

Association loi 1901

LESCABOTEURS DE LUNE

FRET À LA VOÏLE



www.lescaboteursdelune.fr
contact@lescaboteursdelune.fr

NOÏR MOUTIER

Facebook Les Caboteurs de Lune Site lescaboteursdelune.fr

BROCHURE DES MARCHANDISES

Campagne été 2026

Date limite de pré-commande :

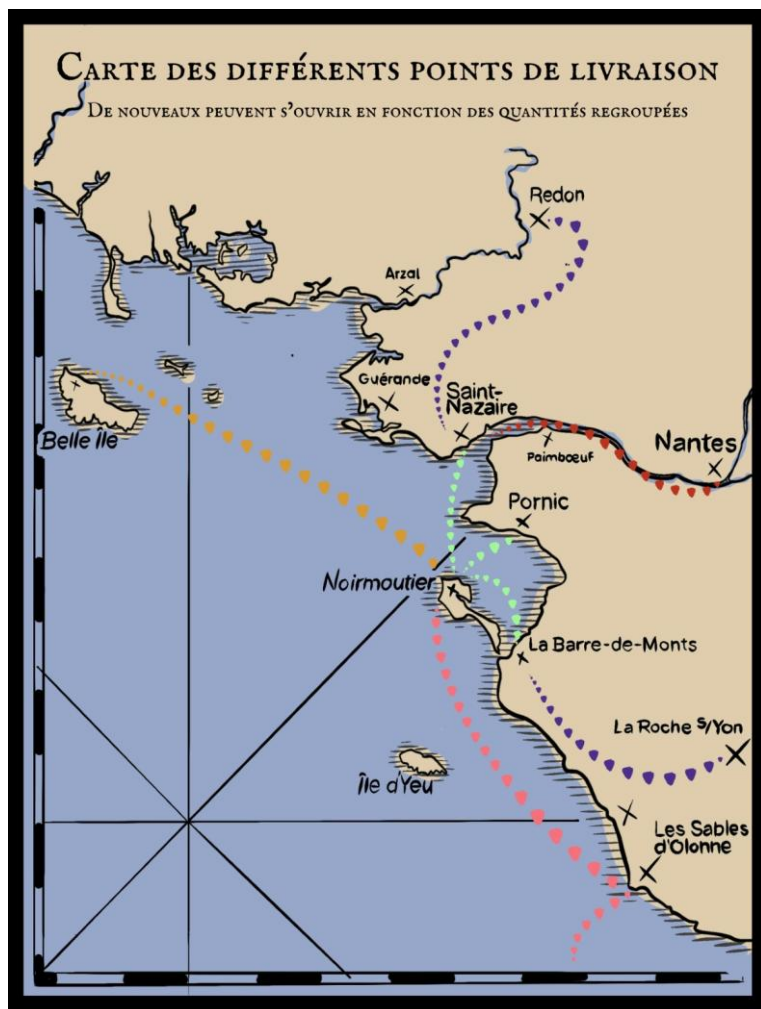
Le lundi 15 juin

Livraison **septembre 2026**

Lieux de livraisons :

- Noirmoutier
- ... Nantes
- ... St Nazaire
- ... La Barre de Mont
- ... Pornic
- ... Redon
- ... Paimboeuf
- ... Les Sables-d'Olonne
- ... Guérande **NEW**
- ... Belle-Île **NEW**

Pour les livraisons terrestres,
n'hésitez pas à jeter un œil sur
notre [carte en ligne](#), afin d'y
retrouver les différents points
de retrait des commandes !





Les Caboteurs de Lune

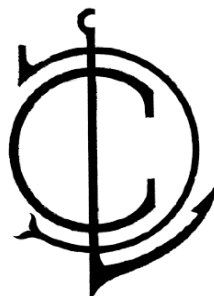
En activité depuis 2017 mais créée officiellement en 2018 par un groupe de jeunes Noirmoutrins, notre association compte une trentaine de membres actifs parrainés par les membres fondateurs.

L'activité première de l'association est la promotion du transport de marchandise à la voile en organisant la venue de bateaux à Noirmoutier avec, dans leurs cales, différents produits équitables et éco-responsables.

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 ses produits étant transportés aux grès du vent et des flots n'arrivent pas forcément le jour annoncé comme ils pourraient l'être avec tout autre mode de transport plus conventionnel.

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



Quelques changements sont en vue cette année :

Nous avons un objectif à remplir !

Afin de pouvoir faire fonctionner le navire de transport de manière pérenne, nous travaillons à plusieurs :

- **Le Comptoir d'Eole** (Affréteur du navire et distributeur pro) de La Rochelle (et ses alentours) - **Objectif 4 tonnes,**
- **L'association Glaz Project** de St Malo (et ses alentours) - **Objectif 2 tonnes,**
- Et nous, **Les Caboteurs de Lune** - **Objectif 4 tonnes.**

**À nous tous, ce sont 10 tonnes de marchandises
que nous devons cumuler.**

(L'an dernier ce sont 2.5 tonnes de marchandises qui ont été déchargées pour les Caboteurs de Lune, 2.5t à la Rochelle et 1.5t à St Malo). Cette année **on vise donc 4 tonnes** (comme en 2019) + 1 tonne parce qu'on aime bien voir large chez les Caboteurs !

Le petit hic, parce que sans hic c'est moins drôle :

Si nous n'atteignons pas les 10t cumulées, pas de campagne.

C'est la raison pour laquelle cette année **nous prendrons les commandes mais sans paiement** jusqu'à ce que l'objectif soit atteint.

Pour nous aider à atteindre cet objectif :

Nous avons plus que jamais besoin de vous pour **répandre la nouvelle tout autour de vous !** (Sans oublier les alentours de St Malo et de la Rochelle si vous connaissez du monde par là-bas)

Et si vous voulez faire plus :

Vous pouvez nous soutenir en regroupant des commandes. Pour ça rien de plus simple :

- Téléchargez le tableur disponible sur notre site,
- Faites-nous un petit retour de mail pour préciser que vous êtes en train de réunir plusieurs commandes,
- Puis quelques jours avant la fin des précommandes vous nous faites suivre le résultat des courses.

POUR PASSER COMMANDE :

AVANT le lundi 15 juin

- Merci d'indiquer le **détail de votre commande sur le bordereau** (*ci-joint en mail ou ci-dessous*)
- Veuillez-y préciser **vos informations** et **votre point de retrait** !

- Merci d'envoyer le tout

- **Par mail** à l'adresse suivante : contact@lescaboteursdelune.fr
- Ou bien **par la poste** à :

Les Caboteurs de Lune
Espace Grain de Sel
18 rue de la poste, 85330 Noirmoutier

- Pour le **règlement** :

Il vous sera demandé quand nous atteindrons l'objectif ! Nous vous tiendrons informés tout au long de la campagne puis à la clôture, des précommandes 😊

Merci de vous tenir prêt, nous aurons besoin de pouvoir payer les producteurs rapidement après la confirmation de la campagne

LES PRODUITS



• HUILE D'OLIVE **BIO CAIXEIRO** ●



Producteur : Edgar et André

Pays : Portugal

Région : Tras os Montes

Variétés : 100 % Cobrançosa / Verdeal / Madural

Certification : Agriculture biologique

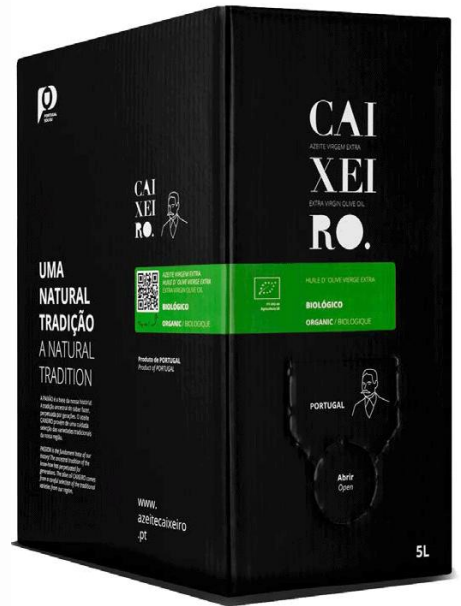
Arômes : Belles notes herbacées, herbe verte, feuille de tomate, banane verte. Un goût intense et harmonieux

Pré-commande :

- 35€ _ cubi de 2L
- 75€ _ cubi de 5L

Sur place :

- 40€ _ cubi de 2L



• HUILE D'OLIVE « CLASSIQUE » **CAIXEIRO** ●



Producteur : Edgar et André

Pays : Portugal

Région : Tras os Montes

Arômes : Belles notes herbacées, herbe verte, fruité vert clair, arrière-goût harmonieux et prolongé.

Pré-commande :

- 30€ _ cubi de 2L
- 68€ _ cubi de 5L

Sur place :

- 35€ _ cubi de 2L



LES PRODUITS



• VINAIGRE BALSAMIQUE CAIXEIRO.

Bouteille de 0,5L

Producteur : Edgar et André

Pays : Portugal

Région : Tras os Montes

Arômes : Doux et aromatique, ce vinaigre balsamique séduira les papilles les plus exigeantes. Idéal pour sublimer vos créations culinaires. Sa forte intensité et son profil aromatique unique ajoutent profondeur et caractère à vos vinaigrettes, marinades ou salades.

Pré-commande : 8,50€

Sur place : 10€



• OLIVES MIXTES BIO A L'AIL CAIXEIRO.



Bocal de 170g

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

Pré-commande :

- 7,50€ _ le bocal
- 43€ _ le carton des 6 bocaux

Sur place : 8€ _ le bocal



• OLIVES MIXTES BIO AU CITRON CAIXEIRO.



Bocal de 170g

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

Pré-commande :

- 7,50€ _ le bocal
- 43€ _ le carton des 6 bocaux

Sur place : 8€ _ le bocal



LES PRODUITS



• Thon des Açores – Gourmet

NEW

Boite de 120g

Santa Catarina – Pêche durable “One Man, One Hook, One Fish”

Préparé à la main sur l’île de São Jorge, au cœur des Açores, selon la méthode traditionnelle “un homme, une canne”. Cette pêche sélective garantit une qualité exceptionnelle et préserve les ressources marines.

La conserverie Santa Catarina perpétue un savoir-faire artisanal unique, récompensé 11 fois “Best of the Best” et distingué par les Great Taste Awards.

Chaque boîte raconte l’histoire de l’archipel, entre tradition, terroir marin et excellence gastronomique.

Certification Pêche durable Pole & Line

Travail artisanal

Primée Best of the Best – 11 années consécutives

Great Taste Awards

Origine

São Jorge, Açores, Portugal.

– Thym

Ingrédients

Thon pêché à la ligne, huile d'olive, thym, sel.

– Piment des Açores

Ingrédients

Thon pêché à la ligne, Huile d'olive, Piment rouge bronzé des Açores, Sel

– Nature

Ingrédients

Filet de thon, huile d'olive biologique, sel.

– 4 poivres

Ingrédients

Thon pêché à la ligne, Huile d'olive, Mélange de quatre poivrons, Sel



Pré-commande :

• 4€ _ la boîte

• 80€ _ le carton des 24 boîtes

Sur place : 5€ _ la boîte

LES PRODUITS



- **VENTRÊCHE DE THON DES AÇORES
MATURÉES - Mestre Saul**

NEW

Boite de 120g
conserverie Santa Catarina
Préparé à la main sur l'île de São Jorge, au cœur de l'archipel des Açores, ce thon est issu d'une pêche artisanale profondément ancrée dans le territoire. Pêché selon la méthode traditionnelle "One Man, One Hook, One Fish", il incarne une approche sélective et responsable, où chaque prise compte.
Une chair ferme et fondante, à la texture naturelle et au goût net.



Pré-commande : 5,50€ _ la boîte

Sur place : 6,50€ _ la boîte

- **CAFE D'ÉOLE - ARHACO - COLOMBIE,
en grains 500g OU moulu 500g**

NEW

Ce café provient de la communauté Seynekun, au cœur de la Sierra Nevada de Santa Marta, en Colombie. Cultivé entre 700 et 1200 mètres, ce café développe une douceur naturelle et une belle clarté aromatique.

Café d'Éole est un café choisi pour sa douceur, sa précision et la manière dont il accompagne un moment plutôt que de le brusquer.

Un café parfumé et apaisant, pour celles et ceux qui veulent consommer moins, mais mieux.



Pré-commande : 12€ _ le paquet

Sur place : 14€ _ le paquet

LE VRAC

*Venez svp avec votre contenant lors de la distribution ou bien nous
fournirons un sac en papier.*



- **AMANDES DECORTIQUEES BIO**

500g ou le kg 

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 supérieur.

Pré-commande : 9,50€ _ 500g

Sur place : 10,50€ _ 500g

Pré-commande : 18€ _ le kg

Sur place : 20€ _ le kg



- **RIZ CAROLINO, sac de 5 kg**

Le producteur Quinta DO Seminario est originaire de la région de Coimbra, près de Garça Branca. Il produit en "Production Intégrée" depuis 1980, c'est un système de production contrôlé similaire mais antérieur au Biologique.

Un peu moins strict cependant.

Il conditionne le riz Carolino en sacs de 5 kg sans aucun conservateur chimique.

Leur riz possède également une IGP (Indication Géographique Protégée).

C'est un riz de la sous-espèce japonaise, long, plus crémeux et velouté, qui gonfle plus et crée plus de gomme que les autres variétés, Carolino est le type de riz qui représente fidèlement la norme portugaise et celle qui correspond le mieux à cette tradition gastronomique.



Pré-commande : 28€ _ le sac

Sur place : 30€ _ le sac

LE VRAC

- PANELA BIO**

Sucre brut de Colombie non raffiné le kg

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.

Pré-commande : 12€ le kg

Sur place : 15€ le kg



- CURCUMA BIO**

30g

NEW

Certifiée biologique

Cultivé en Guadeloupe par Didier Boismoreau, il incarne une agriculture engagée, respectueuse des sols, du climat et du temps nécessaire à la qualité.

Cultivé sur des sols volcaniques riches en Guadeloupe, ce curcuma bénéficie d'un terroir exceptionnel.

Après la récolte, les rhizomes sont lavés, découpés puis séchés au soleil, selon une méthode traditionnelle qui concentre les saveurs et préserve pleinement les qualités naturelles de la racine.

Un savoir-faire artisanal, précis et exigeant.



Pré-commande : 5,50€ _ sachet de 30g

Sur place : 6,50€ _ sachet de 30g

LES PRODUITS

- **TABLETTE CHOCOLAT NOIR**
71% CACAO

Tablette de 80g

Délicatesse vieille de 10 siècles, née dans le bassin des Caraïbes. Les fèves de Cacao bruts sont sélectionnées directement avec les producteurs et les coopératives Caribéennes chaque année lors de l'escale du voilier cargo sans moteur « Tres Hombres », cultivées organiquement par des fermiers locaux en République Dominicaine dans le respect de leur tradition et de l'environnement.

Pré-commande : 5,50€ _ la tablette
Sur place : 6€ _ la tablette



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



- **TABLETTE CHOCOLAT NOIR**
71% CACAO
fèves mûrées en fût de rhum

Tablette de 80g

Délicatesse vieille de 10 siècles, née dans le bassin des Caraïbes. Les fèves de Cacao bruts sont sélectionnées directement avec les producteurs et les coopératives Caribéennes chaque année. est un vrai voyage des saveurs. Les fèves de ce chocolat d'exception ont passées plusieurs semaines dans un de nos anciens fûts de Rhum (vide bien sûr), avant leur torréfaction. Ce qui va leur apporter une évolution aromatique particulière en fin de bouche sans dénaturer l'arôme particulier de nos tablettes.

Pré-commande : 6,50€ _ la tablette
Sur place : 7€ _ la tablette



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



LES PRODUITS

- **TABLETTE CHOCOLAT LAIT
45% CACAO**

Tablette de 80g

Délicatesse vieille de 10 siècles, née dans le bassin des Caraïbes. Les fèves de Cacao bruts sont sélectionnées directement avec les producteurs et les coopératives Caribéennes chaque année lors de l'escale du voilier cargo sans moteur « Tres Hombres », cultivées organiquement par des fermiers locaux en République Dominicaine dans le respect de leur tradition et de l'environnement.

Pré-commande : 5,50€ _ la tablette

Sur place : 6€ _ la tablette



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



- **TABLETTE DE CAFE**

Tablette de 80g

cette tablette est élaborée en remplaçant la fève de cacao par nos grains de café de Colombie toujours transporté par le voilier cargo sans moteur Très Hombres. Il y a toujours du beurre de cacao pour faire un liant pour l'élaboration d'une tablette mais sans cacao, uniquement du café. Attention, elle reste une tablette de dégustation car elle contient l'équivalent de 5 expressos. Ce n'est pas la tablette que l'on mange entière le soir si vous voulez dormir 😊 Fondante et gourmande, cette tablette ravira les plus fins palais.

Pré-commande : 6,50€ _ la tablette

Sur place : 7€ _ la tablette



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



LA CIDRERIE DU BODIGLAN

La cidrerie de **Bodligan** situé à Caden dans le Morbihan, à proximité de la Vilaine, est une petite cidrerie artisanale proposant divers cidres, du jus de pomme ainsi que du vinaigre de cidre. La Jeanne-J, chaloupe à voile que nous utilisons régulièrement pour livrer Pornic, Nantes ou encore St Nazaire, participe cette année à "Vilaine en fête", nous ramènera à la force du vent un cidre fermier, ainsi que du jus de pomme et du vinaigre.

- **CIDRE BRUT BIO**

Bouteille de 75 cl

Pré-commande : 5€

Sur place : 6€

- **JUS DE POMME BIO**

Bouteille de 75 cl

Pré-commande : 4,50€

Sur place : 5,50€



- **VINAIGRE DE CIDRE**

Bouteille de 50 cl

Pré-commande : 4€

Sur place : 5€

Attention, les quantités sont limitées, n'attendez pas le dernier jour pour commander !



PINEAU / PORTO / COGNAC

- 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.

Pré-commande : 18€

Sur place : 22€



- PORTO 10 ans – Rozès “Infanta Isabel”**

Un porto Tawny 10 ans, profond et velouté, vieilli en fûts de chêne pendant une moyenne de dix ans selon la tradition séculaire de la maison Rozès.

issu du Douro Issu d'un assemblage de cépages nobles du Douro — Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca et Tinto Cão — ce porto reflète la diversité et la richesse du vignoble.

Robe ambrée profonde aux reflets acajou.

Nez intense de figes sèches, de noisettes grillées, d'écorce d'orange confite et de caramel.

Pré-commande : 22€

Sur place : 26€



- 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.



Pré-commande : 45€

Sur place : 48€

LES RHUMS / MEZCAL

- **ED.62 RHUM TRES HOMBRES, 44°**
LA PALMA FUERTE, 10 ans, 70cl



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

Après une décennie d'affinage, ce rhum ambré a été pris en charge par le voilier marchand Tres Hombres en 2022. Son odysée maritime s'est déroulée dans des fûts de Sherry Oloroso, Moscatel et Porto Tawny. Demi-année après, le vaisseau a fait escale à Amsterdam, et ce breuvage exceptionnel a pu bénéficier d'une touche finale caractéristique du "Tres Hombres". Le balancement incessant du navire, conjugué aux fûts de Sherry Oloroso, Moscatel et Porto Tawny, a amplifié l'arôme du rhum, offrant une expérience gustative mémorable.

Pré-commande : 66,50€
Sur place : 74€



- **ED.63 RHUM TRES HOMBRES, 40°**
LA PALMA SUAVE, 17 ans, 70cl



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

La Palma Suave, un 17 ans d'âge élaboré / Distillerie : Aldea. Après une maturation en fûts ex-Bourbon de chêne espagnol, ce rhum a bénéficié d'un vieillissement dynamique de 6 mois en fûts de PX et Pineau des Charentes, dans la cale du Tres Hombres, pendant son transport à travers l'océan Atlantique. C'est ce qui fait la signature unique de cette marque ! Ce délicieux rhum hors d'âge a remporté la médaille d'Or aux German Rum Awards de Berlin : une récompense bien méritée... D'exquises notes florales et caramélisées s'exhalent de notre verre, heureux résultat d'un tel voyage au long cours !

Pré-commande : 70€
Sur place : 78€



LES RHUMS / MEZCAL

- **VIEUX RHUM PÈRE LABAT 59°**
Élevage dynamique en fût ex-Pineau
des Charentes, 50cl

Un Vieux Rhum Agricole de Marie Galante de la Distillerie Père Labat 4 ans de vieillissement tropical en fût Ex Bourbon à Marie Galante, chargé en février 2023 pour 3 mois d'élevage dynamique en mer en fût Ex Pineau des Charentes à bord du voilier cargo sans moteur Tres Hombres et 2 mois de repos dans notre chai Forézien à Saint Etienne avec une légère réduction à 59% alc.vol., le degré traditionnel du Rhum de Marie Galante. Une petite bombe aromatique fine, gourmande et complexe, transportée à travers l'Atlantique dans le respect de notre environnement et de nos traditions.

Pré-commande : 77,50€

Sur place : 86€

- **MEZCAL ARTISANAL,**
LOS DANZANTES, 47° , 70cl

La distillerie Los Danzantes est située dans un petit village appelé Santiago Matalàn à 1650 mètres d'altitude, près de Oaxaca de Juarez. Les maîtres palenqueros, Joel Antonio et sa femme Karina, produisent leur Mezcal de façon entièrement artisanale. Les agaves, Maguey Espadin, sont cultivés autour du village de Santiago et cuits dans un four en pierre, pour être ensuite moulus à l'aide d'un moulin à cheval. Après une fermentation naturelle, le Mezcal est distillé deux fois dans des alambics en cuivre.

Pré-commande : 54€

Sur place : 60€



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



BON DE COMMANDE

Campagne été 2026

Date limite de pré-commande : le lundi 15 juin

NOM :

PRENOM :

MAIL :

CODE POSTAL :

TELEPHONE (facultatif, mais pratique) :

RETRAIT DE LA COMMANDE A :

- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Noirmoutier | <input type="checkbox"/> Redon | <input type="checkbox"/> Paimboeuf |
| <input type="checkbox"/> Nantes | <input type="checkbox"/> St Nazaire | <input type="checkbox"/> Guérande |
| <input type="checkbox"/> Pornic | <input type="checkbox"/> Les Sables-d'Olonne | <input type="checkbox"/> Belle-Île |
| <input type="checkbox"/> La Barre de Mont | | |

NEW

NEW

Si personne autre que vous récupère votre commande, indiquez svp le nom :

	Produits	Quantité commandée	Prix unitaire	Total
Huiles et pot d'olives	Huile d'olive BIO _ cubi de 2L		35,00 €	
	Huile d'olive BIO _ cubi de 5L		75,00 €	
	Huile d'olive CLASSIQUE _ cubi de 2L		30,00 €	
	Huile d'olive CLASSIQUE _ cubi de 5L		68,00 €	
	Pot d'olives BIO à ail _ bocal de 170g		7,50 €	
	Carton de pots d'olives BIO à ail _ 6 bocaux de 170g		43,00 €	
	Pot d'olives BIO au citron _ bocal de 170g		7,50 €	
	Carton de pots d'olives BIO au citron _ 6 bocaux de 170g		43,00 €	
Chocolats et cafés	Tablette de chocolat noir 71% cacao _ 80g		5,50 €	
	Tablette de chocolat noir 71% cacao (fèves mûrées au RHUM) _ 80g		6,50 €	
	Tablette de chocolat au lait 45% cacao _ 80g		5,50 €	
	Tablette de café _ 80g		6,50 €	
	Café en grains _ 500g		12,00 €	
	Café moulu _ 500g		12,00 €	

	Produits	Quantité commandée	Prix unitaire	Total
Thon	Thon Nature _ boîte de 120g		4,00 €	
	Thon Nature x24 _ carton de 24 boîtes de 120g		80,00 €	
	Thon Thym _ boîte de 120g		4,00 €	
	Thon Thym x24 _ carton de 24 boîtes de 120g		80,00 €	
	Thon 4 poivres _ boîte de 120g		4,00 €	
	Thon 4 poivres x24 _ carton de 24 boîtes de 120g		80,00 €	
	Thon Piment _ boîte de 120g		4,00 €	
	Thon Piment x24 _ carton de 24 boîtes de 120g		80,00 €	
	Ventrèche de thon _ boîte de 120g		5,50 €	
Alcool, Jus et Vinaigre	Cidre _ bouteille 75cl		5,00 €	
	Jus de Pomme _ bouteille 1L		4,50 €	
	Vinaigre cidre _ bouteille 50cl		4,00 €	
	Rhum ED62 _ 70cl		66,50 €	
	Rhum ED63 _ bouteille 70cl		70,00 €	
	Rhum Père Labat _ bouteille 50cl		77,50 €	
	Mezcal _ bouteille 70cl		54,00 €	
	Pineau _ bouteille 75cl		18,00 €	
	Porto _ bouteille 70cl		22,00 €	
	Cognac _ bouteille 70cl		45,00 €	
	Vinaigre balsamique _ bouteille 50cl		8,50 €	
Sachets	Amande _ sachet de 500g		9,50 €	
	Amande _ sachet de 1kg		18,00 €	
	Riz _ sac de 5kg		28,00 €	
	Panela _ sachet de 1kg		12,00 €	
	Curcuma _ sachet de 30g		5,50 €	

DON SOLIDAIRE

don transformé en produits transportés à la voile, qui seront donnés à une épicerie solidaire

Date :

TOTAL

Toute l'équipe des Caboteurs de Lune vous remercie !