

Local en Bocal et la lutte contre le gaspillage alimentaire



HANDMADE, ORGANIC AND COMMITTED CANNING FACTORY



SOUPS, SPREADS, COOKED VEGETABLES, MASHED VEGETABLES, SAUCES AND TOMATO COULIS



local farmers



anti
food waste



without any
food additive



local food



employment
integration
company

Our company is a structure of the social economy which assists people who are **socially and professionally excluded**. We are fighting food waste by using only fruits and vegetables that can't be sold in the classical market. All our fruits and veggies are harvested 30km from Avignon.

NOS ENGAGEMENTS



CUISINE LOCALE

Des produits fabriqués localement, à partir de légumes locaux



SANS ADDITIF ET DÉLICIEUX

Cuisinés sainement et simplement, délicieux



ANTIGASPI

Qui luttent contre le gaspillage alimentaire



INSERTION

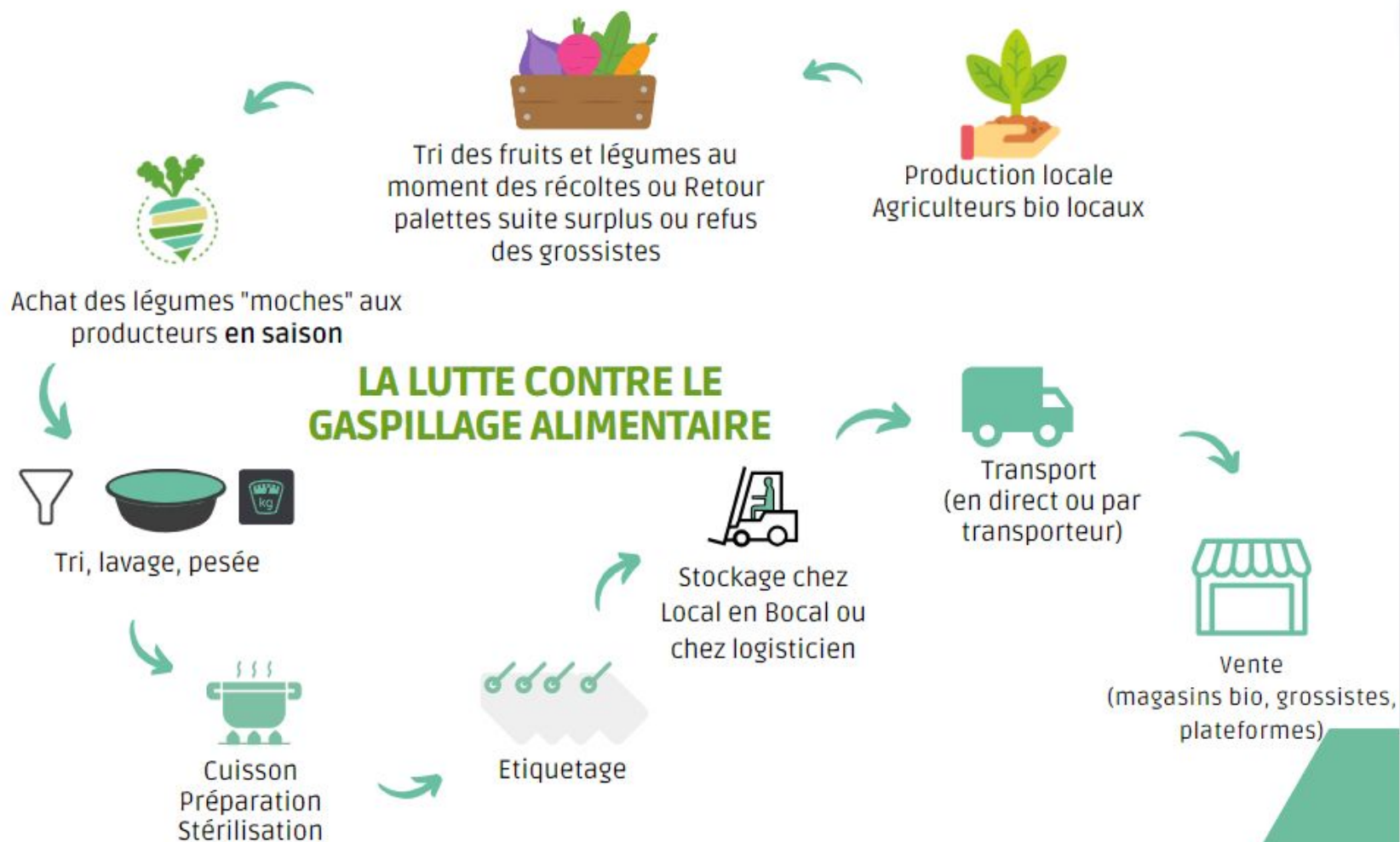
Et favorisent l'inclusion et l'emploi local

Our products



MDD





BILAN SOCIAL

19 personnes

10 hommes 9 femmes



12 CDI Temps plein 1 CDI temps partiel

2 CDDI 1 TNS 3 apprentis

11 Stagiaires accueillis en 2022

Âges :

- 50 ans et + : 4 personnes
- 20 ans et - : 2 personnes

Qualification :

- < bac : 6 personnes
- bac : 5 personnes
- bac+2 : 3 personnes
- Bac +5: 5 personnes

Inclusion :

- 1 travailleur handicapé
- 4 personnes en QPV
- 5 nationalités
- 5 personnes en accompagnement social actif

Nos moyens de production actuels

- ★ Atelier de 750m² sur Agroparc
- ★ Matériel : chambre froide, légumerie, 2 marmites de 300 L, 2 raffineuses, doseuse, capsuleuse, 2 autoclaves, étiqueteuse
- ★ Capacité de production : 500 000 pots/an





conserverie
artisanale
engagée

100% bio
100% locale
100% sociale



Du légume brut sorti des champs au produit fini



POUR SAUVER ENCORE PLUS DE LÉGUMES QUI SERAIENT JETÉS



NOUS
VOUS
PROPOSONS
DÉSORMAIS

UNE **SOUPE**
QUI ÉVOLUE **AU FIL**
DES SAISONS
ET DES INVENDUS

PRATIQUE
UNE SEULE
RÉFÉRENCE
EN MAGASIN :
MÊME PRIX,
MÊME CODE BARRE

LÉGUMES
SAUVÉS
DU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

