

Bonjour

Notre première livraison de l'année 2017 arrive

A VOTRE ATTENTION

Coordonnées pour cette commande :

Livraison prévue le Jeudi 2 mars 2017

18h15 à 18h45 sur le parking de la Gare d'Auterive comme à l'habitude

- le bordereau de commande à m'adresser par mail à l'adresse suivante :

helene.pousset@wanadoo.fr

le règlement de celle-ci par chèque (établi à l'ordre des Viviers cathares) à l'adresse suivante :

**Hélène POUSSET
35,Avenue Justin Pagès
31190 AUTERIVE**

Tél : 06 70 38 79 28

Le tout avant le **LUNDI 20 FEVRIER 2017** passée cette date, la commande ne sera pas prise en compte.

Petit rappel :

en ce qui concerne les plaques de saumon fumé (37€ pièce) le règlement se fera comme d'habitude à la livraison en raison de la variation du poids de chacune.

Pour des raisons comptables il serait souhaitable que cette forme de règlement soit respectée.

Cordialement

Hélène POUSSET

Concernant ces produits :

Quel approvisionnement ?

"Les Viviers Cathares", un atelier de transformation labellisé en AB, associé à la ferme piscicole en agriculture biologique avec élevage de truites, le tout à Monbel (09).

Quels poissons ?

- truite provenant de la ferme piscicole
- saumon provenant d'un élevage en Ecosse
- bar et daurade provenant d'un élevage dans les îles du Frioul, en méditerranée face à Marseille *le tout labellisé en Agriculture Biologique*

Quelles qualités ?

- les élevages respectent le cahier des charges bio (alimentation et conditions d'élevage) - la ferme piscicole de Montbel garantit une non utilisation d'antibiotiques et de vaccins (même au dosage toléré par le label AB) et a mis en place une prévention par l'utilisation de produits et moyens naturels (huiles essentielles, limite maximum du stress,) - l'atelier de transformation est aux normes "d'ultra fraîcheur" en plus du label bio et les livraisons sont assurées par camion frigorifique. - sur le plan environnemental, les eaux sont traitées par lagunage avec double bassin et les déchets de découpe ramassés par équeuriseur.

Quelle transformation ?

- totalité de la transformation faite sur place l'après midi pour une livraison le soir à partir de poissons tués le matin même ou la veille
- selon les poissons : portions (poisson pour une personne), filets, pavés ou gros poissons entiers, poisson fumé, tartare - poissons éviscérés

Quels conditionnement ?

- emballage sous vide en part individuelle ce qui permet une congélation dès la livraison, avec indication du poids de chaque portion, facilité pour partager un colis.
- colis variant de 2 à 2.5 kg selon le poisson et la transformation commandés - chaque colis ne comporte qu'un seul produit (ex: truite portion ou filet de truite mais pas les 2 dans un même colis) *Pour une qualité gustative maximale, il est conseillé de consommer le poisson en frais sous 24 heures ; au-delà, il vaut mieux le congeler.*

Où trouver des infos complémentaires ?

<http://www.vivierscathares.com/>

http://www.linnovationmodedemploi.fr/Menu_Films_08/Jean_Marc_PIRLOT.html (renseignements complémentaires sur l'alimentation)

<http://www.provaqua.com/> (élevage du Frioul - bars et daurades)