



CATALOGUE DES ACHATS GROUPES

ANNEE 2016



L'APAS-ONEMA propose pour l'année 2016 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 **20 octobre 2016** 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 2016**
- 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 : Didier DRUART (06.72.08.11.66)
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 : achat direct regroupé par le producteur
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 20 OCTOBRE 2016

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 et pour les Réserve : Chardonnay) 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 qui se confirme chaque année.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles de 0,75 cl

Champagne brutcarton(s) x 75.00 € =€
Champagne demi-seccarton(s) x 75.00 € =€
Champagne brut ½ bouteille 0,37 clcarton(s) x 45.00 € =€
Champagne brut rosécarton(s) x 93.00 € =€
Champagne réserve brutcarton(s) x 84.00 € =€
Champagne brut prestigecarton(s) x 108.00 € =€
Magnum brut Réserve mill2011-150 clunités x 32.00 € =€
Jeroboam brut Réserve mill2011-300 clunités x 80.00 € =€
Montant total TTC€

Commande à adresser avec votre chèque à :

Didier DRUART

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 20 OCTOBRE 2016

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal et ville :

Téléphone (fixe ou portable) :

DR ou DG de rattachement :

Présentation du produit : Récolte 2015
particulièrement bonne car a bénéficié d'un été ensoleillé au bon moment de la maturation du raisin.

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 et prise en charge :
Pour Metz, Montpellier, Rennes, Poitiers, Toulouse, Compiègne, Paris
Le négociant nous propose un franco de port à partir de 60 bouteilles par site.

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

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

Lyon, Dijon, Clermont-Ferrand cartons x 42 € = €
Metz, Montpellier, Rennes, Poitiers, Toulouse, Compiègne, Paris	Attention franco de port mais commande de 10 cartons minimum cartons x 42 € = €
	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 20 OCTOBRE 2016

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 / "Marie-Framboise" 16% vol. bout.75 cl et Raisignac Apéritif Charentais 10,6% vol. bout. 75cl

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

Conditionnement : carton de 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.

Le producteur nous a maintenu les prix 2015 pour cet automne.

		Nbre Billes	Prix Unit. Bille	Total
Apéritifs	PINEAU Charente Blanc**		11,5	
	MARIE-FRAMBOISE**		11,5	
	RAISIGNAC**		10	
	Méthode traditionnelle rosé		6,5	
Cognac	L'ORGANIC V.S."Terroir Gde Champagne 4 ans		20	
	L'ORGANIC V.S.O.P. Grande Champagne 8 ans		27	
	Tradition Familiale Fine Champagne 15 ans		35	
	COGNAC XO grande Champagne 25 ans		66	
	COGNAC très vieille réserve-série limitée		100	
		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 2014 puis 2015 x 5.30 € =.....€
Pinot Noir 2015 x 7.80 € =.....€
Riesling 2014 x 7.00 € =.....€
Riesling Grand Cru KAEFFERKOPF 2014 puis 2015 x 14.00 € =.....€
Pinot Gris 2014 x 8.00 € =.....€
Gewurztraminer 2015 x 8.30 € =.....€
Gewurztraminer Grand Cru KAEFFERKOPF 2015 x 14.00 € =.....€
Gewurztraminer Vendanges Tardives x 23.50 € =.....€
	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 20 OCTOBRE 2016

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 (reboisement, ferme école, poulailler, agroforesterie ...).

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 (www.solidaritefrancesahel.org).

Vous trouverez les spécificités et les usages de chaque article sur le site www.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

(*) Vous pouvez également commander toute l'année jusqu'à la parution du prochain catalogue en adressant directement cette fiche à Louis FONTVIEILLE - 768 Chemin de St Clair - 34200 SETE. Vérifiez la disponibilité sur le site www.oleosine.com. (Tous les produits proposés à la parution du catalogue sont disponibles.)

		Tarif		Nombre	Total	
		Public	négocié APAS			
Huiles naturelles	Huile de baobab	50 ml	9,00 €	6,30 € €
		100 ml	14,00 €	9,80 € €
		250 ml	21,00 €	14,70 € €
		500 ml	34,00 €	23,80 € €
		1 litre	50,00 €	35,00 € €
	Huile de dattier du désert	50 ml	9,00 €	6,30 € €
		100 ml	16,00 €	11,20 € €
		250 ml	28,00 €	19,60 € €
		1 litre	60,00 €	42,00 € €
	Huile de Sésame	250 ml	5,00 €	3,50 € €
		500 ml	9,00 €	6,30 € €
		1 litre	16,00 €	11,20 € €
	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 € €	
Cosmétiques	Savon à l'huile de baobab	unité	5,00 €	3,50 € €
	Savon-shampoing à l'huile de baobab	unité	6,00 €	4,20 € €
	Beurre de Karité	100 ml	9,50 €	6,65 € €
Produits alimentaires	Poudre de baobab	200 g	8,00 €	5,60 € €
		500 g	18,00 €	12,60 € €
		1 Kg	32,00 €	22,40 € €
	Fleur d'hibiscus	150 g	9,00 €	6,30 € €
		1 Kg	45,00 €	31,50 € €
Total				 €	
Frais de port (offert à partir de 80 €)					6.90 €	
Total Global :				 €	

Vins Blancs de Vouvray
37210 LA VALLEE DU VAU-CHANCAÏ
COMMANDE A RETOURNER AVANT LE 20 OCTOBRE 2016

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 6.10€ =.....€
Vouvray méthode traditionnelle AOC (fines bulles) demi-sec (*) x 6.10 € =.....€
Vouvray nature 2014 Silex sec x 6.00 € =.....€
Vouvray nature 2014 demi-sec « Le Haut de la Rochère » x 7.00 € =.....€
Vouvray nature 2003 moelleux, cuvée "sélection d'automne" x 14.40 € =.....€
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 soit 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 2012 - 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 4 à 6 ans.</p>	<p>Le carton de 6 : 51,00 €x 51,00 € =€ (soit 8.50 € / bouteille)</p>	
<p>Château VIEUX CHAIGNEAU 2012 - Lalande de Pomerol Un vin fuité, 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 PUY RAZAC - St Emilion Grand Cru Vignoble très bien situé au pied de la côte de Saint-Emilion ('Côte Pavie'). Cette propriété est qualifiée au titre de l'Agriculture Raisonnée. Alliant modernité et tradition, les merlots sont très expressifs et le bois souligne délicatement les arômes de fruits. Un grand cru tout en finesse.</p>	<p> Le carton de 6 : 86,40 €x 86,40 € =€ (soit 14,40 € / bouteille)</p>	
<p>Frais de port€</p>		
<p>Montant total TTC€</p>		

Commande à adresser avec votre chèque à :

ETS MILHADE – Mme MENNETRIER
11 Rue Jean Milhade
33133 GALGON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

(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 2017

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