

# Des légumes bio « à cuisiner »



**Graines de Soleil**  
+ autres producteurs ?

## légumes bio à cuisiner

- 1 des légumes hors calibres, petit, fendus, attaqués...
- 2 des légumes bio à consommer rapidement
- 3 des légumes qui vont bientôt monter en fleur



rémunère la livraison et le travail de production du maraicher



**La Drogheria**  
+ à terme d'autres épicerie et cantine solidaire ?



### Leur gestion demandent :

- 1 une réactivité dans la commande / livraison, les légumes n'attendent pas
- 2 une fine connaissance du/de la producteur.rice de ses cultures pour anticiper une montée en fleur
- 3 que le/la producteur.rice doit accepter d'avoir deux gammes de produits pour deux qualités différentes.



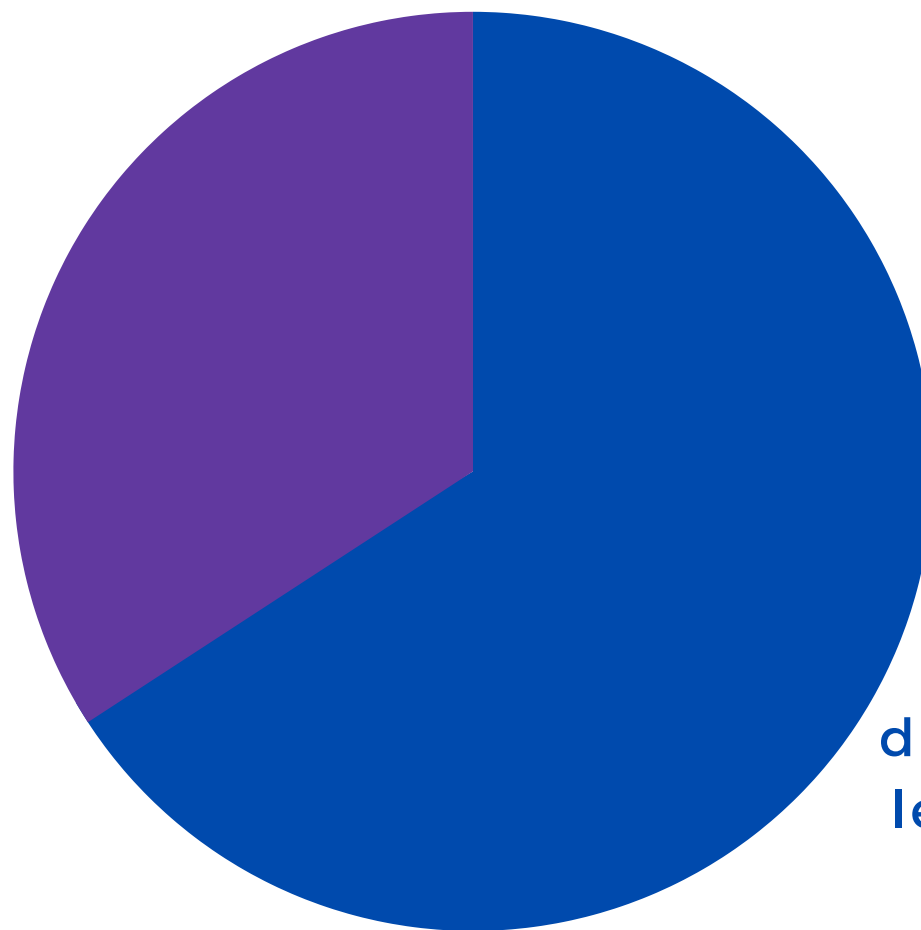
### Leur utilisation demandent :

- 1 une revalorisation en cuisine
- 2 dépasser des attentes de qualité très strictes, un céleri branche peut être très bon même si il se présente comme une tige pleine (d'ordinaire il est acheté avec des tiges en demi lune)
- 3 peut nécessiter la création d'atelier de cuisine

**En moyenne les légumes bio à cuisiner sont vendus 0.75 € le kilo, leur prix correspondent à 60-70 % des prix que pratiquent GDS en vente directe.**

## Les légumes bio à cuisiner rémunère :

1/3 le temps de récolte, de conditionnement et de coordination



2/3 la livraison des produits (comptez 25€ pour un déplacement de GDS à Marseille), le conditionnement des produits et la coordination du travail

## bénéfices de l'action :

- combattre la précarité agricole, en créant une source de revenu. Elle conforte la production agricole locale.
- combattre la précarité alimentaire (économique, nutritionnelle et de liens sociaux)
- créer des liens de solidarité entre producteurs et citoyens

## pistes à explorer :

- développer des ateliers cuisines / de conservation
- associer une légumerie dans le processus
- créer des liens pérennes dans le temps et des habitudes de travail

## **Quand ?**

Graines de Soleil, envoie ses propositions de légumes bio le jeudi midi au plus tard, pensez à consulter vos mails !

**Vous**, répondez par mail en indiquant les quantités souhaitées.

Graines de Soleil, livre les légumes le mardi matin à Marseille.

## **Où ?**

2 points de distribution existent aujourd'hui :

- A la joliette le restaurant l'Arrosoir
- A la Belle de Mai, la Drogheria
- d'autres points de distribution peuvent être envisagés pour les volumes conséquents

Graines de Soleil facture les légumes à chaque fin de mois.

Exemples de légumes avec les prix :

courgette pointue (kg) hors calibre champ, parfois légèrement molle à la pointe	0,7
courgette gros calibre (kg) hors calibre champ	0,9
radis noir (kg) gout fort	0,9
betterave rouge et chiogga (kg)	0,7
courgette gros calibre (kg) hors calibre champ	0,9
Blettes blanche de nice (kg) surplus fin de production	1
Céleri branche (kg) surplus champ	1,3
Epinard (kg) surplus fin de production	1,8
Chou Kale (kg) surplus fin de production	1,8
salade (batavia rouge) frais champ hors calibre	0,4