



CATALOGUE DES ACHATS GROUPES

ANNEE 2015



L'APAS-ONEMA propose pour l'année 2015 le catalogue « Achats groupés » vous offrant la possibilité d'acheter des produits de qualité à des prix négociés, ou en vous exonérant des habituels coûts liés au transport

Les produits présentés sont, bien sûr, toujours sélectionnés par des agents de l'établissement. Nous espérons que vous aussi vous pourrez nous proposer bientôt vos produits régionaux afin de développer cette opération (contacter le secrétariat de l'APAS-ONEMA)

Pour faciliter la gestion et l'efficacité de cette action, nous vous demandons de respecter scrupuleusement les consignes liées aux différentes commandes.

Les commandes sont gérées directement par les responsables des produits proposés. Les coordonnées du responsable figurent sur chaque bon de commande.

Cette action ne coûte rien à l'APAS-ONEMA (opération blanche). N'hésitez pas à faire profiter votre famille et vos amis de ces possibilités d'achats.

 **Tout est à consommer avec modération, mais avec beaucoup de plaisir.**

La commission « Achats »

LES COMMANDES

- Les commandes sont individuelles (1 chèque par produit commandé).
- Chaque commande doit être accompagnée de la fiche descriptive concernant le produit choisi, dûment remplie. Pour être prise en compte, votre commande devra être accompagnée d'un chèque à l'ordre du fournisseur.
- Les bons de commande sont également disponibles sur le site de l'APAS (www.apas.onema.fr).
- Les commandes doivent être passées dans les délais impartis. La date du **05 octobre 2015** étant retenue comme la plus tardive pour la réception des demandes.
- Certains fournisseurs exigent des quantités minimums de commandes pour livrer franco de port. Des regroupements pour les livraisons sont possibles. Si le quota minimum n'est pas atteint, certaines commandes peuvent être annulées.
- Les livraisons sont organisées par le responsable de la commande.

LIVRAISON

- Lieux : délégations interrégionales, services départementaux, membres (suivant quantité ou produits)
- Date : avant le **15 décembre 2015**
- Enlèvement : par les personnes concernées (très rapidement)

BON DE COMMANDE

- Les coordonnées de l'adhérent
- Description sommaire du produit proposé
- Tarifs
- L'adresse du responsable gérant le produit concerné

LES PRODUITS PROPOSES

FICHE N° 1 : Christophe JULIEN (06.72.08.10.83)
Champagne PELIGRI (champagne proposé depuis 1998)
Brut et réserve
RN 19, N°1 rue des Eglises
52330 COLOMBEY LES DEUX EGLISES
(Tél. : 03.25.01.52.74)

FICHE N° 2 : Nicole MICHAUD (06.86.24.65.69)
Beaujolais (ST AMOUR)
SPAY Romain
71570 ST AMOUR BELLEVUE

FICHE N° 3 : Nicole MICHAUD (06.86.24.65.69)
Pineau des Charentes - Domaine Pasquet Jean chez FERCHAUD
16120 ERAVILLE
(Tél. 05.45.97.07.49)

FICHE N° 4 : Frédéric RENAUDON (06.85.41.06.96)
Vins d'Alsace
Etienne SIMONIS
2 rue des Moulins
68770 AMMERSCHWIHR
(Tél. : 03.89.47.30.79)

FICHE N° 5 : Paul MOINS (06.72.08.10.11)
Huiles OLEO SINE
Beauregard - Avenue de la Résistance
09200 SAINT GIRONS

FICHE N°6 : Patrick ROUSSEAU (06.72.08.12.06)
Vins blancs de Vouvray
37210 LA VALLEE DU VAU-CHANCAY

FICHE N° 7 : Jean-Pascal BIANCHI (06.72.08.14.27)
Grands vins de bordeaux - Maison Milhade
11 rue Jean Milhade
33133 GALGON
(Tél. : 05 57 55 48 98)

Champagne PELIGRI 52330 Colombey les deux Eglises

COMMANDE A RETOURNER AVANT LE 21 OCTOBRE 2015

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal et ville :	
Téléphone (fixe ou portable) :	
DiR ou DG de rattachement :	

Présentation du produit :

Le Champagne PELIGRI (assemblage pinot noir et meunier), vous le connaissez, puisque c'est celui que vous propose l'APAS depuis 1998. Le domaine PELIGRI s'étend sur les départements de la Marne et de la Haute-Marne. Excellent rapport qualité/prix.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Champagne brutcarton(s) x 75.00 € =€
Champagne demi-seccarton(s) x 75.00 € =€
Champagne brut ½ bouteillecarton(s) x 45.00 € =€
Champagne réserve brutcarton(s) x 84.00 € =€
Champagne brut prestige (millésimé 2008)carton(s) x 108.00 € =€
Champagne rosécarton(s) x 93.00 € =€
	Montant total TTC€

Commande à adresser avec votre chèque à :

Christophe JULIEN
ONEMA SD52
20 avenue du Général Leclerc - 52000 CHAUMONT

(Pensez à libeller votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de **champagne PELIGRI.**

A.....

Le.....

Signature

SAINT AMOUR (cru du Beaujolais)
71570 SAINT AMOUR BELLEVUE

COMMANDE A RETOURNER AVANT LE 05 OCTOBRE 2015

Nom : Prénom :
 Adresse :
 Code postal et ville :
 Téléphone (fixe ou portable) :
 DR ou DG de rattachement :

Présentation du produit : **Récolte 2014**

Le Saint Amour est un cru du Beaujolais, rouge, qui pousse aux portes de la Bourgogne. Tendre, fruité et souple, il accompagne avec succès la charcuterie et le gibier. Tanins discrets. Couleur : rubis.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Livraisons :

Pour Metz, Montpellier, Rennes, Poitiers, Toulouse, Compiègne et

Paris :

le négociant nous propose un franco de port à partir de 60 bouteilles par site.

Pour Lyon, Dijon, Clermont-Ferrand : prise en charge à Lyon

IMPORTANT : pour **Dijon et Clermont-Ferrand** : il est demandé aux personnes qui commandent du vin de s'inquiéter de leur prise en charge ou de leur acheminement **afin qu'il soit récupéré avant le 10 décembre 2015.**

ATTENTION : les cartons devront **impérativement** être récupérés à la DR de Lyon avant le 10 décembre.

Le producteur nous maintient le même prix pour la 4^{ème} année consécutive !!!!

Metz, Montpellier, Toulouse, Rennes, Poitiers, Compiègne, Paris	attention franco de port mais commande de 10 cartons minimum
 carton (s) x 39,00 € = €
Lyon, Dijon, Clermont Ferrand,	
 carton (s) x 39,00 € = €
	Montant total TTC €

Commande à adresser avec votre chèque à :

ONEMA DR LYON (à l'attention de Nicole MICHAUD)
Chemin des Chasseurs
69500 BRON

(Libellez votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de **Romain SPAY.**

à

le

Signature

PINEAU et COGNAC
produits de la Charente

COMMANDE A RETOURNER AVANT LE 05 OCTOBRE 2015

Nom : Prénom :
 Adresse :
 Code postal et ville :
 Téléphone (fixe ou portable) :
 DR ou DG de rattachement :

Présentation des produits : Vignoble en culture biologique depuis 1995

Apéritifs : Pineau des Charentes Blanc 18% vol. bout. 75 cl / Apéritif "Marie-Framboise" 16% vol. bout. 75 cl

et Raignac Apéritif Charentais 10,6 % vol. bout. 75 cl

COGNAC : 40% vol. - bouteille 70 cl – différents produits
proposés

Conditionnement : 6 bouteilles et panache possible

Conditions et Livraisons : Envoi par transporteur pour **24 bouteilles minimum** (taxes et droits compris)

ATTENTION : les cartons devront impérativement être récupérés à la DR de LYON avant le 10 DECEMBRE.

			Nbre Billes	Prix Unit. Bille	Total
Apéritifs	PINEAU Charente Blanc**			11,50	
	MARIE-FRAMBOISE**			11,50	
	RAISIGNAC**			10,00	
	Méthode traditionnelle rosé	(*)		6,50	
Cognac	L'ORGANIC V.S."Terroir** Gde Champagne	(*)		20,00	
	L'ORGANIC V.S.O.P. ** Grande Champagne			27,00	
	Tradition Familiale Fine Champagne			35,00	
	COGNAC XO grande Champagne	(*)		66,00	
	COGNAC très vieille réserve-série limitée	(*)		100,00	
			TOTAL.....		

Commande à adresser avec votre chèque à :

ONEMA DR LYON (à l'attention de Nicole MICHAUD)
Chemin des Chasseurs
69500 BRON

(Libellez votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de SARL Domaine PASQUET.

à

le

Signature

Vins d'Alsace Domaine Etienne SIMONIS 68770 AMMERSCHWIHR

COMMANDE POSSIBLE A TOUT MOMENT AU COURS DE L'ANNEE
(lien internet <http://www.vins-simonis.fr/>)

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal et ville :	
Téléphone (fixe ou portable) :	
DiR ou DG de rattachement :	

Notre domaine familial est situé à Ammerschwihr au centre de l'Alsace.

Nos vignes sont cultivées selon les cahiers des charges de l'agriculture biologique et biodynamique et tous nos vins sont donc certifiés Ecocert et Demeter.

L'essentiel de notre travail se situe dans les vignes puisque l'objectif est de produire le meilleur raisin possible. Pour cela nous devons être à l'écoute de notre terroir et de nos vignes et savoir intervenir au bon moment. La biodynamie est un plus car elle nous offre une palette de solutions pour fortifier la vigne et ainsi lui permettre de mieux résister aux maladies.

Durant les vendanges, tous nos raisins sont récoltés à la main puis pressés lentement afin d'en extraire le jus, le sucre et les arômes. Les vinifications sont complètement naturelles et nous ne nous autorisons que l'ajout d'un peu de soufre au moment du pressurage et avant la mise en bouteille. Le dosage du soufre (très limité par la certification Demeter) va permettre au vin de se conserver et de voyager dans des conditions optimales tout en étant très digeste : aucun risque d'avoir mal à la tête !

Sylvaner Vieilles Vignes: Désaltérant, au fruité discret, il offre une belle vivacité et une belle minéralité. Idéal avec les salades composées, la charcuterie, les tartiflettes et raclettes et les produits de la mer.

Riesling : Expressif, aux arômes d'agrumes, la bouche est élégante et rafraîchissante avec une belle minéralité. A servir avec tous les produits de la mer, les sushis, les viandes blanches ainsi qu'avec les fromages de chèvre et de brebis.

Riesling Grand Cru Kaefferkopf : Bouquet de fruits mûrs et d'épices, concentré, il est puissant en bouche et offre une belle finale relevée. Merveilleux avec les poissons, les volailles et les fromages de chèvre et de brebis.

Pinot Noir : Fruité et léger, souple en bouche. A déguster frais (autour de 12°) avec des grillades, un buffet campagnard, un couscous, une pizza, des viandes rouges.

Pinot Gris : Nez aux arômes de sous-bois et de grillé, sec et généreux en bouche avec une belle minéralité. Facile à marier avec poissons en sauce, viandes blanches, veau, foie gras poêlé.

Gewurztraminer : Délicats parfums d'épices et de fleurs, équilibre très plaisant en bouche. Délicieux à l'apéritif, avec des plats exotiques, des fromages corsés et les desserts.

Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf : le terroir du Kaefferkopf apporte à ce Gewurztraminer une formidable richesse, une grande complexité. Un vin de garde. Nez fumé sur des notes de fruits confits, belle minéralité. Bouche onctueuse sur la rondeur.

Gewurztraminer Vendanges Tardives : Des arômes de surmaturité : coing, abricots, un nez intense. Onctueux, il présente un bel équilibre entre douceur et minéralité en bouche. C'est un vin de plaisir à déguster seul, avec un foie gras ou des desserts aux fruits. Il fera merveille avec une tarte tatin par exemple...

Tarif par bouteille (possibilité de panachage) avec un conditionnement par carton de 6 bouteilles

Sylvaner 2013 puis 2014 x 5.10 € =.....€
Pinot Noir 2013 puis 2014 x 7.50 € =.....€
Riesling 2013 puis 2014 x 6.40 € =.....€
Riesling Grand Cru KAEFFERKOPF 2013 puis 2014 x 13.00 € =.....€
Pinot Gris 2012 puis 2013 x 7.50 € =.....€
Gewurztraminer 2013 puis 2014 x 8.00 € =.....€
Gewurztraminer Grand Cru KAEFFERKOPF 2014 x 13.00 € =.....€
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2012 x 21.30 € =.....€
	Montant total TTC=€

Commande à adresser avec votre chèque à :
 Frédéric RENAUDON
 13 quai de Rives
 74200 THONON LES BAINS

(Pensez à libeller votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de Domaine Etienne SIMONIS.

A.....

Le.....

Signature

**Huiles OLEO-SINE
09200 SAINT GIRONS**

COMMANDE A RETOURNER AVANT LE 05 OCTOBRE 2015

Nom : **Prénom** :
Adresse :
Code postal et ville :
Téléphone (fixe ou portable) :



Oléo-Sine

Beauregard, Avenue de la Résistance

09200 Saint Girons

SITE : <http://oleosine.com> • EMAIL : contact@oleosine.com

Une démarche solidaire

Créée à l'initiative de l'association Solidarité France Sahel, la SARL Oléo-Sine s'inscrit évidemment dans une perspective de commerce équitable (les bénéfices réalisés sont intégralement réinvestis dans les actions de développement dans la région du Sine au Sénégal).

Elle commercialise les productions d'une huilerie, installée par Solidarité France Sahel à Sorokh, village de la région de Fatick au Sénégal. La création de cette huilerie répond à un triple objectif :

- Mettre en valeur des graines de divers arbres peu ou pas utilisées par les populations locales.
- Créer de nouveaux revenus notamment pour les femmes chargées de la récolte des graines et pour les trois jeunes salariés chargés du fonctionnement et de la gestion de l'huilerie.
- Dégager à terme des revenus pour financer des équipements ou des services collectifs (création d'une case santé, reboisement, cantine de l'école, électrification du village, ...).

En achetant les produits d'Oléo-Sine vous aidez au développement de la région de Fatick au Sénégal. Vous pouvez aussi apporter directement votre soutien à Solidarité France Sahel en adhérant ou en finançant ses projets (<http://solidaritefrancesahel.org>).

Depuis que nous proposons les produits au catalogue, la gamme c'est considérablement élargie. Vous trouverez les spécificités et les usages de chaque article sur le site <http://oleosine.com>.

Commande (détail page suivante) à adresser avec votre chèque à

Paul MOINS

1364 Chemin de la Bretonnière

38620 Saint Sulpice des Rivoires

(Pensez à libeller votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur : SARL Oléo-Sine)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de **SARL Oléo-Sine**

A.....

Le.....

Signature

		Tarif		Nombre	Total	
		Public	négocié APAS			
Huiles naturelles	Huile de baobab	50 ml	9,00 €	6,30 € €
		100 ml	16,00 €	11,20 € €
		250 ml	28,00 €	19,60 € €
		1 litre	60,00 €	42,00 € €
Huiles naturelles	Huile de dattier du désert	50 ml	8,00 €	5,60 € €
		100 ml	14,00 €	9,80 € €
		250 ml	25,00 €	17,50 € €
Huiles naturelles	Huile de Sésame	250 ml	5,00 €	3,50 € €
		500 ml	9,00 €	6,30 € €
		1 litre	16,00 €	11,20 € €
Huiles naturelles	Huile d'hibiscus	50 ml	9,00 €	6,30 € €
		100 ml	16,00 €	11,20 € €
		250 ml	28,00 €	19,60 € €
		1 litre	60,00 €	42,00 € €
Huiles naturelles	Huile de pomme cayor	50 ml	6,50 €	4,55 € €
		100 ml	11,50 €	8,05 € €
		250 ml	19,50 €	13,65 € €
Huiles naturelles	Huile de moringa	50 ml	8,00 €	5,60 € €
		100 ml	14,00 €	9,80 € €
		250 ml	25,00 €	17,50 € €
Cosmétiques	Savon à l'huile de baobab	unité	4,50 €	3,15 € €
	Savon-shampoing à l'huile de baobab	unité	6,00 €	4,20 € €
	Beurre de Karité	50 ml	5,00 €	3,50 € €
		125 ml	9,50 €	6,65 € €
Produits alimentaires	Poudre de baobab	200 g	7,00 €	4,90 € €
		500 g	16,00 €	11,20 € €
		1 Kg	28,00 €	19,60 € €
	Fleur d'hibiscus	50 g	3,00 €	2,10 € €
		150 g	8,00 €	5,60 € €
				Frais de port	6.90 €	

Total Global : €
-----------------------	---------

Vins Blancs de Vouvray
37210 LA VALLEE DU VAU-CHANCAÏ
COMMANDE A RETOURNER AVANT LE 05 OCTOBRE 2015

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal et ville :	
Téléphone (fixe ou portable) :	
DiR ou DG de rattachement :	

Présentation du produit :

Vins blancs AOC Vouvray récoltés à partir du cépage « Chenin », vendanges exclusivement manuelles permettant d'effectuer pour récolter des raisins à une maturité optimum.

Vinification en fûts de chêne par terroirs (parcelles) séparés. Le vieillissement en bouteilles s'effectue dans des caves creusées dans le tuffeau par la famille Cathelineau depuis 3 siècles (sept générations). Pour plus de renseignements sur le domaine et les vins, voir site internet : www.vin-vouvray-cathelineau.com

Conditionnement : cartons de 3, 6 ou 12 bouteilles (franco de port = 120 bouteilles)

(Sélection guide Hachette)

(prix par bouteille)

Vouvray méthode traditionnelle AOC (fines bulles) brut (*) x 6.00€ =.....€
Vouvray méthode traditionnelle AOC (fines bulles) demi-sec (*) x 6.00 € =.....€
Vouvray nature 2014 sec x 5.60 € =.....€
Vouvray nature 2014 demi-sec « Le Haut de la Rochère » x 6.00 € =.....€
Vouvray nature 2003 moelleux, cuvée "sélection d'automne" x 14.10 € =.....€
Vouvray nature 2014 moelleux, cuvée "mon seul rêve" x 8.50 € =.....€

Commande à adresser avec votre chèque à :

Patrick ROUSSEAU
10 rue de la Mazère
37530 POCE SUR CISSE

(Pensez à libeller votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de Jean-Charles CATHELINEAU

A.....

Le.....

Signature



Grands Vins de Bordeaux

Maison Milhade depuis 1938

33133 GALGON



COMMANDE POSSIBLE TOUTE L'ANNEE DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Nom : **Prénom :**

Adresse :

Code postal et ville :

Téléphone (fixe ou portable) :

DiR ou DG de rattachement :

Présentation du produit : La maison Milhade fut fondée en 1938. Depuis 4 générations, cette entreprise familiale produit et commercialise des vins authentiques dans la plus pure tradition Bordelaise.

La qualité est sa préoccupation majeure.

Pour plus de renseignement sur les vins, fiche technique, note de dégustation, visiter le site internet : www.milhade.fr.

Pour tous renseignements complémentaires prendre contact par téléphone au : 05.57.55.48.98 ou par mail : proprietes@milhade.fr

Conditionnement minimum : carton de 6 bouteilles d'un même château.

Frais de port : 1 carton de 6 bouteilles, +25 €

2 à 3 cartons de 6 bouteilles, +20 € (livrés à une même adresse)

A partir de 4 cartons ou 24 bouteilles livrées à une même adresse, les **frais de port sont offerts**.

Prix spéciaux APAS



<p>Château TOUR D'AURON 2014 - Bordeaux Supérieur Vin très agréable, souple et fruité issu exclusivement du cépage merlot 100%, il accompagnera à la perfection les viandes rouges grillées ou rôties, gibier et fromage.</p>	<p>Le carton de 6 : 38,40 €x 38,40 € =€ (soit 6,40 €/ bouteille)</p>	
<p>Château LYONNAT 2007 - Lussac Saint Emilion Magnifique propriété offrant un vin fruité et corsé, réputé pour sa tenue en bouteille incomparable. A déguster dès à présent ou dans 3 à 4 ans. Cité dans le Guide Hachette 2011 avec une étoile *.</p>	<p> * Le carton de 6 : 53,70 €x 53,70 € =€ (soit 8.95 €/ bouteille)</p>	
<p>Château VIEUX CHAIGNEAU 2012 - Lalande de Pomerol Un vin fruité, avec beaucoup d'élégance et de finesse. La mise en bouche est souple et fruité. Bel équilibre de la structure avec des tanins très soyeux. A découvrir dès à présent après un passage en carafe ou dans les 3 ans à venir. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée sans herbicides et sans traitements phytosanitaires sur grappe.</p>	<p>Le carton de 6 : 69,00 € x 69,00 € =€ (soit 11.50 €/ bouteille)</p>	
<p>Château FRANC LE MAINE 2011 - St Emilion Grand Cru Situé sur la juridiction de Saint-Emilion, cette propriété est qualifiée au titre de l'Agriculture Raisonnée. Elle produit un grand cru tout en finesse et en fruits. Ce millésime est très réussi, il a reçu plusieurs récompenses dont : la Médaille d'Or à Paris 2014, Médaille d'Or Guide Guilbert & Gaillard....</p>	<p>  Le carton de 6 : 89,10 €x 89,10 € =€ (soit 14,85 €/ bouteille)</p>	
<p>Frais de port€</p>		
<p>Montant total TTC€</p>		

Commande à adresser avec votre chèque à :

BIANCHI Jean Pascal
18 rue Cantérane
33500 LIBOURNE

(Pensez à libeller votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de : ETS MILHADE SA

A..... Le.....Signature

Votre proposition pour le catalogue 2016

COMMANDE A RETOURNER AVANT LE

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal et ville :
Téléphone (fixe ou portable) :

Présentation du produit :

Tarif :

Conditionnement :

 =€
 =€
 =€
Montant total TTC	
€

Commande à adresser avec votre chèque à : (vos coordonnées)

(Pensez à libeller votre chèque pour chaque commande à l'ordre du fournisseur)

Je joins à la commande un chèque de€ à l'ordre de
.....

Remarques :

- prix unique par produit,
- port négocié (gratuit ou intégré),
- centralisation des commandes par vos soins,
- contact et organisation des livraisons avec le fournisseur.

A.....

Le.....

Signature