

Les CABOTEURS De Lune



NOIRMOUTIER

Frêt à la voile / Campagne 2022

Livraison septembre 2022

Date limite de pré-commande : **20 juillet 2022**

Noirmoutier-Nantes-Redon

Affrété par :



NEW DAWN TRADERS

Importers of fine produce, shipped by sail.

L'Association « Les Caboteurs de Lune ».

"Les Caboteurs de Lune" ont été créés officiellement le 4 juillet 2018 par un groupe de jeunes Noirmoutrins. Notre association compte une vingtaine de membres actifs parrainés par les membres fondateurs.

L'activité première de l'association est la promotion du transport de marchandise à la voile en organisant la venue de bateaux à Noirmoutier et ses alentours avec dans leurs cales différents produits équitables et écoresponsables. Ces produits sont sélectionnés avec soin par notre partenaire, l'entreprise anglaise New Dawn Traders.

Par ce biais elle permet de contribuer à la sauvegarde et l'activité du patrimoine maritime mais aussi à la protection de la planète avec un impact environnemental réduit par rapport au système de transport classique.

Cette démarche engage cependant l'acheteur à adhérer à l'idée que ces produits étant transportés au gré du vent et des flots, ils n'arrivent pas forcément le jour annoncé comme ils pourraient l'être avec d'autres modes de transport plus conventionnels.

Cette autre façon d'acheter et de consommer semble aujourd'hui plus qu'essentielle aux vues des questions environnementales et éthiques actuelles.

Plus d'infos sur : www.lescaboteursdelune.fr

Quelques mots sur cette campagne.

La livraison des produits est prévue à Noirmoutier courant septembre puis à Nantes, La Barre de Monts et Redon dans la foulée.

Nous donnerons toutes les précisions sur l'arrivée du bateau et le déchargement participatif via notre site : www.lescaboteursdelune.fr ainsi que par mail.

En fonction de la situation sanitaire du moment, nous vous informerons des mesures pour la récupération de vos commandes.

Pour les produits en vrac, n'oubliez pas de venir avec vos contenants !

Date limite de pré-commande : mercredi 20 juillet 2022

Le système « **pré-commande** » et donc les tarifs équivalents sont applicables uniquement en cas de réception du paiement au maximum une semaine après avoir passé votre commande.

- POUR PASSER COMMANDE -

Les commandes sont à passer par mail à l'adresse suivante :
contact@lescaboteursdelune.fr

Merci d'y indiquer votre code postal !

Pour les commandes hors Noirmoutier une solution d'acheminement vous sera communiquée selon votre code postal.

Les règlements (chèque ou espèce) sont à envoyer ou à déposer sous enveloppe au centre social Grain de Sel.

**Les Caboteurs de Lune
Espace Grain de sel
18 rue de la Poste
85330 Noirmoutier**

Huiles d'olive CAXEIRO

A l'heure actuelle, de plus en plus de questions se posent sur l'attribution (et la conservation) du label biologique français ou européen de par son coût pour les producteurs, c'est pourquoi nous nous engageons avec nos fournisseurs à vous certifier que nos producteurs cultivent et récoltent selon les mêmes techniques sur leurs différentes parcelles, qu'elles soient labellisées ou non !

Tarifs :

Précommande : 48€ les 5 litres

Sur place : 60€ les 5 litres

- N°1 Caixeiro – Classique -

Extra Vierge

Cubi de 5l

Méthodes biologiques mais non labellisées.

Cobrançosa, Verdeal, Madural.

Cette huile a une belle amertume épicée et agréable avec des arômes de fruits secs et de feuille de tomate.



- N°2 Caixeiro – « Intense » (Labellisée)-

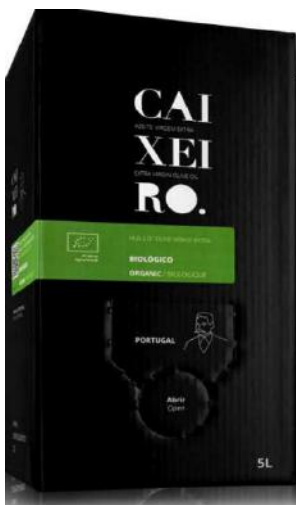
Extra Vierge

Cubi de 5l

Certifiée Biologique

Cobrançosa, Verdeal,

Madural



Belles notes herbacées, herbe verte, feuille de tomate, banane verte. Plus intense que l'année dernière, mais très harmonieuse.

Les Olives en pot - CAXEIRO

Tarifs :

Précommande :

7€ le bocal de 170g

39€ par carton x6 bocaux 170g

Sur place : 8€ le bocal de 170g



- Olives à l'huile et à l'ail -

Caixeiro

Bocal de 170g

Certifiées Biologique

Ces olives 100% Cobrancosa sont conservées selon une recette traditionnelle à l'ail et différentes herbes aromatiques, baies et origan, huile d'olive extra vierge.

- Olives à l'huile et au citron -

Caixeiro

Bocal de 170g

Certifiées Biologiques

Ces olives 100% Cobrancosa sont conservées selon une recette traditionnelle au citron et différentes herbes aromatiques, baies et origan, huile d'olive extra vierge.

Le VRAC

- Amandes décortiquées SORESA -

Certifiées Biologiques.

Ces amandes naturellement séchées proviennent de terres situées à Trás-os-Montes, entre la 'terre chaude' et la 'terre froide', leur donnant des caractéristiques et un goût bien supérieurs.



Tarifs:

Précommande : 19,50€/kg

Sur place : 22€/kg

- Haricots secs « Black Eye Pea » -

Certifiés Biologiques.

Cultivés dans la vallée du Duro au Portugal par la famille Reigado.



Tarifs :

Précommande : 7,5€/kg, ou 130€ le sac de 20kg

Sur place : 9€/kg

- Riz Carolino -

Le riz Carolino est une variété de riz rond, faible en amylose et crémeux, riche en micronutriments et fibres. Le riz du Baixo Mondego détient le statut d'IGP (Indication Géographique Protégée). Jorge Vieira pratique l'agriculture intégrée, une méthode d'agriculture holistique durable.



Tarifs :

Précommande : 3,5€/kg, ou 60€ le sac de 20kg

Sur place : 4,5€/kg

- Panela – sucre brut de Colombie -

Certifiée biologique

La Panela est un sucre de canne brut et non raffiné de Colombie. Produit traditionnel obtenu en déshydratant le jus de canne à sucre brut à feu doux. Ce procédé préserve les saveurs de la mélasse et les nutriments de la canne à sucre.

Riche en vitamines, fibres et minéraux, cette Panela récoltée par une communauté localisée à Sierra Nevada de Santa Marta, présente d'agréables arômes de caramel et de bois.



Tarifs :

Pré-commande : 8,50€ le kg

Sur Place : 10€ le kg

- Café en grains « Las Brisas » Colombie pur arabica-

*Quantité
limitée !*

La région de TOLIMA en Colombie est célèbre pour ses montagnes escarpées, son eau abondante et ses vallées profondes qui créent la recette parfaite pour une bonne agriculture. Les producteurs font tout pour produire un café de haute qualité, le séchage lent par la brise qui souffle toute l'année depuis le Rio Blanco, le tri manuel pour des grains sans défaut, un processus de fermentation long et une récolte à pleine maturité.

Région: TOLIMA
Producteurs: DIVERS PETITS
PORTEURS
Variétés: CATURRA, COLOMBIE, TYPICA
Processus: LAVÉ
Altitude: 1500-1900 MASL



En bouche: de beaux fruits rouges et raisins à l'avant, rapidement suivis de praliné, de caramel et d'une finale de miel doux. Il s'agit d'un café riche et bien structuré, exceptionnellement bien équilibré.

Le café est convoyé vert et torréfié à l'arrivée à Noirmoutier par le torréfacteur Challandais Café Ôm'ri.

Tarifs :

Pré-commande : 13€ le sachet de 500g

Sur Place : 16€ le sachet de 500g

- Pineau des Charentes « Galion d'Or » -

Au Domaine des Claires, la vigne est cultivée depuis 6 générations. Entrée officiellement en conversion à l'Agriculture Biologique depuis les vendanges 2018, l'étiquetage « vin biologique » prendra effet à partir de la récolte 2021 sur les vins et pineaux du domaine.

Le pineau « Galion d'or » est issu d'une sélection de pineaux vieillis 5 ans en petits fûts de chêne, et a obtenu une médaille au concours général agricole de Paris 2022.

Tarifs :

Pré-commande : 16€ la bouteille

Sur Place : 20€ la bouteille



- Cognac VSOP 12 ans d'âge -



Eau de vie produite entièrement par les vignerons du Domaine de la Claire, de la vigne à l'assemblage, en passant par la distillation, avec leur propre alambic.

Issu d'une distillation avec lies (pour une complexité et une richesse aromatique), et d'une séparation manuelle des secondes.

Ce Cognac est vieilli à la propriété, en fûts de chêne français de 400L, pendant 12 ans.

Tarifs :

Pré-commande : 39€ la bouteille

Sur Place : 45€ la bouteille

Bon de commande

Campagne Automne 2022

NOM :

Prénom :

Mail :

Code Postal :

Produit	Qté	PU	Total
Huile d'olive CAXEIRO - Classique (cubi de 5L)		48€00	
Huile d'olive CAXEIRO - Bio (cubi de 5L)		48€00	
Olive à l'huile et à l'ail (bocal 170g)		7€00	
Olive à l'huile et à l'ail (6 bocaux de 170g)		39€00	
Olive à l'huile et au citron (bocal 170g)		7€00	
Olive à l'huile et au citron (6 bocaux de 170g)		39€00	
Amandes décortiquée (au kg)		19€50	
Riz Carolino (au kg)		3€50	
Riz Carolino (sac de 20kg)		60€00	
Haricots sec "Black Eye Pea" (au kg)		7€50	
Haricots sec "Black Eye Pea" (sac de 20kg)		130€00	
Panela (au kg)		8€50	
Café en grain (sachet 500g)		13€00	
Pineau (bouteille de 75cl)		16€00	
Cognac (bouteille de 70cl)		39€00	

Date :

TOTAL : _____€

Règlement par :

- Chèque (ordre : Les Caboteurs de Lune)
- Espèce
- Virement (IBAN : FR76 3004 7141 7400 0202 0020 174)