

## Les grands principes du projet Circuits-Courts et de l'e-shop

### NOS PRODUITS ET NOTRE METHODE DE SELECTION

**Nos Racines** vous propose chaque semaine une offre de produits actualisée en fonction des saisons, des variations de production, etc.

#### **Voici les produits disponibles toutes les semaines – « Commandes hebdomadaires » :**

- Des fruits & légumes frais de qualité (bio ou non traités et en achat direct)
- Des produits laitiers artisanaux (fromages, yaourts, crème, lait, beurre...)
- Du poisson (pisciculture artisanale)
- Des boissons régionales : jus de fruits (bio), bières, alcools, sirops
- Des produits secs de base pour une alimentation saine (qualité bio) et régionaux : farines, légumineuses, pâtes, huiles, fruits secs, sirop, miel, confitures et produits d'entretien et de soin...
- Des produits OXFAM

#### **En plus des produits proposés chaque semaine, Nos Racines complète son offre via des « Commandes occasionnelles »:**

- Viande bio et locale: poulet, bœuf et porc
- Des agrumes d'une coopérative sicilienne (bio)

Nous avons basé **nos critères de sélection des producteurs locaux** sur le caractère artisanal de la production, le bien-être des animaux, la proximité et/ou le label bio pour les fruits et légumes (ou au moins l'absence de pesticides pour les fruits du verger).

Nous avons visité chaque exploitation et proposons régulièrement une visite chez l'un ou l'autre producteur.

Nous proposons également des produits secs non locaux (tels que céréales, légumineuses et fruits secs) que nous considérons comme des produits de base pour une alimentation saine. L'avantage pour le consommateur est d'avoir une large gamme de produits de bonne qualité rassemblés à un seul endroit.

### COMMANDER EN LIGNE VIA L'E-SHOP

Le rythme de commande est libre, la seule contrainte est de respecter le délai de commande, afin de laisser un délai suffisant aux producteurs pour préparer la commande et à l'équipe Nos Racines d'acheminer la marchandise et de la distribuer.



**La commande en ligne peut être passée à partir de jeudi 18h jusqu'au lundi matin 10h.**

Le lundi toutes les commandes sont passées aux producteurs. Nous nous chargeons de la tournée des producteurs et nous centralisons toute la marchandise à Nos Racines (Herve) le mercredi et jeudi. Ensuite, les commandes sont acheminées dans des boxes pliables réutilisables aux différents points de dépôt.

Chaque produit est commandé à l'unité, donc à la pièce ou par lot (poids et quantités spécifiées pour chaque produit).

## **LA LIVRAISON ET LE PAIEMENT DE VOTRE COMMANDE**

Lors de l'inscription initiale, vous devez un **point de dépôt** pour la livraison. Ce dernier peut être modifié à chaque commande.

Chaque point de dépôt est lié à un jour de livraison précis, par ex : Herve le jeudi, Thimister le vendredi... Une confirmation de commande est envoyée par email après la validation de la commande.

Un bon de livraison est joint à chaque commande. Sur le quel le montant à payer (après ajustements) est indiqué. Le paiement se fait alors via virement bancaire.

## **Vous souhaitez créer un nouveau point de dépôt près de chez vous ?**

Si vous souhaitez créer un nouveau point de dépôt n'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe.

Nous proposons un accompagnement afin d'expliquer notre manière de fonctionner. La condition de base est de rassembler assez de personnes intéressées pour arriver à minimum 10 commandes par semaine. Aussi, il faut disposer d'un local propre et équipé d'un frigo qui permet de stocker des produits frais.

Contact :

- par téléphone : 087/840146
- par email : [circuitscourts@dbao.be](mailto:circuitscourts@dbao.be)

Chargée de projet : Johanna Thouet

Co-Chargé de projet : Juan LasoChenut

Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à nous contacter !

L'équipe du projet Circuits courts de Li Cramignon

