

# LIVRAISONS EXCEPTIONNELLES DE PRODUITS LOCAUX EN PERIODE DE CONFINEMENT

En cette période de confinement, vous êtes nombreux à souhaiter vous approvisionner en produit locaux. Au même moment, certains producteurs ont des difficultés à vendre leur production du fait de la perturbation de leurs filières habituelles (marchés, restaurants, cantines,...).

En partenariat avec l'AMAP l'Aneth, le collectif « l'Affaire du siècle ICI » s'engage pour appuyer les producteurs dans la mise en place de points de livraison exceptionnels. Voici les livraisons « spéciales confinement » prévues cette semaine à Moret-Loing-et-Orvanne.



## LA FERME DES PETITS BOIS

Lait et fromages fermiers

**Judi 16 avril de 14h à 14h30,**  
au 156 avenue de Fontainebleau à  
Veneux-les Sablons.

**Pour commander :** <http://app.cagette.net/group/7586>,  
jusqu'à mercredi soir. Règlement par chèque à l'ordre de  
EARL DELPECH (merci de le préparer à l'avance pour un échange  
le plus sécurisé possible), ou préparer l'appoint.

D'autres livraisons seront proposées les semaines  
suivantes (le jour et l'horaire pourront changer)



## LA SOURIS CHOCOLATIERE

Chocolat BIO artisanal

**Samedi 18 avril de 9h30 à 11h,**  
au 156 avenue de Fontainebleau à  
Veneux-les Sablons.

**Pour commander :** [www.lasourischocolatiere.com](http://www.lasourischocolatiere.com),  
rubrique « Passez commandes », jusqu'à mercredi midi.  
Prise en compte de la commande après réception du  
règlement (par CB via un lien transmis par sms).

Cette livraison sera proposée toutes les semaines, le  
temps du confinement.



## EMILE ET UNE GRAINE

Graniculteurs locaux engagés

**le vendredi 17 avril de 11h à 11h30,**  
au 156 avenue de Fontainebleau à  
Veneux-les Sablons.

**Pour commander :** Commande de quinoa, lentilles, et pois  
chiches (voir détail des produits en p.2) jusqu'à jeudi soir,  
par email à [emileetunegraine@gmail.com](mailto:emileetunegraine@gmail.com). Règlement par  
chèque (merci de le préparer à l'avance pour un échange  
le plus sécurisé possible – l'ordre sera précisé sur place,  
prévoir si possible un stylo), ou préparer l'appoint.

D'autres livraisons pourront être proposées les semaines  
suivantes.



## LE VILLAGE POTAGER

Paniers de légumes BIO

**les vendredis, de 11h à 11h15,**  
au 156 avenue de Fontainebleau à  
Veneux-les Sablons,

**et de 11h30 à 11h45,**  
dans la cour de la mairie de  
Moret-sur-Loing.

**Pour commander :** commande et paiement en ligne sur  
<https://levillagepotager.com/les-paniers-de-legumes/>,  
jusqu'au jeudi midi, en indiquant le lieu de livraison  
souhaité.



## BRASSERIE DU PAYS DE SEINE ET LOING

Bières artisanales

**le vendredi 17 avril de 11h à 11h30,**  
au 156 avenue de Fontainebleau à  
Veneux-les Sablons.

**Pour commander :** Commande jusqu'à jeudi soir  
(minimum d'un carton : 6 grandes bouteilles ou 12  
petites), par le formulaire de contact du site :  
<https://www.biere77.fr/contact-brasserie-pays-seine-loing/#>.  
Règlement par chèque à l'ordre de « bpsl » (merci de  
le préparer à l'avance pour un échange le plus sécurisé  
possible), ou préparer l'appoint. Paiement en ligne  
bientôt disponible.



## LE MIEL DES VENELLES

Miel local artisanal

**le vendredi 17 avril de 11h à 11h30,**  
au 156 avenue de Fontainebleau à  
Veneux-les Sablons.

**Pour commander :** Commande jusqu'à jeudi soir, par  
email à [beharmonique0@gmail.com](mailto:beharmonique0@gmail.com) (voir le détail des  
produits page suivante).

Règlement par chèque à l'ordre de Monique BEHAR  
(merci de le préparer à l'avance pour un échange le  
plus sécurisé possible), ou préparer l'appoint.

# DÉTAIL DES PRODUITS

## La ferme des petits bois

(Montigny Lencoup)

**Produits laitiers fermiers** : lait cru, yaourts garantis sans poudre de lait, semoule au lait vanille ou chocolat, fromages frais natures ou aux épices, chocolat au lait, confiture de lait, fromage blanc (battu ou faisselle).

La « ferme des petits bois » produit l'alimentation de ses vaches, qui naissent et sont élevées à la ferme. Le lait est transformé à la ferme. Détails et commandes sur :

<http://app.cagette.net/group/7586>

## La souris chocolatière

(Vaux-le-Pesnil)

**Chocolats artisanaux BIO**, sans conservateurs ni colorants, à partir d'un cacao 100% BIO et Fairtrade :

Chocolats de pâques, tablettes (noir, lait, blanc, natures ou avec des fruits secs), chocolat pâtissier, bonbons de chocolat, mendiants, pâtes de fruit, pâte à tartiner...

Détails et commandes sur le site :

[www.lasourischocolatiere.com](http://www.lasourischocolatiere.com)

## Le village potager

(Larchant)

**Panier de légumes BIO** cultivés en pleine terre.

Abonnement pour une livraison hebdomadaire sur un mois :

<https://levillagepotager.com/>

## Emile et une graine

(Soisy-sur-Ecole)

	500g	5 kg
<b>Quinoa</b> (sans saponine, se tient à la cuisson)	4,5€	30€
<b>Lentilles vertes</b>	2,5€	15€
<b>Lentilles corail</b>	3,5€	20€
<b>Pois chiches</b>	3,5€	20€

« Emile et une graine » rassemble un petit groupe d'agriculteurs en conversion vers l'agriculture biologique. Site : <https://www.emileetunegraine.fr/>

## Brasserie du pays de Seine et Loing

(Champagne-sur-Seine)

**Bières artisanales** brassées à la main : « La chuche » (blonde) , « Lady marmelade » (blonde cuivrée), « Sister Morphine » (blanche), « Divine tentation » (blonde trouble). Détails sur le site : <https://www.biere77.fr/>

Commande minimum d'un carton : 6 grandes bouteilles (moins de 5 € la bouteille, prix à préciser par mail selon les gammes) ou 12 petites (moins de 3€ la bouteille)

## Le miel des Venelles

(Saint-Mammès)

Miel artisanal de printemps, de tilleul , de fleurs et miel de châtaignier :

250g	400g
4 €	6 €

Site: <https://www.beharmonique-miel.com/>

Mail: [beharmonique0@gmail.com](mailto:beharmonique0@gmail.com)

Tel: 06 21 96 71 84

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ces distributions exceptionnelles des producteurs ont reçu des autorisations spécifiques de la mairie. Voici quelques consignes pour leur bon déroulement :

- Penser à remplir son **attestation** en cochant la case "déplacement pour des achats"
- Venir avec un **sac ou panier** en cas de besoin
- Respecter les **gestes barrières** (se laver les mains très régulièrement, tousser ou éternuer dans son coude, saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades, utiliser des mouchoirs à usage unique, porter un masque chirurgical si on est malade), et utiliser du **gel hydroalcoolique** pour les mains et les poignées des sacs.
- Sur place, respecter le mètre de **distance minimum**. Au 156 avenue de Fontainebleau, la distribution se fera dans la cour. S'il y a une file d'attente, elle se fera sur le trottoir, **une seule personne à la fois entre dans la cour pour être servie**. Rester derrière la table comptoir où seront apportés les produits.
- Respecter les instructions des distributeurs (bénévole ou producteur), et ne partir qu'après leur accord, afin d'éviter les oublis.
- Pour la fluidité du circuit, s'astreindre aux **communications essentielles** avec les personnes chargées de la distribution, et ne pas rester sur place une fois les marchandises récupérées.

Les producteurs font leur maximum pour nous permettre de bénéficier de leurs productions en cette période sensible. De notre côté, soyons exemplaires, pour la préservation de la santé de chacun !