



# AGRUMES DE SICILE ET AUTRES PRODUITS BIO CH A LEYSIN

VERSION 2023-24

## Conditions de vente et informations générales

### Commande

Les commandes se font uniquement à l'épicerie directement ou par le biais du site [www.laguintsette.com](http://www.laguintsette.com) sous la catégorie « agrumes et produits sur commande ».

Pour les agrumes, les mélanges ne sont pas possibles. Un cageot contient une seule sorte d'agrumes.

### Confirmation Paiement en ligne/hors ligne

CHOISIR DE TOUTES FACONS LE LIEU DE RETRAIT : LA GUINTSETTE pour annuler les frais de livraison. Pas de livraison ou d'envoi possible pour tous les articles en précommande.

#### **Vous pouvez maintenant payer en ligne avec :**

- Paypal
- Carte de crédit/débit

**Ou vous pouvez payer hors ligne** (Il est impératif de payer votre commande dès que vous recevez l'email de confirmation en cas de paiement hors ligne) par :

- TWINT sur mon numéro de téléphone : 078/845.28.25
- Paiement en cash ou par carte bancaire (sauf postcard) à l'épicerie La Guintsette A LA COMMANDE ET NON A LA RECEPTION SVP.
- Paiement par versement sur le compte UBS : ELISA GIORGIS LA GUINTSETTE IBAN
- CH64 0900 0000 1608 9405 8 .

MERCI DE TOUJOURS INDIQUER VOTRE CHOIX DANS LES COMMENTAIRES DU SITE ET DE PROCEDER AU PAIEMENT.

Après avoir passé commande, vous recevrez une confirmation par email. Si ce n'est pas le cas, merci de me contacter.

**PAS DE PAIEMENT PAR LA POSTE SVP!**

Les commandes non-payées à temps ne seront pas prises en compte.



# AGRUMES DE SICILE ET AUTRES PRODUITS BIO CH A LEYSIN

VERSION 2023-24

## **Retrait de commande**

A la date et aux horaires mentionnées sur le site.

**Leysin** : LA GUINTSETTE, rue du Village 7, 1854 Leysin entre 14h15 et 18h le jour prévu de la récolte de votre commande.

## **En cas de non- retrait**

Sans nouvelles de votre part, au plus tard durant les heures de retrait prévus, les commandes non-retirées seront distribués ou revendues à l'épicerie La Guintsette.

## **BIO, ou non-traités mais sans label**

Les carottes, patates et autres produits de Suisse ont le Label BIO BOURGEON.

Les agrumes n'ont pas de label, mais sont non-traités avant et après récolte. Il n'existe pas de label bio en Italie. Les agrumes de Rosario ont été testés il y a quelques années par l'émission ABE et ont été déclarées sans traitements ante et post récoltes.

**Les agrumes sans traitements sont évidemment plus fragiles que ceux qui ont subi 2 cirages chimiques en culture conventionnelle. Il est donc normal que certains moisissent dans la limite de l'acceptable. Si vous pensez que trop d'agrumes ont moisi malgré des conditions de stockage optimale, veuillez me contacter.**

## **Récolte et Transport Agrumes**

Les agrumes sont récoltés à maturité puis conditionnés par le producteur. Ils sont acheminés par bateau de Sicile à Gênes en Italie puis transportés en camion jusqu'en Suisse. Le producteur livre la marchandise lui-même, ce qui permet d'éviter des intermédiaires et des frais. Les agrumes arrivent en Suisse 7 à 8 jours après avoir été récoltés. C'est pour cette raison qu'ils sont si goûteux et qu'ils se conservent longtemps.

## **Récolte et Transport Carottes et patates et pommes**

Les carottes, pommes et pommes de terre sont récoltées à maturité puis stockées par le producteur. Elles sont ensuite livrées à Leysin le jour du retrait de votre marchandise.

## **Conservation**

Les agrumes, patates, pommes et carottes sont d'excellente qualité et se conservent bien. En les stockant à la cave, ou dans un endroit frais entre 5 et 10 degrés, les fruits se conservent 2 à 3 semaines sans problèmes, les patates et carottes quelques mois.

Les agrumes seront stockés dans des cageots en bois (il faut éviter le plastique et le carton) et doivent être triés dès votre retour à la maison. Il faut éviter de laisser un agrume gâté dans le cageot, sinon il transmettra son mal aux autres ;-). Les carottes et patates seront stockées dans des sacs en plastiques avec des trous d'aération pour réguler l'humidité. Les pommes seront



AGRUMES  
DE SICILE ET  
AUTRES PRODUITS  
BIO CH  
A LEYSIN

VERSION 2023-24

stockées à plat dans des cageots. Farines, avoine et autres produits secs devront être mises à l'abri des ravageurs.

Il est important d'éviter les changements de température.

**Quantités par cageot ou par 1/2 cageot**

Les cageots d'agrumes contiennent entre 8 et 10 kg de fruits, parfois un peu plus, parfois un peu moins. Le cageot n'est pas pesé, il est calibré d'après la sorte de fruit.

Les mélanges ne sont pas possibles. Un cageot ne contient qu'une seule sorte d'agrumes.