomme	pot plast 125 gr	0.42	pièce	25	20 J
YAOURT VACHE nature	pot verre 125 gr	0.30	pièce	30	20 J
YAOURT VACHE nature sucré	pot verre 125 gr	0.31	pièce	30	20 J
YAOURT VACHE vanille ou citron	pot verre 125 gr	0.37	pièce	30	20 J
YAOURT BREBIS 0 %	pot verre 125 gr	0.50	pièce	30	20 J
YAOURT BREBIS nature	pot verre 125 gr	0.55	pièce	30	20 J
YAOURT BREBIS vanille ou citron	pot verre 125 gr	0.64	pièce	30	20 J
YAOURT BREBIS caramel	pot verre 125 gr	0.64	pièce	30	20 J
<b>FROMAGE BLANC artisanal A.B. (lait pasteurisé)</b>					
FROMAGE BLANC FRAIS 20 % VACHE AB	seau 3.6 kg	2.74	kg	8 pots	19 J
FROMAGE BLANC FRAIS 20 % VACHE AB	pot 100 gr	0.47	pièce	25 pots	19 J
<b>CREME FRAICHE artisanale pasteurisée A.B.</b>					
CREME FRAICHE VACHE AB	seau 3.6 kg	3.84	kg	1	20 J

# DESSERT SOJA A.B.

Ces produits proviennent d'une entreprise artisanale ariégeoise. Le soja AB est cultivé dans le Sud Ouest de la France, les fruits sont d'origine française.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>SOJA BRASSE artisanal A.B.</b>					
YAOURT SOJA BRASSE Nature	pot plast 125 gr	0.30	pièce	25	20 J
YAOURT SOJA BRASSE Vanille	pot plast 125 gr	0.36	pièce	25	20 J
YAOURT SOJA BRASSE Citron	pot plast 125 gr	0.35	pièce	25	20 J
YAOURT SOJA BRASSE Myrtille / Groseille	pot plast 125 gr	0.51	pièce	25	20 J
YAOURT SOJA BRASSE Châtaigne	pot verre 125 gr	0.51	pièce	30	20 J



LÉGUMES

# POMME DE TERRE

## TARIFS SUR MERCURIALE HEBDOMADAIRE

Les pommes de terre sont majoritairement cultivées en Ariège. Dans le souci de proposer une gamme complète, nous ajustons notre offre avec des produits provenant de maraîchers installés en Haute-Garonne et dans l'Aude.

DENOMINATION		TARIF HT	UNITE	COL	SAISON
<b>POMME DE TERRE</b>					
POMME DE TERRE	Ariège		kg	10 kg	sept à fin avril
POMME DE TERRE NOUVELLE	09 - 31		kg	10 kg	mai à juillet
POMME DE TERRE GRENAILLE	09 - 31		kg	10 kg	
<b>POMME DE TERRE A.B.</b>					
POMME DE TERRE Chair tendre / Chair ferme	09 - 11		kg	10 kg	sept à fin avril

# LEGUME

## TARIFS SUR MERCURIALE HEBDOMADAIRE

Les Légumes proviennent en priorité de producteurs ariégeois - Dans le souci de proposer une gamme complète, nous ajustons notre offre avec des Légumes provenant de maraîchers installés en Haute-Garonne et dans l'Aude.

DENOMINATION			UNITE	COL	SAISON
AIL			kg	7 kg	
ASPERGE BLANCHE / VERTE			kg	vrac	avril à juin
AUBERGINE			kg	5 kg	juin à oct
BETTERAVE CRUE			kg	5 kg	juillet à sept
BETTERAVE CUITTE			kg	7 kg	année
BLETTE			kg	7 kg	
CAROTTE			kg	10 kg	août à mars
CAROTTE PRIMEUR			kg	10 kg	juin à juillet
CELERI RAVE			kg	9 kg	oct. à déc.
CELERI BRANCHE			kg	5 kg	sept. à déc.
CHAMPIGNON - pré-commande			kg	3kg	
CHOU FLEUR	Ponctuel		kg	6-8 pièces	sept. à mars
CHOU LISSE			kg	6-8 pièces	sept. à déc.
CHOU ROUGE			kg	6-8 pièces	oct. à mars
CHOU VERT FRISE			kg	6-8 pièces	nov. à mars
CONCOMBRE			kg	12 pièces	mai à août
COURGE butternut, courge de nice, potiron, potimarron			kg		sept à février
COURGETTE			kg	6 kg	juin à oct
EPINARD			kg	1 kg	oct à juin
FENOUIL			kg	5 kg	
HARICOT VERT EQUEUTE			kg	15 kg	juillet à sept.
MACHE			kg	1 kg	
NAVET			kg	5 kg	nov. à mars



OIGNON TENDRE (doux en botte)			botte	12 bottes	avril à juin
OIGNON JAUNE - SEC			kg	10 kg	sept à mars
PANAIS			kg	5 kg	oct à déc
PERSIL			botte		
POIREAU			kg	5 kg	sept. à mars
POIVRON ROUGE - VERT			kg	5 kg	juillet à oct
RADIS NOIR			kg	5 kg	
RADIS ROSE	Ponctuel		botte	12 bottes	avril à oct
SALADE LAITUE / BATAVIA / FEUILLE DE CHENE			pièce	12 pièces	avril à nov
TOMATE			kg	8 - 6kg	juin à oct

## LEGUMES A.B. TARIFS SUR MERCURIALE HEBDOMADAIRE

Les Légumes Bio proviennent en priorité de producteurs ariégeois. Dans le souci de proposer une gamme complète, nous ajustons notre offre avec un groupement de maraîchers Bio de Midi-Pyrénées et Aquitaine.

DENOMINATION			UNITE	COL	SAISON
AIL			kg	5 kg	
AUBERGINE			kg	5 kg	juin à oct
AVOCAT			pièce	18 - 20 pièces	nov à mars
BETTERAVE CRUE			kg	5 kg	juillet à sept
BETTERAVE CUITTE			kg	7 kg	année
BLETTE			kg	7 kg	
CAROTTE			kg	10 kg	sept. à mars
CELERI RAVE			kg	9 kg	oct à mars
CELERI BRANCHE			kg	5 kg	
CHAMPIGNON - sur pré-commande			kg	3 kg	
CHOU CHINOIS			kg		
CHOU FLEUR	Ponctuel		kg	6-8 pièces	sept à mars
CHOU LISSE			kg	6-8 pièces	sept à déc
CHOU RAVE			kg	5 kg	
CHOU ROUGE			kg	6-8 pièces	oct à mars
CHOU VERT FRISE			kg	6-8 pièces	nov à mars
CONCOMBRE			kg	12 pièces	mai à août
COURGE potimaron, butternut, musquée, de Nice...			kg		sept à février
COURGETTE			kg	6 kg	juin à oct
ENDIVE			kg	5 kg	
EPINARD - pousses			kg	1 kg	oct à juin
FENOUIL			kg	5 kg	
MACHE			kg	1 kg	
NAVET			kg	5 kg	oct à avril
OIGNON BLANC			botte	12 bottes	
OIGNON JAUNE - SEC			kg	5 kg	sept à mars
PANAIS			kg	5 kg	
PATATE DOUCE			kg	5 kg	
PERSIL			botte		
POIREAU			kg	5 kg	
POIVRON ROUGE -VERT			kg	5 kg	juillet à oct
RADIS NOIR			kg	5 kg	
RADIS ROSE			botte	12 bottes	sept. à nov & mars à juin
ROQUETTE			kg	1 kg	
RUTABAGA			kg	5 kg	
SALADE LAITUE / BATAVIA / FEUILLE DE CHENE			pièce	12 pièces	toute l'année
SALADE SCAROLE FRISEE			pièce	12 pièces	
TOMATE			kg	6 - 8 kg	juin à oct
TOMATE CERISE			kg	4 - 5 kg	juin à oct



FRUITS FRAIS

# FRUIT FRAIS

## HORS INDICATIONS, TARIFS SUR MERCURIALE HEBDOMADAIRE

Les fruits frais proviennent principalement de l'Ariège et des départements limitrophes puis du Sud-Ouest de la France.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	SAISON
POMME : diverses variétés golden, gala, fuji, chantecler, melrose...	cal. 115 à 165 gr.	1.27	kg	14 kg	sept/avril
POIRE william's, comice, conference		1.47	kg	14 kg	sept/déc
ABRICOT			kg	9 kg	
CERISE			kg	5 kg	mai
FIGUE			kg		
FRAISE			kg	5 kg	
KIWI	moyen		kg	10 kg	
MELON			pièce	12 pièces	
NECTARINE			kg	4 kg	
PASTEQUE			kg		
PECHE			kg	4 kg	
PRUNE			kg	5 kg	
RAISIN			kg	5 kg	

# FRUIT FRAIS A.B.

## HORS INDICATIONS, TARIFS SUR MERCURIALE HEBDOMADAIRE

Les fruits frais A.B. proviennent de l'Ariège puis du Sud-Ouest de la France (hors agrumes et fruits exotiques A.B.).

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	SAISON
POMME AB ou conversion goldrush, chantecler, juliette, gala	cal. 95 à 125 gr.	1.59	kg	14 kg	sept/mai
	cal. > 125 gr.	1.76	kg	14 kg	
POIRE AB william's		1.59	kg	14 kg	sept/mi oct
RAISIN AB			kg	5 kg	
KIWI AB Ariège	petit, moyen ou gros	2.36	kg	10 kg	janv/avril
ABRICOT AB			kg	9 kg	
ANANAS AB			kg	10 pièces	
BANANE AB			kg	18.5 kg	
CERISE AB			kg	5 kg	
CLEMENTINE AB			kg	8 kg	
CITRON AB			kg	6 kg	
FRAISE AB			kg	5 kg	
KAKI AB			kg		
KIWI AB Midi Pyrénées	cal. 36		kg	10 kg	janv/avril
MELON AB			kg	12 pièces	
NECTARINE AB			kg	4 kg	
ORANGE AB			kg	10 kg	
PASTEQUE AB			kg		
PECHE AB			kg	4 kg	
POMELOS AB			kg	8 kg	
PRUNE AB			kg	6 kg	



EPICERIE

## COMPOTE DE FRUITS AB

Ces produits sont élaborés par une entreprise artisanale ariégeoise.

Les fruits proviennent de producteurs ariégeois et de producteurs du Grand Sud.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	SAISON
<b>COMPOTE DE FRUITS artisanale A.B.</b>					
COMPOTE de POMMES AB	seau 3.6 kg	11.14	UT	1	20 J
COMPOTE de POMMES AB	pot plast 100 gr	0.35	UT	25	20 J
COMPOTE POMMES et CHATAIGNES AB	pot plast 110 gr	0.65	UT	25	20 J

## ŒUF FERMIER FRAIS

Les oeufs sont issus d'élevages fermiers ariégeois. Nous ajustons notre offre avec des produits provenant de producteurs de Midi-Pyrénées.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>ŒUF FERMIER</b>					
ŒUFS FRAIS PLEIN AIR moyens 53 à 63 gr	la plaque - 30 œufs	6.35	30	1 pl.	20 J
<b>ŒUF FERMIER A.B.</b>					
ŒUFS FERMIERS FRAIS AB moyens 53 à 63 gr	la plaque - 30 œufs	8.40	30	3 pl.	20 J

## LEGUMINEUSE

Les légumineuses viennent en priorité de producteurs ariégeois. Dans le souci de proposer une gamme complète, nous ajustons notre offre avec des produits audois ou haut-garonnais.

DENOMINATION	DISPO	TARIF HT	UNITE	COL	SAISON
<b>LÉGUMINEUSE</b>					
LENTILLE	Ariège	2.35	kg	25 kg	toute l'année
		2.96	kg	10 kg	
LENTILLE	Aude	2.00	kg	25 kg	toute l'année
		2.29	kg	10 kg	
HARICOT LINGOT	Ariège	4.75	kg	25 kg	toute l'année
		4.75	kg	10 kg	
HARICOT LINGOT	Aude	2.70	kg	25 kg	toute l'année
		3.21	kg	10 kg	
POIS CHICHE	Aude	1.65	kg	10 kg	toute l'année
			kg	3 kg	
<b>LÉGUMINEUSE AB</b>					
LENTILLE AB	origine 09 - 31 - 11	3.36	kg	25 kg	toute l'année
		3.36	kg	10 kg	
POIS CASSE AB	origine 31 - 11	3.98	kg	5 kg	toute l'année
POIS CHICHE AB	origine 31 - 11	3.60	kg	5kg	toute l'année

# EPICERIE

Les produits d'épicerie sont élaborés par des producteurs ariégeois et audois. Dans le souci de proposer une gamme complète, nous ajustons notre offre avec des produits provenant de producteurs de Midi-Pyrénées.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>EPICERIE FERMIERE A.B.</b>					
HUILE DE TOURNESOL AB Bidon plastique 5 L	ARIEGE	16.47	UT	1	10 M
	AUDE	18.15	UT	1	10 M
HUILE DE COLZA AB plastique 5 L	ARIEGE	20.59	UT	1	10 M
FARINE DE BLE T 55 <b>NOUVEAU</b>	sac de 25 kg	1.65	kg	25 kg	6 M
	sac de 5 kg	1.67	kg	5 kg	6 M
FARINE DE BLE T 80 <b>NOUVEAU</b>	sac de 5 kg	1.65	kg	5 kg	1 A
<b>BISCUITERIE - MIEL</b>					
GATEAUX DE MERENS : vanille, noisette, flocon d'avoine, miel/épices		15.06	kg	Vrac	6 M
BISCUITS DU MOULIN, SABLES : chocolat, noisette, caramel, figues, orange, citron		18.82	kg	Vrac	3 M
MILLAS (octobre à mai)		5.64	kg	4 kg	8 J
MIEL de MONTAGNE (acacia, châtaignier, bruyère, tilleul )	pot verre 1 kg	14.55	UT		2 A
	pot verre 500 gr	7.84	UT		2 A



BOISSONS



# BOISSON - JUS DE FRUITS

Les jus de fruits proviennent de producteurs ariégeois.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>JUS DE FRUITS fermier (Ariège)</b>					
JUS DE POMMES bouteille	1 L	2.47	L	6	
JUS DE RAISINS bouteille	1 L	2.56	L	6	
<b>JUS DE FRUITS fermier A.B. (Ariège)</b>					
JUS DE POMMES bag in box A.B.	3 L	7.15	UT	1	
JUS DE POMMES bag in box A.B.	10 L	22.40	UT	1	
JUS DE POMMES bag in box A.B.	20 L	42.00	UT	1	

# BOISSON - VIN

Les vins proviennent de producteurs ariégeois.

DENOMINATION	CALIBRAGE	TARIF HT	UNITE	COL	DLC
<b>DOMAINE DE LASTRONQUES - Vin d'Ariège I.G.P</b>					
PINOT NOIR 2014 Pinot noir 100%	75 cl	5.07	UT	6	
CYDONIA ROUGE 2014 Merlot 40%, Syrah 30%, Tannat 30%	75 cl	4.48	UT	6	
BAG IN BOX 5 L ROUGE Vin d'Ariège	5 L	13.32	UT	1	
ROSE LASTRONQUES 2015, 2016 Merlot 50%, Syrah 30%, Tannat 15%, Cabernet franc 5%	75 cl	4.48	UT	6	
BAG IN BOX 5 L ROSE Vin d'Ariège	5 L	13.32	UT	1	
BLANC SEC LASTRONQUES 2015, 2016 Sauvignon gris 50%, Chardonnay 50%	75 cl	5.33	UT	6	
<b>DOMAINE DE SABARTHÈS - Vin d'Ariège IGP</b>					
VIGNERON D'ARIEGE ROUGE Cuvée 2013 puis 2014 Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah	75 cl	4.00	UT	6	
BAG IN BOX 3 L ROUGE	3 L	9.05	UT	1	
BAG IN BOX 5 L ROUGE	5 L	13.66	UT	1	
BAG IN BOX 10 L ROUGE	10 L	24.93	UT	1	
LES MORAINES BLANC Cuvée 2012, puis 2013 Chardonnay, chenin, sauvignon blanc et gris	75 cl	6.00	UT	6	
<b>DOMAINE DES COTEAUX D'ENGRAVIÈS - Vin A.B. - Vin d'Ariège IGP</b>					
ORCHIDEE 2013 - ROUGE AB Syrah, merlot	75 cl	8.33	UT	6	
ROC DES MAILLOLS 2013 - ROUGE AB Syrah, merlot, cabernet sauvignon	75 cl	8.62	UT	6	
FLEUR DE CAILLOUX 2013 - ROUGE AB Syrah	75 cl	8.62	UT	6	

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

## 1. APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente. Toute stipulation contraire ou toute condition particulière figurant dans un document quelconque de l'acheteur sera, à défaut d'acceptation écrite, inopposable au vendeur. Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit. En cas de situation de pénurie, Terroirs Ariège Pyrénées répondra aux commandes dans la mesure des disponibilités de ses fournisseurs.

## 2. PRIX

Les prix des marchandises sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la commande. Ils s'entendent hors taxes, transport non compris. Ils sont fixés en fonction des conditions économiques actuelles et peuvent être modifiés à tout moment en cas de fluctuation des dites conditions sous clause d'information un mois calendaire avant application.

## 3. LIVRAISON

Les délais de livraison sont donnés à titre purement indicatif. Le transfert des risques sur les produits a lieu dès la livraison. Les marchandises considérées prises et agréées dans nos entrepôts aux Ets SETAK, voyagent toujours aux risques et périls du destinataire, même lorsqu'elles sont expédiées franco.

L'acheteur se doit, lors de la réception de la marchandise, de vérifier que la livraison est conforme à la commande. Dans le cas contraire, toute réclamation doit être faite par écrit à Terroirs Ariège Pyrénées avec signature manuscrite dans les 24 h de l'arrivée des produits, conformément aux articles 101 et 106 du Code de Commerce, faute de quoi, elle sera considérée comme nulle. L'acheteur devra laisser à Terroirs Ariège Pyrénées toute facilité pour procéder à la constatation de ces vices. Pour les marchandises sujettes à dessiccation, le poids de départ du fournisseur est le seul valable. Les produits voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Il appartient en conséquence au destinataire en cas d'avaries ou de manquants de faire toute contestation par lettre recommandée avec avis de réception auprès du transporteur, dans les trois jours francs de réception.

En cas de retards de livraison dus à des cas fortuits, cas de force majeure, pénuries dans les sources d'approvisionnement ou toute autre raison indépendante de la bonne volonté des fournisseurs, les dépassements de délai de livraison ne pourront donner lieu à dommages et intérêts, à retenue ni à annulation de commandes en cours.

## 4. CONDITIONS DE REGLEMENT

Sauf stipulation contraire, les règlements seront effectués à 30 jours date de facture par chèque ou virement. Les chèques bancaires doivent être expédiés suffisamment tôt pour tenir compte des délais de transmission normaux. En cas de non règlement à échéance, il sera dû en sus de la facture, une pénalité égale à 3 fois et demi le taux de l'Intérêt Légal. Indemnité forfaitaire de frais de recouvrement de 40 €

En cas de retard de paiement, Terroirs Ariège Pyrénées pourra suspendre toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action. Il n'est accordé aucun escompte à l'acheteur en cas de règlement antérieur au délai prévu et mentionné sur la facture.

Toute réclamation relative au décompte de la facturation (prix et quantité) devra être formulée dans le mois qui suit la réception de la facture. Après ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

Tout litige de facturation ou de livraison n'est pas suspensif du règlement de la facture.

## 5. FORCE MAJEURE

Terroirs Ariège Pyrénées se réserve la faculté de suspendre, retarder ou modifier l'exécution de commandes dans le cas de force majeure, tels qu'ils sont définis par la jurisprudence, ainsi que dans les cas d'événements caractérisés entraînant une impossibilité d'exécution tels que grève, lock-out, incendie, inondation, gel, blocage des voies de communication, bris de machine, manque de force motrice, interruption de transport par eau, fer ou air.

## 6. RESERVES DE PROPRIETE

Terroirs Ariège Pyrénées se réserve expressément la propriété des marchandises livrées et vendues jusqu'au paiement intégral de leur prix, en principal et intérêts.

En application de cette clause le client est tenu de restituer à la première demande les marchandises restées la propriété du vendeur. En toute hypothèse, le vendeur se réserve le droit d'en exercer la revendication devant le juge.

L'acheteur peut dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement revendre ou transformer les marchandises livrées. Mais il ne peut ni les donner en gage, ni en transférer la propriété en titre de garantie. Cette autorisation de revente tombe automatiquement en cas de retard de paiement de l'un des termes convenus, afin de garantir les droits du vendeur ci-dessus exposés.

En cas de transformation du produit vendu, la propriété résultant de la dite transformation sera automatiquement transférée au vendeur.

En cas de saisie ou toute autre intervention d'un tiers, l'acheteur est tenu d'en aviser immédiatement le vendeur.

Les produits livrés encore en possession du client débiteur seront présumés impayés. Le vendeur pourra les reprendre en dédommagement de tous montants demeurés impayés.

Le transfert des risques sur les produits a lieu dès la livraison et tant que le prix des produits vendus n'aura pas été intégralement payé, l'acheteur assumera tous les risques pour perte, destruction, vol, dégradation. En conséquence, l'acheteur s'engage à souscrire pour ces risques une assurance pour «le compte de qui il appartiendra» auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable et à justifier de cette souscription sur simple demande.

## 7. ACCORD COMMERCIAL ET PULICITE

Tout accord commercial, pour être valable, devra obligatoirement avoir été préalablement confirmé par écrit par la Direction Commerciale du vendeur ou par son représentant légal au cas où cet accord dérogerait aux C.G.V.

Nos produits et marques ne pourront faire l'objet d'aucune publicité ou utilisation, de quelque nature que ce soit sans notre accord préalable et écrit.

## 8. COMPETENCE LOI APPLICABLE

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande ou à l'occasion de l'application des présentes Conditions Générales de Vente, seul sera compétent le tribunal de commerce de FOIX. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.





*Distributeur de proximité*

## Votre Contact

**Sylvie FEUILLERAT**

**Tel : 06 75 47 96 51**

**Mail : [terra.plateforme@gmail.com](mailto:terra.plateforme@gmail.com)**

