

LIVRAISONS EXCEPTIONNELLES DE PRODUITS LOCAUX EN PERIODE DE CONFINEMENT

En cette période de confinement, vous êtes nombreux à souhaiter vous approvisionner en produit locaux. Au même moment, certains producteurs ont des difficultés à vendre leur production du fait de la perturbation de leurs filières habituelles (marchés, restaurants, cantines,...).

En partenariat avec l'AMAP l'Aneth, le collectif « l'Affaire du siècle ICI » s'engage pour appuyer les producteurs dans la mise en place de points de livraison exceptionnels. Voici les livraisons « spéciales confinement » prévues cette semaine à Moret-Loing-et-Orvanne.



LA FERME DES PETITS BOIS
Lait et fromages fermiers

Judi 23 avril de 14h à 14h30,
au 156 avenue de Fontainebleau à
Veneux-les Sablons.

Pour commander : <http://app.cagette.net/group/7586>,
jusqu'à mercredi soir. Règlement en ligne ou par chèque
à l'ordre de EARL DELPECH (merci de le préparer à
l'avance pour un échange le plus sécurisé possible).
D'autres livraisons seront proposées les semaines
suivantes (le jour et l'horaire pourront changer)



LA SOURIS CHOCOLATIERE
Chocolat BIO artisanal



Samedi 25 avril de 9h30 à 11h,
au 156 avenue de Fontainebleau à
Veneux-les Sablons.

Pour commander : www.lasourischocolatiere.com,
rubrique « Passez commandes », jusqu'à mercredi midi.
Prise en compte de la commande après réception du
règlement (par CB via un lien transmis par sms).
Cette livraison sera proposée toutes les semaines ou
tous les 15 jours, le temps du confinement.



EMILE ET UNE GRAINE
Graniculteurs locaux engagés

le vendredi 24 avril de 11h à 11h30,
au 156 avenue de Fontainebleau à
Veneux-les Sablons.

Pour commander : Commande de quinoa, lentilles, et
pois chiches (voir détail des produits en p.2) jusqu'à
jeudi soir, par email à emileetunegraine@gmail.com.
Règlement par chèque à l'ordre de EARL Brierrre (merci
de le préparer à l'avance pour un échange le plus
sécurisé possible), ou préparer l'appoint.



LE VILLAGE POTAGER
Paniers de légumes BIO



les vendredis, de 11h à 11h15,
au 156 avenue de Fontainebleau à
Veneux-les Sablons,
et de 11h30 à 11h45,
dans la cour de la mairie de
Moret-sur-Loing.

Pour commander : commande et paiement en ligne sur
<https://levillagepotager.com/les-paniers-de-legumes/>,
jusqu'au jeudi midi, en indiquant le lieu de livraison
souhaité.



BRASSERIE DU PAYS DE SEINE ET LOING
Bières artisanales

le vendredi 24 avril de 11h à 11h30,
au 156 avenue de Fontainebleau à
Veneux-les Sablons.

Pour commander : Commande en ligne jusqu'à jeudi
soir sur le site (commande minimum d'un carton) :
<https://www.biere77.fr/>
Prise en compte de la commande après réception du
règlement (par CB, via une facture envoyée par email).



LE MIEL DES VENELLES
Miel local artisanal

le vendredi 24 avril de 11h à 11h30,
au 156 avenue de Fontainebleau à
Veneux-les Sablons.

Pour commander : Commande jusqu'à jeudi soir, par
email à beharmonique0@gmail.com (voir le détail des
produits page suivante).
Règlement par chèque à l'ordre de Monique BEHAR
(merci de le préparer à l'avance pour un échange le
plus sécurisé possible), ou préparer l'appoint.

DÉTAIL DES PRODUITS

La ferme des petits bois

(Montigny Lencoup)

Produits laitiers fermiers : lait cru, yaourts garantis sans poudre de lait, semoule au lait vanille ou chocolat, fromages frais natures ou aux épices, chocolat au lait, confiture de lait, fromage blanc (battu ou faisselle).

La « ferme des petits bois » produit l'alimentation de ses vaches, qui naissent et sont élevées à la ferme. Le lait est transformé à la ferme. Détails et commandes sur :

<http://app.cagette.net/group/7586>

La souris chocolatière

(Vaux-le-Pesnil)

Chocolats artisanaux BIO, sans conservateurs ni colorants, à partir d'un cacao 100% BIO et Fairtrade :

Chocolats de pâques, tablettes (noir, lait, blanc, natures ou avec des fruits secs), chocolat pâtissier, bonbons de chocolat, mendiants, pâtes de fruit, pâte à tartiner...

Détails et commandes sur le site :

www.lasourischocolatiere.com

Le village potager

(Larchant)

Panier de légumes BIO cultivés en pleine terre.

Abonnement pour une livraison hebdomadaire sur un mois :

<https://levillagepotager.com/>

Emile et une graine

(Soisy-sur-Ecole)

	500g	5 kg
Quinoa (sans saponine, se tient à la cuisson)	4,5€	30€
Lentilles vertes	2,5€	15€
Lentilles corail	3,5€	20€
Pois chiches	3,5€	20€

« Emile et une graine » rassemble un petit groupe d'agriculteurs en conversion vers l'agriculture biologique. Site : <https://www.emileetunegraine.fr/>

Brasserie du pays de Seine et Loing

(Champagne-sur-Seine)

Bières artisanales brassées à la main : « La chuche » (blonde) , « Lady marmelade » (blonde cuivrée), « Sister Morphine » (blanche), « Divine tentation » (blonde trouble). Détails sur le site : <https://www.biere77.fr/>

Commande minimum d'un carton : 6 grandes bouteilles (moins de 5 € la bouteille, prix à préciser par mail selon les gammes) ou 12 petites (moins de 3€ la bouteille)

Le miel des Venelles

(Saint-Mammès)

Miel artisanal de printemps, de tilleul , de fleurs et miel de châtaignier :

250g	400g
4 €	6 €

Site: <https://www.beharmonique-miel.com/>

Mail: beharmonique0@gmail.com

Tel: 06 21 96 71 84

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ces distributions exceptionnelles des producteurs ont reçu des autorisations spécifiques de la mairie. Voici quelques consignes pour leur bon déroulement :

- Penser à remplir son **attestation** en cochant la case "déplacement pour des achats"
- Venir avec un **sac ou panier** en cas de besoin
- Respecter les **gestes barrières** (se laver les mains très régulièrement, tousser ou éternuer dans son coude, saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades, utiliser des mouchoirs à usage unique, porter un masque chirurgical si on est malade), et utiliser du **gel hydroalcoolique** pour les mains et les poignées des sacs.
- Sur place, respecter le mètre de **distance minimum**. Au 156 avenue de Fontainebleau, la distribution se fera dans la cour. S'il y a une file d'attente, elle se fera sur le trottoir, **une seule personne à la fois entre dans la cour pour être servie**. Rester derrière la table comptoir où seront apportés les produits.
- Respecter les instructions des distributeurs (bénévole ou producteur), et ne partir qu'après leur accord, afin d'éviter les oublis.
- Pour la fluidité du circuit, s'astreindre aux **communications essentielles** avec les personnes chargées de la distribution, et ne pas rester sur place une fois les marchandises récupérées.

Les producteurs font leur maximum pour nous permettre de bénéficier de leurs productions en cette période sensible. De notre côté, soyons exemplaires, pour la préservation de la santé de chacun !