



**DES PRODUITS DE QUALITÉ À UN PRIX
MODÉRÉ!**

CATALOGUE DES PRODUITS



à consulter sur place

BIENVENUE CHEZ VRAC HAUTS-DE-FRANCE!

Chers adhérent(e)s,

Depuis la parution de la première version du catalogue en février 2022, **6 groupements d'achat ont vu le jour sur Villeneuve d'Ascq-Pont de Bois, Lille Fives, Lille Sud, Lille Centre, l'Alma à Roubaix & la Bourgogne à Tourcoing!**

Ces premières épiceries éphémères nous ont permis de vous interroger sur vos envies pour élargir le catalogue: voilà qui est chose faite!

Aux 27 références initiales, nous avons ajouté plusieurs produits locaux : jus de pommes bio, farine bio, pain bio, sel, thé, café en grain, , pommes de terres bio, etc..

Le catalogue de produits continuera de s'agrandir dans les mois à venir selon vos propositions et besoins.

VRAC?

VRAC Hauts-de-France est une association qui accompagne les habitant(e)s des quartiers populaires dans l'organisation de groupements d'achat de produits de qualité, bio et/ou locaux, à des prix accessibles.

Comment ça marche?

- 1- J'adhère à l'association** VRAC HDF, en ligne ou par bulletin papier à envoyer à vrac-hdf@vrac-asso.org
- 2- Chaque mois, je choisis mes produits dans le catalogue**, et je passe ma commande sur cagette.net ou lors d'une permanence au sein de mon quartier
- 3- VRAC commande les produits directement auprès des producteurs et fournisseurs**, et organise la livraison dans mon quartier avec l'aide des habitants.
- 4- 2 semaines après ma commande, je viens chercher mes produits dans mon quartier**, lors de l'épicerie éphémère organisée par VRAC avec l'aide des associations du quartier et des habitants bénévoles.

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS SUR FACEBOOK  ET LINKEDIN 

LESENTIEL A SAVOIR

- **L'ADHÉSION à VRAC coûte 1 euro** par an pour les habitants des quartiers populaires et/ou ayant des revenus modestes; 20 euros pour les autres
- **VRAC N'EST PAS UN SUPERMARCHÉ : LA PARTICIPATION DES ADHÉRENTS EST INDISPENSABLE** pour permettre au groupement d'achat de fonctionner: aide pendant les distributions, prise de commandes, etc.
- Vous commandez la **QUANTITÉ QUE VOUS SOUHAITEZ**
- Vous **PAYEZ** votre commande quand vous venez la chercher (carte bleue, chèque ou espèces)
- Il n'y a **PAS D'ENGAGEMENT DANS LA DUREE** : vous n'êtes pas obligé de commander chaque mois
- **VENEZ AVEC VOS CONTENANTS** (sacs en tissu ou papier, boîtes, bouteilles, etc.): la majorité des produits sont livrés en vrac, sans emballages
- **UN GROUPEMENT D'ACHAT APPARTIENT A SES MEMBRES** : toutes vos idées sont bienvenues pour étoffer le catalogue

CALENDRIER DES PROCHAINES ÉPICERIES




NOVEMBRE 2022

1

Je passe ma commande

→ En ligne, **du 31/10 au 06/11**

OU

→ Lors de la **permanence**  dans mon quartier

2

Je viens chercher ma commande

lors de l'épicerie dans mon quartier

Fives



le 31 octobre - 16h à 18h



le 14 novembre - 15h à 18h



Centre social Mosaïque

Lille Sud



le 02 novembre - 9h à 11h
& 16h à 17h30



le 16 novembre - 15h30 à 18h30



Résidence de la Solidarité

Lille Centre



le 31 octobre - 18h30 à 19h30



le 14 novembre - 19h30 à 20h30



Résidence Béthanie

Roubaix



le 03 novembre - 14h à 16h



le 17 novembre - 14h à 17h



Centre Social de l'Alma

Pont-de-bois



le 02 novembre - 16h à 18h



le 15 novembre - 15h à 18h



MDQ Jacques Brel

Tourcoing



le 4 novembre - 10h à 12h
& 16h à 17h30



le 18 novembre - 15h00 à 18h00



Centre Social Bourgogne Pont de Neuville

contact:

Pont de bois / Fives:

Sandrine : 06.75.31.94.72

sandrine-hdf@vrac-asso.org

Lille Sud; /Lille Centre; Tourcoing-
Bourgogne, Roubaix Alma:

Arthur : 07.49.38.05.23

arthur-hdf@vrac-asso.org



VRAC-Haut-de-France

<https://hdf.vrac-asso.org/>

En savoir plus l'association?



VRAC a pour mission de **faciliter l'accès des habitant(e)s des quartiers populaires à une alimentation durable et de qualité.**

Pour cela, VRAC :

- accompagne les habitant(e)s dans le développement de groupements d'achat sur plusieurs quartiers de la métropole lilloise;
- propose des actions de sensibilisation à l'alimentation durable : dégustations, visites de fermes, ateliers et concours de cuisine, etc.

Si VRAC parvient à proposer des produits de qualité à des prix accessibles, c'est grâce à :

- **l'achat de produits en grandes quantités directement auprès des producteurs et fournisseurs.** Pour autant les prix ne sont pas tirés vers le bas et garantissent une juste rémunération des producteurs. **VRAC revend ces produits à prix coutant** aux adhérent(e)s de l'association,
- la **réduction des emballages;**
- le **soutien des associations et acteurs du quartier** qui accueillent dans leurs locaux les épiceries éphémères;
- **l'implication des adhérent(e)s bénévoles pour l'organisation des épiceries. Il faut 5 bénévoles par épicerie pour garantir le bon fonctionnement d'un groupement d'achat**

ATTENTION: les produits et les prix proposés peuvent varier d'une commande à l'autre, selon la disponibilité des stocks chez les producteurs, les aléas de production et de transport, etc.

POUR TOUTE QUESTION, REMARQUE, PROPOSITION

Ecrivez-nous: vrac-hdf@vrac-asso.org

Appelez-nous: 06 75 31 94 72 ou 07 49 38 05 23

Café moulu pur arabica

2,55 € LE PAQUET DE 250G

9,55 € LE PAQUET DE 1KG



Pur arabica, ce café est une sélection de crus d'Amérique Latine issus de l'agriculture biologique. Rond, il offre une tasse équilibrée aux notes légèrement grillées.



ORIGINE : AMERIQUE LATINE



FOURNISSEUR: DESTINATION (BORDEAUX, GIRONDE)

Café grain pur arabica

12.25 € LE KG



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



Pur arabica, ce café est une sélection de crus d'Amérique Latine issus de l'agriculture biologique. Rond, il offre une tasse équilibrée aux notes légèrement grillées.



ORIGINE : AMERIQUE LATINE



FOURNISSEUR: DESTINATION (BORDEAUX, GIRONDE)

Destination a été créée en 1999 à Bordeaux. Ses produits sont issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou biodynamique et l'entreprise perpétue un savoir faire traditionnel de la torréfaction artisanale du café, lente et à basse température, pour préserver tous les arômes naturels des grains de café bio.

Depuis plus de 20 ans, Destination est engagée dans une démarche équitable, pour garantir à ces partenaires des avantages économiques, sociaux et écologiques leur assurant un meilleur cadre de vie et de travail, et promouvoir des valeurs humaines communes à toutes les cultures du monde.

L'entreprise s'engage également à optimiser le transport des marchandises, afin que camions et bateaux ne circulent qu'en étant totalement remplis. Par ailleurs, l'entreprise a recourt à des emballages respectueux de l'environnement : réutilisables lorsque c'est possible, en supprimant le suremballage, en diminuant l'épaisseur des matériaux.

Site internet : <http://www.destination-bio.com>

Thé noir Earl Grey au soleil

3,20€ / LES 100G

Subtil mélange de thés noirs d'Asie, parfumés à la bergamote et à l'orange pour les amateurs. Les pétales de soucis apportent une touche de soleil de Provence.



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : INDE - CHINE



FOURNISSEUR: AZADE, HAUTS-DE-FRANCE

Thé vert Sencha

3,20€ / LES 100G

Ce thé donne une infusion jaune d'or au goût agréablement doux, rafraîchissant et léger. Un assemblage sélectif de feuilles savamment travaillées pour une tasse parfumée.



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : CHINE



FOURNISSEUR: AZADE, HAUTS-DE-FRANCE

AZADE a été créé il y a près de 10 ans par François VERJUS, dans l'optique de proposer des produits de qualité, issus de l'agriculture biologique et réalisés dans le respect des personnes qui y contribuent. Installés à Nieppe, ils sont spécialisés en boissons et épicerie sèche, et travaillent à rapprocher les origines des produits chaque fois qu'ils le peuvent. Lorsque les matières premières viennent de loin (cafés, thés...), les producteurs s'inscrivent dans une démarche équitable auprès de coopératives avec lesquelles ils s'engagent sur le long terme.

Site internet : <https://www.azade.fr/>

Thé vert au Jasmin

4,20€ / LES 100G

Un thé de grande qualité, une récolte des deux dernières feuilles et du bourgeon. Son goût est fin, aromatisé naturellement avec d'authentiques fleurs de jasmin, il séduit par son arôme délicat et persistant.



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : CHINE



FOURNISSEUR: AZADE, HAUTS-DE-FRANCE

Infusion Rooïbos

2,60€ / LES 100G

Cette infusion donne une infusion jaune d'or au goût agréablement doux, rafraîchissant et léger. Un assemblage sélectif de feuilles savamment travaillées pour une tasse parfumée.



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : AFRIQUE DU SUD



FOURNISSEUR: AZADE, HAUTS-DE-FRANCE

AZADE a été créé il y a près de 10 ans par François VERJUS, dans l'optique de proposer des produits de qualité, issus de l'agriculture biologique et réalisés dans le respect des personnes qui y contribuent. Installés à Nieppe, ils sont spécialisés en boissons et épicerie sèche, et travaillent à rapprocher les origines des produits chaque fois qu'ils le peuvent. Lorsque les matières premières viennent de loin (cafés, thés...), les producteurs s'inscrivent dans une démarche équitable auprès de coopératives avec lesquelles ils s'engagent sur le long terme.

Site internet : <https://www.azade.fr/>

Jus de Pommes des Hauts-de-France (Avesnois)

2,65€ LE LITRE

Jus de pommes pressé, filtré et embouteillé immédiatement après décantation ce qui lui donne cette couleur dorée et ce goût délicatement sucré. 100% pur jus de pommes, sans additif, sans colorant ni conservateur.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



BEAUDIGNIES, AVESNOIS, HAUT-DE-FRANCE



LES VERGERS DE BEAUDIGNIES

Jus de Pommes à l'ancienne des Hauts-de-France (Avesnois)

2,65€ LE LITRE

Jus de pommes à l'ancienne non filtré après pressage ce qui lui donne cette saveur légèrement acidulée. 100 % pur jus de pommes, sans additif, sans colorant ni conservateur, mis en bouteille immédiatement après pressage des fruits et pasteurisé.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



BEAUDIGNIES, AVESNOIS, HAUT-DE-FRANCE



LES VERGERS DE BEAUDIGNIES

Jus de Pommes-Coings des Hauts-de-France (Avesnois)

3,15€ LE LITRE

Le coing mélangé à la pomme offre une saveur d'antan mêlée à un fruit plus classique qui nous donne un jus doré, sucré et acidulé. C'est l'explosion de saveur ! 100% pur jus de fruits, sans additif, sans colorant ni conservateur

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



BEAUDIGNIES, AVESNOIS, HAUT-DE-FRANCE



LES VERGERS DE BEAUDIGNIES

Les vergers de Beaudignies sont une exploitation familiale de l'Avesnois établie depuis 4 générations! Les premiers vergers ont été plantés en 1910. 100 ans plus tard, ce sont Amande et Pierre qui ont repris l'exploitation en même, en décidant de le passer en agriculture biologique.

Site internet: <http://lesvergersdebeaudignies.com/>

Pains du fournil bio saveurs et saisons

Pain de campagne T80

2,20 € LE PAIN DE 500G

4€ LE PAIN DE 1 KG



Pain de campagne au levain naturel

Pain intégral T150

2,20 € LE PAIN DE 500G

Pain à la mie grise et dense avec un gout de levain certifiée bio (plus complet que le complet).

Très riche en fibres et bon pour le transit intestinal.

Il s'accompagne avec tous les produits de la mer.

Très bonne conservation.



VILLENEUVE D'ASCQ, FLANDRES, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: LE FOURNIL BIO SAVEURS ET SAISONS

Le Fournil Bio fabrique depuis 25 ans du pain biologique à Villeneuve D'Ascq. Il est devenu depuis le premier fournisseur de pains bio sur la région, et à l'ambition toujours intacte de proposer des produits sains, sans dégrader l'environnement et accessible au plus grand nombre. Une attention particulière est apportée au choix des matières premières, le plus locales possibles pour être acteur d'une filière céréale bio équitable.

Site internet : <https://www.fournilbio.fr/>

Pain petit épeautre

3,80 € LE PAIN DE 400G



Pain de petit épeautre à 100%.

Pain à la mie jaune et dense, petit gout noisette. Peut convenir à certains intolérants au gluten de blé.

Très bonne conservation grâce à un processus de fabrication artisanale (façonnage à la main, temps de fermentation longs)

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



 **VILLENEUVE D'ASCQ, FLANDRES, HAUTS-DE-FRANCE**



PRODUCTEUR: LE FOURNIL BIO SAVEURS ET SAISONS

Pain norvégien

4.45 € LE PAIN DE 650G



Pain riche en 5 céréales (sésame, millet, tournesol, lin brun et lin jaune) qui saura vous séduire par son gout, sa texture moelleuse et sa richesse en fibres et nutriments.

Ce pain au levain liquide se conserve très bien et ces céréales le rendent encore plus gourmand, un vrai gâteau !

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



 **VILLENEUVE D'ASCQ, FLANDRES, HAUTS-DE-FRANCE**



PRODUCTEUR: LE FOURNIL BIO SAVEURS ET SAISONS

Brioche nature

4.55 € LA BRIOCHE DE 500G



Brioche pur beurre avec farine, œufs et beurre de la région Hauts-de-France.

Levain maison.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



 **VILLENEUVE D'ASCQ, FLANDRES, HAUTS-DE-FRANCE**



PRODUCTEUR: LE FOURNIL BIO SAVEURS ET SAISONS

Le Fournil Bio fabrique depuis 25 ans du pain biologique à Villeneuve D'Ascq. Il est devenu depuis le premier fournisseur de pains bio sur la région, et à l'ambition toujours intacte de proposer des produits sains, sans dégrader l'environnement et accessible au plus grand nombre. Une attention particulière est apportée au choix des matières premières, le plus locales possibles pour être acteur d'une filière céréale bio équitable.

Site internet : <https://www.fournilbio.fr/>

Palets chocolat noir 57% A déguster ou pour cuisiner

8€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

Ingrédients (tous issus de l'agriculture biologique) : Masse de cacao (46.5%), sucre de canne (44%), beurre de cacao (9%)



ORIGINE : REPUBLIQUE DOMINICAINE



FOURNISSEUR: ACTIBIO (MAYENNE, 53, REGION PAYS DE LA LOIRE)



Palets chocolat au lait 39% A déguster ou pour cuisiner

10.10€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

Ingrédients (tous issus de l'agriculture biologique) : sucre de canne, beurre de cacao, lait en poudre, masse de cacao, poudre de vanille



ORIGINE : REPUBLIQUE DOMINICAINE



FOURNISSEUR: ACTIBIO (MAYENNE, 53, REGION PAYS DE LA LOIRE)



Palets chocolat blanc A déguster ou pour cuisiner

10,30€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

Ingrédients (tous issus de l'agriculture biologique) : Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de vanille



ORIGINE : BELGIQUE



FOURNISSEUR: ACTIBIO (MAYENNE, 53, REGION PAYS DE LA LOIRE)



Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

le saviez-vous ? Comment est fabriqué le Chocolat?

- Le chocolat est fabriqué à partir des fèves du cacaoyer, un arbre qui pousse dans les régions équatoriales.
- Les fèves, après avoir été séchées, donnent la masse de cacao, le beurre de cacao et la poudre de cacao
- Un chocolat noir contient au moins 43% de masse de cacao, auquel on a ajouté du sucre
- Un chocolat au lait contient au moins 25% de masse de cacao, du sucre et du lait
- Un chocolat blanc contient au moins 20% de masse de cacao, du sucre et du lait

Miel liquide fleurs de printemps

7€ LE POT DE 500G



HOYMILLE, FLANDRES, HAUTS-DE-FRANCE

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



PRODUCTEUR: MIELLERIE DU ZICKELIN

Hélène Fiers et Mathieu Hébert, sont deux apiculteurs professionnels installés à Hoymille (Nord). Ils produisent différents miels artisanaux issus de leurs propres ruchers, tous situés en Hauts-de-France.

Site internet : <https://www.facebook.com/GAECMiellerieduZyckelin/>

Miel crémeux fleurs d'été

7€ LE POT DE 500G



THIESCOURT, OISE, HAUTS-DE-FRANCE

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



PRODUCTEUR: MIELLERIE DE LA DIVETTE

La miellerie de la divette est une ferme apicole familiale installée dans l'Oise depuis 1994. Fondée par par Dominique Charpentier en 1994, elle est peu à peu reprise par sa fille, Sylvaine, et son compagnon Célestin.

La ferme apicole a été plusieurs fois médaillée au Concours Général Agricole de Paris

Site internet: <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/oise/thiescourt/ferme/miellerie-de-la-divette/121993>

Miel liquide de fleurs de mai

7,40€ LE POT DE 500G



CONDÉ SUR ESCAUT (HDF)

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



PRODUCTEUR: GRÉGORY DUSSÈNE

Grégory Dusseune est un jeune apiculteur installé à Condé sur Escaut, dans le parc naturel régional Scarpe – Escaut. Il possède une centaine de colonies : une partie en sédentaire pour produire les miels de printemps et d'été ; l'autre partie transhumante dans l'Aisne pour produire le miel de tilleul.



LE SAVIEZ-VOUS ? POURQUOI CERTAINS MIELS SONT LIQUIDES ET D'AUTRES CRÉMEUX?

Un miel crémeux est un miel qui a cristallisé, alors qu'un miel liquide est un miel en cours de cristallisation. La durée de cristallisation dépend principalement de son origine florale. Par exemple, le miel d'acacias cristallise beaucoup moins vite que le miel de tilleul.

Pour maintenir le miel liquide, les industries chauffent très fort le miel, ce qui lui fait perdre ses propriétés et son goût. C'est pourquoi le miel crémeux est souvent la marque d'un miel de qualité.

Miel de Tilleul (crémeux)

6.40€ LE POT DE 500G

Le Miel de tilleul est un miel très clair à la texture crémeuse, aux arômes frais et menthólés. Il est issu du nectar des tilleuls sauvages des forêts Picardes.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



CONDÉ SUR ESCAUT (HDF)



PRODUCTEUR: GRÉGORI DUSSENE

Miel de fleurs dominance Châtaignier (miquide)

7.40€ LE POT DE 500G

Le miel de châtaignier est un miel liquide ambré, à la saveur boisée et corsée avec des notes de caramel. Pour les connaisseurs ou amateurs de goût!

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



CONDÉ SUR ESCAUT (HDF)



PRODUCTEUR: GRÉGORI DUSSENE

Miello Citron

7,40€ LE POT DE 500G

Préparation gourmande à base de miel toutes fleurs et d'huile essentielle de citron. Délicieux dans une infusion ou à la cuillère ! Médaille "Saul Producteur" au jury des fins gourmets.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



CONDÉ SUR ESCAUT (HDF)



PRODUCTEUR: GRÉGORI DUSSENE

Grégory Dusseune est un jeune apiculteur installé à Condé sur Escout, dans le parc naturel régional Scarpe – Escout. Il possède une centaine de colonies : une partie en sédentaire pour produire les miels de printemps et d'été ; l'autre partie transhumante dans l'Aisne pour produire le miel de tilleul.



LE SAVIEZ-VOUS ? POURQUOI CERTAINS MIELS SONT LIQUIDES ET D'AUTRES CRÉMEUX?

Un miel crémeux est un miel qui a cristallisé, alors qu'un miel liquide est un miel en cours de cristallisation. La durée de cristallisation dépend principalement de son origine florale. Par exemple, le miel d'acacias cristallise beaucoup moins vite que le miel de tilleul.

Pour maintenir le miel liquide, les industries chauffent très fort le miel, ce qui lui fait perdre ses propriétés et son goût. C'est pourquoi le miel crémeux est souvent la marque d'un miel de qualité.

Huile d'olive extra vierge

5.40 € LE LITRE



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : ESPAGNE, ANDALOUSIE



PRODUCTEUR: COOPERATIVE DE PRODUCTEURS D'OLIVE DE CADIZ

La coopérative réunit des producteurs d'olives installés dans les oliveraies de la montagne de Cadiz. La coopérative a été créée en 1957, et s'est équipée d'une unité collective de transformation de l'olive en 1973.



LE SAVIEZ-VOUS ? IL EXISTE 3 NIVEAUX DE QUALITÉ D'HUILE D'OLIVE

- L'Huile d'Olive Extra Vierge: c'est la plus parfumée, avec un taux d'acidité inférieur à 0.8%. Elle est issue de la 1ère pression à froid des olives de meilleure qualité.
- L'Huile d'Olive Vierge : taux d'acidité compris entre 0.8 et 2%.
- L'Huile d'Olive : mélange d'huiles d'olive vierge

Coulis de tomate Passata granoro 700g

1,25 € LA BOUTEILLE DE 700G



Ingrédients: Tomates fraîches , sel (0.5%)



ORIGINE :ITALIE , POUILLES



PRODUCTEUR: GRANORO



Granoro est une entreprise familiale italienne fondée en 1967 et installée à Corato dans les Pouilles

Salicornes

22€ LE KG



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



PRODUCTEUR: THIERRY GALLAIS



ORIGINE : NOIRMOUTIER, FRANCE



LE SAVIEZ-VOUS ?

La salicorne est connue depuis des centaines d'années en Europe et en Asie. Avec son goût iodé et sa texture croquante à souhait, la salicorne est un ingrédient parfait pour qui souhaite mettre un peu d'originalité au menu. Cette petite plante marine aussi surnommée « asperge de la mer » constitue un accompagnement de choix qui change des traditionnels légumes verts. Côté nutrition, la salicorne se caractérise par une très faible teneur en calories et une grande richesse en vitamine A.

Vinaigre de salicornes

2.20€ LE LITRE



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



Base de vinaigre incolore (et bio !) dans lequel les salicornes ont infusé tout l'hiver, qui se teinte de couleurs et de saveurs, devient orange sombre, riche de minéraux, vitamines, pigments. S'utilise comme un vinaigre classique!



PRODUCTEUR: THIERRY GALLAIS



ORIGINE : NOIRMOUTIER, FRANCE

Thierry Gallais est producteur dans un marais salant à L'Epine (île de Noirmoutier). Sensible à la question de l'alimentation durable, Il fournit plusieurs AMAP en Pays de Loire, en Ile-de France et dans les Hauts d France, ainsi que certains magasins de producteurs en vente directe ou citoyens. Sa production est entièrement artisanale et naturelle. Son marais salant se situe en zone Natura 2000 et il est engagé dans des Mesures Agro Environnementales (fauches tardives pour la biodiversité, pas d'écobuage, lutte contre les espèces invasives, maintien des buissons pour la petite avifaune...).

Sel fin de Noirmoutier

2,20 € LE KILO



VENDU EN VRAC

Venez avec votre contenant!



ORIGINE : NOIRMOUTIER, FRANCE



PRODUCTEUR: THIERRY GALLAIS

Gros sel de Noirmoutier

1,20€ LE KILO



VENDU EN VRAC

Venez avec votre contenant!



ORIGINE : NOIRMOUTIER, FRANCE



PRODUCTEUR: THIERRY GALLAIS

Fleur de sel de Noirmoutier

10,80€ LE KILO



VENDU EN VRAC

Venez avec votre contenant!



ORIGINE : NOIRMOUTIER, FRANCE



PRODUCTEUR: THIERRY GALLAIS

Thierry Gallais est producteur dans un marais salant à L'Epine (île de Noirmoutier). Sensible à la question de l'alimentation durable, Il fournit plusieurs AMAP en Pays de Loire, en Ile-de France et dans les Hauts d France, ainsi que certains magasins de producteurs en vente directe ou citoyens. Sa production est entièrement artisanale et naturelle. Son marais salant se situe en zone Natura 2000 et il est engagé dans des Mesures Agro Environnementales (fauches tardives pour la biodiversité, pas d'écobuage, lutte contre les espèces invasives, maintien des buissons pour la petite avifaune...).



Le saviez-vous ?

La récolte du sel dans un marais façonné par les Hommes est une pratique très ancienne. Là où le sol est argileux et de qualité, le saunier (ou paludier) modèle une aire qui comprend une zone de préchauffe pour concentrer l'eau de mer et une zone de production – les œillets - où se cristallise le sel. Le marais permet de faire suivre un chemin plus lent et plus long à l'eau de mer pour la concentrer 8 fois plus. Deux récoltes ont lieu par jour, celle du gros sel qui apparaît sur un sol argileux (ce qui explique sa couleur grise) et la fleur de sel (très blanche).

Sucre de betterave blanc

2,50 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : FRANCE, REGION PARISIENNE

Le sucre de betterave biologique français est un produit nouveau et rare, qui existe depuis 2020. Il est fabriqué en région parisienne dans un site certifié bio, à partir de cultures biologiques de betteraves proches.



FOURNISSEUR: ALTERBIO

Alterbio est un fournisseur de produits biologiques, installé à Perpignan depuis 1984. Alterbio cherche à développer une filière bio vertueuse qui met l'humain et l'équilibre entre les acteurs de la filière au cœur de ses préoccupations.

Site internet: <https://pro-alterbio.com/>

Sucre de canne blond

1,95 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : BRÉSIL



FOURNISSEUR: ACTIBIO

Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

Le saviez-vous ? D'où vient le sucre?

Le sucre est fabriqué à partir de plantes dites « sucrières ». Il en existe deux sortes principales : la canne à sucre et la betterave sucrière. Dans les deux cas, le processus est identique : la plante récoltée est lavée puis broyée et pressée pour en extraire du jus. La production de betteraves sucrières est bien implantée dans les Hauts-de-France, mais il est encore rare aujourd'hui de trouver du sucre de betterave biologique français.

Sucre complet Rapadura

3,20 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : COSTA RICA

Sucre brun clair à moyen avec une saveur typique de mélasse douce et légèrement acidulée.



FOURNISSEUR: ACTIBIO

Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

Le saviez-vous ?

Le sucre rapadura est le produit du jus de canne concentré et déshydraté. Ce sucre intégral est une excellente alternative naturelle au sucre blanc raffiné. Parce qu'il n'a pas été raffiné, il conserve tous ses nutriments et donc une excellente alternative naturelle au sucre blanc raffiné. Il a conservé tous les sels minéraux (potassium, magnésium, calcium), les vitamines (A, B3, B5, B6, B9) et les acides aminés de la canne à sucre.

Sucre de canne complet en morceaux

4,40 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : BRÉSIL



FOURNISSEUR: AZADE

AZADE a été créé il y a près de 10 ans par François VERJUS, dans l'optique de proposer des produits de qualité, issus de l'agriculture biologique et réalisés dans le respect des personnes qui y contribuent. Installés à Nieppe, ils sont spécialisés en boissons et épicerie sèche, et travaillent à rapprocher les origines des produits chaque fois qu'ils le peuvent. Lorsque les matières premières viennent de loin (cafés, thés...), les producteurs s'inscrivent dans une démarche équitable auprès de coopératives avec lesquelles ils s'engagent sur le long terme.

Site internet : <https://www.azade.fr/>

Farine de blé t80

1,20€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

LOCAL!
Produit des Hauts-de-France!



ORIGINE: MONS EN PÉVÈLES, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: MOULINS WAAST



LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe de nombreuses sortes de farines de blé. On les classe par "type" (T) selon le degré de raffinage de la mouture. La farine de blé type 80 est issue d'un tamisage plus poussé que les farines intégrale et complète (T150 et T170). Moins raffinée que la farine de blé T65, cette farine demi-complète constitue un bon compromis entre qualités nutritives et sensorielles!

Farine de sarrasin bise

3,40€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

LOCAL!
Produit des Hauts-de-France!



ORIGINE: MONS EN PÉVÈLES, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: MOULINS WAAST

Il existe à Mons-en-Pévèle un moulin depuis le XXI^e siècle! Il est racheté en 1896 par Henri Waast et est toujours exploité par ses descendants aujourd'hui. Chaque génération Waast a donné un meunier amoureux du métier avec les qualités d'innovation et d'initiatives nécessaire pour adapter le moulin aux évolutions alimentaires contemporaines!



Le saviez-vous ? C'est quoi la farine "bise" ?

La farine bise est nourrissante et riche en protéines, en substances minérales et en vitamines issues de l'enveloppe du grain. Avec son goût prononcé, elle est idéale pour les produits boulangers dits «foncés» et les pains à la croûte croustillante, ou pour être mélangée à d'autres farines.

Lentilles vertes

3,30 € LE KILO

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



VENDU EN VRAC
Venez avec votre
contenant!



ARLEUX, NORD, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: JEAN-PAUL DELILLE, LA FERME DES BLANCS MOUTONS

Jean-Paul Delille est agriculteur dans le Douaisis. L'exploitation des Delille se transmet de génération en génération depuis 1650!

Depuis 2020, son exploitation est 100% bio.

Lentilles corail

2,60 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre
contenant!



TURQUIE



ACTIBIO

Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

Pois chiches

3,10 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre
contenant!



LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



ARLEUX, NORD, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: JEAN-PAUL DELILLE, LA FERME DES BLANCS MOUTONS

Jean-Paul Delille est agriculteur dans le Douaisis. L'exploitation des Delille se transmet de génération en génération depuis 1650!

Depuis 2020, son exploitation est 100% bio.

Quinoa

6,40€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



ORIGINE : CARVIN, NORD, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: GEORGES-ERIC VERMON, FERME DES PEUPLIERS

Georges-Eric Vermon est maraîcher (production de légumes frais) à Marcq-en-Baroeul depuis 2012. En 2018, il a choisi de diversifier sa production en se lançant, sur un terrain situé à Carvin, dans la production de légumineuses: pois chiches, lentilles, quinoa.

Il cultive avec des méthodes d'agriculture raisonnée, en limitant les intrants dans ses méthodes culturales.



Le saviez-vous ? Les légumineuses sont fabuleuses!

Les légumineuses sont des plantes dont le fruit est une gousse: haricots, pois, lentilles, pois chiches, etc. Elles sont **très bonnes pour la santé car elles sont riches en protéines** (ce qui les différencie des légumes, riches en fibres et vitamines).

Les légumineuses sont consommées depuis des milliers d'années, sur tous les continents. Beaucoup de plats traditionnels sont cuisinés à partir de légumineuses, associées à des céréales: le couscous en Afrique du nord, le chili con carne en Amérique du nord et centrale, le cassoulet en France, etc.

Les légumineuses sont également très bonnes pour l'environnement: elles fixent l'azote de l'air dans le sol, et augmentent ainsi la fertilité des sols!

Flocons d'avoine

2,20€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : ALLEMAGNE



FOURNISSEUR : ACTIBIO

Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

Pâtes blanches et complètes

2€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

Au choix:



Coquillettes



Spaghetti



Penne rigate



Spirales complètes



ORIGINE : ITALIE



PRODUCTEUR: ASTRA BIO (ITALIE)

Couscous blanc

2,60€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : ITALIE



FOURNISSEUR: ALTERBIO

Alterbio est un fournisseur de produits biologiques, installé à Perpignan depuis 1984. Alterbio cherche à développer une filière bio vertueuse, responsable, qui met l'humain et l'équilibre entre elms actuers de la filière au coeur de ses préoccupations.

Semoule de blé dur fine

2€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!



ORIGINE: MONS EN PÉVÈLES, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: MOULINS WAAST

Il existe à Mons-en-Pévèle un moulin depuis le XXI^e siècle! Il est racheté en 1896 par Henri Waast et est toujours exploité par ses descendants aujourd'hui. Chaque génération Waast a donné un meunier amoureux du métier avec les qualités d'innovation et d'initiatives nécessaire pour adapter le moulin aux évolutions alimentaires contemporaines!

Riz long blanc

2,95 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : ITALIE



ACTIBIO

Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

Riz long complet

2,50 € LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : ITALIE



ACTIBIO

Actibio est une entreprise française créée en 2001 par Birgit Uet, installée en Mayenne dans les Pays-de-la-Loire, et spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques.

Site internet : <http://www.actibio.net/>

Noisettes decortiquées

8.50€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : TURQUIE



FOURNISSEUR: BASE ORGANIC FOOD (82)



Créée en 2015, Base Organic Food, est société française spécialisée dans le sourcing, la création et la construction de filières de production de fruits secs, graines et céréales exclusivement biologiques à travers le monde. Toutes leurs références sont produits au sein de filières de production de qualité et selon les normes de l'agriculture biologique.

Abricots secs

7€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : TURQUIE



FOURNISSEUR: BASE ORGANIC FOOD (82)



Créée en 2015, Base Organic Food, est société française spécialisée dans le sourcing, la création et la construction de filières de production de fruits secs, graines et céréales exclusivement biologiques à travers le monde. Toutes leurs références sont produits au sein de filières de production de qualité et selon les normes de l'agriculture biologique.

Amandes décortiquées

12.50€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : ITALIE



FOURNISSEUR: BASE ORGANIC FOOD (82)



Créée en 2015, Base Organic Food, est société française spécialisée dans le sourcing, la création et la construction de filières de production de fruits secs, graines et céréales exclusivement biologiques à travers le monde. Toutes leurs références sont produits au sein de filières de production de qualité et selon les normes de l'agriculture biologique.

Dattes deglet nour

4.50€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : TUNISIE



FOURNISSEUR: BASE ORGANIC FOOD (82)



Créée en 2015, Base Organic Food, est société française spécialisée dans le sourcing, la création et la construction de filières de production de fruits secs, graines et céréales exclusivement biologiques à travers le monde. Toutes leurs références sont produits au sein de filières de production de qualité et selon les normes de l'agriculture biologique.

Figues sèches lerida

6,75€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : TURQUIE



FOURNISSEUR: BASE ORGANIC FOOD (82)



Créée en 2015, Base Organic Food, est société française spécialisée dans le sourcing, la création et la construction de filières de production de fruits secs, graines et céréales exclusivement biologiques à travers le monde. Toutes leurs références sont produits au sein de filières de production de qualité et selon les normes de l'agriculture biologique.

Raisins secs sultamine

3,50€ LE KILO



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



ORIGINE : TURQUIE



FOURNISSEUR: BASE ORGANIC FOOD (82)



Créée en 2015, Base Organic Food, est société française spécialisée dans le sourcing, la création et la construction de filières de production de fruits secs, graines et céréales exclusivement biologiques à travers le monde. Toutes leurs références sont produits au sein de filières de production de qualité et selon les normes de l'agriculture biologique.

Pomme coxybelle

2.30€ LE KILO



Bicolore à croquer, elle est sucrée, croquante et juteuse.



ORIGINE : BEAUDIGNIES (HAUTS-DE-FRANCE)



LES VERGERS DE BEAUDIGNIES

Pommes boskoop

2.30€ LE KILO



Pomme à cuire par excellence, acidulée et parfumée



ORIGINE : BEAUDIGNIES (HAUTS-DE-FRANCE)



LES VERGERS DE BEAUDIGNIES

Ail blanc

8.10€ LE KILO



ARLEUX, NORD, HAUTS-DE-FRANCE



PRODUCTEUR: JEAN-PAUL DELILLE, LA FERME DES BLANCS MOUTONS

Jean-Paul Delille est agriculteur dans le Douaisis. L'exploitation des Delille se transmet de génération en génération depuis des 1650!

Depuis 2020, son exploitation est 100% bio.

Déodorant solide au citron vert

6€ LE DÉO DE 50G

Le déodorant solide à l'huile essentielle de citron vert est très facile à utiliser, il suffit de le passer sous les aisselles, il fond au contact de la peau et vous assure une protection contre les odeurs tout au long de la journée. Avec sa composition 100% naturelle (bicarbonate de soude, argile verte, huile de coco), son odeur acidulée citron vert, son format solide, longue durée et sans déchet, soyez prêts pour l'été !

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!

FABRICATION
ARTISANALE



FIVES, LILLE (FRANCE)



PRODUCTEUR: SAVONNERIE TWENTY FIVES

Shampooing solide à la rose de Damas

6€ LE SHAMPOING DE 50G

La poudre de rose de Damas et la poudre ayurvédique de shikakaï font de ce shampooing solide un produit très agréable et facile d'utilisation. Son odeur poudrée de rose, sa mousse dense qui se rince très bien, sa composition naturelle, riche en huiles (ricin, coco,) et poudres de plantes en font un produit idéal aux cheveux de toute la famille. Les lavages sont plus espacés, les cheveux sont brillants (acide lactique). Un shampooing solide permet de faire une quarantaine de lavages (en fonction de la longueur des cheveux).

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!

FABRICATION
ARTISANALE



FIVES, LILLE (FRANCE)



PRODUCTEUR: SAVONNERIE TWENTY FIVES

La savonnerie Twenty Fives est une savonnerie récemment installée à Lille, dans le quartier de Fives. Elle est axée sur la fabrication de cosmétiques solides : savons saponifiés à froid, shampooings, déodorants, hydratants solides, fabriqués à la main dans son laboratoire, aux compositions minimalistes, naturelles, biologiques, sans déchet et biodégradables. L'envie de proposer des produits de qualité, écologiques et accessibles à tous sont ses valeurs principales.

Savon surgras au lait de chèvre et vanille

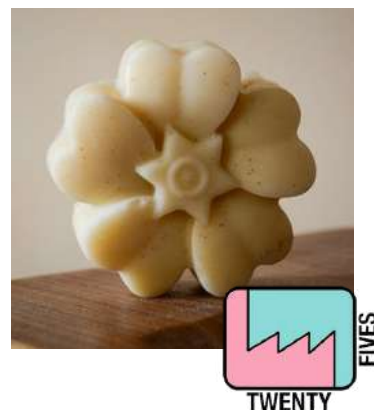
5€ LE SAVON DE 100G

Composé d'ingrédients naturels et biologiques, ce savon, saponifié à froid, fabriqué à la main est idéal pour les peaux sèches et sensibles. Composé principalement d'huiles bio comme l'huile d'olive (33%), de coco (13%) de beurre de karité (13%) et de lait frais de chèvre (11%) ainsi que d'extrait naturel de vanille, ce savon est parfait pour prendre soin de votre peau. Pour le visage, le corps, les mains.

Le petit + local : le lait de chèvre bio est produit par : Les chevrettes du Terril, à Rieulay près d'Orchies.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!

**FABRICATION
ARTISANALE**



FIVES, LILLE (FRANCE)



PRODUCTEUR: SAVONNERIE TWENTY FIVES



Le saviez-vous ?

Le lait de chèvre est riche en acides gras, connu pour ses propriétés hydratantes et ré-équilibrantes. Il apaise, purifie et préserve la peau. Il est riche en acide lactique, qui régule l'excès de sébum.

Savon surgras au chocolat

4,80€ LE SAVON DE 95G

Le savon au chocolat est un savon gourmand qui sent bon le cacao, et la noisette grillée. Saponifié à froid, il est composé d'ingrédients naturels et biologiques tels que de l'huile d'olive, de coco, de noisette, de beurre de cacao brut. C'est un savon surgras idéal pour toute la famille. Pour le visage, le corps et les mains.

LOCAL!
Produit des
Hauts-de-
France!

**FABRICATION
ARTISANALE**



FIVES, LILLE (FRANCE)



PRODUCTEUR: SAVONNERIE TWENTY FIVES

La savonnerie Twenty Fives est une savonnerie récemment installée à Lille, dans le quartier de Fives. Elle est axée sur la fabrication de cosmétiques solides : savons saponifiés à froid, shampoings, déodorants, hydratants solides, fabriqués à la main dans son laboratoire, aux compositions minimalistes, naturelles, biologiques, sans déchet et biodégradables. L'envie de proposer des produits de qualité, écologiques et accessibles à tous sont ses valeurs principales.

Lessive liquide concentrée

2,20€ LE LITRE



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



Lessive 100% d'origine naturelle.

Cette Lessive Liquide Concentrée certifiée BIO est destinée au lavage en machine ou à la main de tous les textiles, à toutes températures. Elle prendra soin, en douceur, de votre linge sans risque de décoloration



FABRIQUE EN FRANCE



PRODUCTEUR: LABORATOIRE GRAVIER - L'ARTISAN SAVONNIER

Le laboratoire GRAVIER est une entreprise installée dans le Gard depuis 1975, spécialisée dans la fabrication de cosmétiques et produits d'entretien certifiés BIO. L'Artisan Savonnier est une marque du laboratoire GRAVIER, inspirée des traditions provençales. Elle propose des produits d'entretien ménager écologiques, simples, ultra-concentrés et efficaces.

Liquide vaisselle

1,70€ LE LITRE



VENDU EN VRAC
Venez avec votre contenant!



Ce Liquide Vaisselle est destiné au lavage à la main de la vaisselle.

Sa formule concentrée permet le bon nettoyage et dégraissage de toute la vaisselle, plats, casseroles, etc...

Enrichi en calendula, il convient à une utilisation quotidienne et respecte les mains.



FABRIQUE EN FRANCE



PRODUCTEUR: LABORATOIRE GRAVIER - L'ARTISAN SAVONNIER

Le laboratoire GRAVIER est une entreprise installée dans le Gard depuis 1975, spécialisée dans la fabrication de cosmétiques et produits d'entretien certifiés BIO. L'Artisan Savonnier est une marque du laboratoire GRAVIER, inspirée des traditions provençales. Elle propose des produits d'entretien ménager écologiques, simples, ultra-concentrés et efficaces.

Bulletin d'adhésion Vrac Hauts-de-France

Prénom et Nom :

Adresse mail : :

Téléphone (obligatoire) :

Année de naissance :

Adresse postale (obligatoire).....

Si vous habitez un logement social, pouvez-vous indiquer le nom du bailleur ?.....

Combien de personnes habitent dans votre foyer ?.....

Quel est votre genre ? Féminin Masculin Autre

Quel groupement d'achat souhaitez-vous rejoindre ? (entourez votre réponse)

Villeneuve d'Ascq - Pont-de-Bois

Lille - Fives

Lille Sud

Lille Centre

Roubaix - Alma

Tourcoing - La Bourgogne

COTISATION : Libre à vous de décider dans quelle situation vous vous reconnaissez ! (entourez votre réponse)

Adhésion classique à partir de 1€ si je suis habitant(e) d'un quartier "prioritaire" et/ou si j'habite en logement social et/ou j'ai des petits revenus (exemple : RSA, étudiant, famille monoparentale, petite retraite, etc.)

Adhésion solidaire à partir de 20€ si je suis dans une autre situation. Une marge de 10% sera appliquée par VRAC sur mes commandes, pour contribuer au financement de la logistique.

Quel montant de cotisation avez-vous choisi ? € (le règlement de la cotisation vous sera demandé lorsque vous viendrez chercher votre première commande)

Quelles sont les missions de bénévolat qui vous intéresseraient ? (entourez votre réponse)

organisation et accueil lors des épiceries

rangement des épiceries

participation au choix des produits

préparation des commandes

autres: précisez :

Droit à l'image : J'autorise VRAC Hauts-de-France, conformément aux dispositions relatives au droit à l'image, à prendre des photos de moi lors d'évènements organisés par l'association (épiceries, animations, etc.), et à reproduire et communiquer ces photos ou vidéos au public, sur les différents supports de communication de l'association (site internet, facebook, linkedin, newsletter, etc.)

oui

non

J'adhère à VRAC Hauts-de-France et à ses statuts (consultable sur le site internet de l'association)

Date et signature :

Ils soutiennent VRAC Hauts-de-France, et on les remercie!

Les bailleurs sociaux



Les associations et structures partenaires dans les quartiers

Maison de Quartier Jacques Brel
AFEV
Centre social Mosaïque
Résidence Habitat Jeunes Béthanie

Centre social l'Arbrisseau
Centre social Lazare Garreau
Centre social l'Alma - Coop'MANAU
Centre social Bourgogne-Pont de Neuville

VRAC France et les 13 autres antennes de VRAC



Contact: 06 75 31 94 72
vrac-hdf@vrac-asso.org