



Campus Provence Verte
125 Chemin du Prugnon - D 560 L
83470 SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME
Tél : 04.94.86.52.93
Email : st-maximin@cneap.fr



Cahier des charges

1. Présentation du projet

L'objectif de notre service est de transformer et valoriser les produits des agriculteurs locaux, certifiés Bio et/ou HVE. Notre activité de conserverie/légumerie consiste à recevoir les produits bruts fournis par nos partenaires maraîchers et arboriculteurs, puis à les nettoyer, transformer, conditionner et étiqueter. Les produits transformés sont conformes à la réglementation et respectent rigoureusement les normes sanitaires et de sécurité alimentaire, ainsi que les délais de conservation des produits.

2. Procédure du service légumerie

Prise de rendez-vous

- **Contact initial** : Les maraîchers et arboriculteurs intéressés doivent contacter le service de conserverie/légumerie par mail à l'adresse legumerieprovenceverte@cneap.fr ou par téléphone au **07 62 95 55 28**.
- **Informations requises** : Lors de la réservation, les maraîchers et arboriculteurs fournissent les détails suivants :
 - Nom et coordonnées de l'exploitation.
 - Type, quantité et état des fruits ou légumes à transformer.
 - Préférences concernant les dates et créneaux horaires pour la transformation.
- **Proposition de devis** : Une fois les informations collectées, le service de conserverie/légumerie rappelle les maraîchers et arboriculteurs dans un délai de 48 heures pour :
 - Proposer un devis détaillant les coûts liés aux services demandés (transformation, conditionnement, étiquetage...), qui devra être signé par le producteur.
 - Confirmer ou ajuster le rendez-vous en fonction des disponibilités des deux parties.

Préparation des produits

- Les produits sont acheminés par le producteur vers la légumerie aux dates et horaires convenus par téléphone. Le devis indiquera la date et l'horaire d'arrivée.
- À l'arrivée à la légumerie/conserverie, les producteurs s'assurent que les légumes et/ ou fruits sont conformes aux échanges préliminaires par téléphone.

Accueil à la légumerie

- **Réception des produits** : À l'arrivée, le responsable de la légumerie vérifie la conformité des produits avec les informations fournies lors de la réservation.
- **Enregistrement** : Les détails des produits (type, quantité, état, photos) sont enregistrés pour assurer une traçabilité optimale.

Transformation des produits

- **Gestion par un salarié** : La transformation des produits est intégralement prise en charge par un salarié formé et compétent de la légumerie. Cela inclut :
 - Le lavage, la découpe, et autres étapes nécessaires.
 - L'utilisation des équipements de la légumerie, tels que laveuses, essoreuses, et robots coupe.
 - **Respect des normes sanitaires** : Toutes les opérations sont effectuées en respectant strictement les protocoles sanitaires validés par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du Var.

Conditionnement et stockage

- **Emballage** : Les produits transformés sont emballés selon les spécifications convenues, en utilisant des matériaux appropriés pour assurer leur conservation.
- **Étiquetage** : Chaque lot peut être étiqueté par nos services avec les informations nécessaires, notamment la date de transformation, le type de produit et les coordonnées du producteur. Il est possible de personnaliser l'étiquette par un logiciel interne.
- **Stockage** : Les produits emballés sont stockés dans des conditions adéquates jusqu'à leur récupération par le producteur, en respectant la chaîne du froid si nécessaire.

Récupération des produits transformés

- **Notification** : Le service de conserverie/légumerie informe par téléphone le producteur de la disponibilité des produits transformés, en précisant les horaires de retrait possibles.
- **Retrait** : Le producteur se présente à la légumerie pour récupérer ses produits, en respectant les créneaux horaires convenus.
- **Vérification** : Avant le départ, une vérification conjointe de la conformité et de la qualité des produits est effectuée. Des photos seront réalisées.

Suivi et retour d'expérience

- **Règlement** : Le producteur procède au règlement de la facture, éditée par la responsable administrative et financière, après la récupération des produits, dans un délai au maximum d'une semaine. Le virement bancaire est privilégié pour cette prestation de service.
- **Feedback** : Les maraîchers et arboriculteurs sont invités à fournir un retour d'expérience sur le service, afin d'identifier les points forts et les axes d'amélioration.
- **Évaluation continue** : Le service de conserverie/légumerie analyse régulièrement les retours pour optimiser ses processus et mieux répondre aux besoins des maraîchers locaux.

3. Tarification

Nos produits transformés incluent une gamme de jus, confitures, compotes, coulis, soupe ainsi que des pois chiches au naturel. La base de tarification est la suivante :

- **Jus de pomme** :
 - Poids minimum à réception : 300 kg.
 - Tarifs (hors taxes) pour les différents conditionnements unitaires :
 - Bouteille 25 cl : 1,96 € HT

- Bouteille 50 cl : 1,69 € HT
- Bouteille 100 cl : 2,02 € HT

- **Confiture :**

- Poids minimum à réception : 10 kg.
- Tarifs (hors taxes) pour les différents conditionnements unitaires :
- Pot de 378 ml : 1,65 € HT.

- **Compote :**

- Poids minimum à réception : 10 kg.
- Tarifs (hors taxes) pour les différents conditionnements unitaires :
- Pot de 378 ml : 1,65 € HT.

- **Coulis :**

- Poids minimum à réception : 20 kg.
- Tarifs (hors taxes) pour les différents conditionnements unitaires :
- Bouteille de 50 cl : 1,69 € HT.

- **Pois chiches au naturel :**

- Poids minimum à réception : 30 kg.
- Tarifs (hors taxes) pour les différents conditionnements unitaires :
- Sachet de 378 ml : 1,65 € HT.

- **Soupe :**

- Poids minimum à réception : 60 kg.
- Tarifs (hors taxes) pour les différents conditionnements unitaires :
- Bouteille de 50 cl : 1,69 € HT.