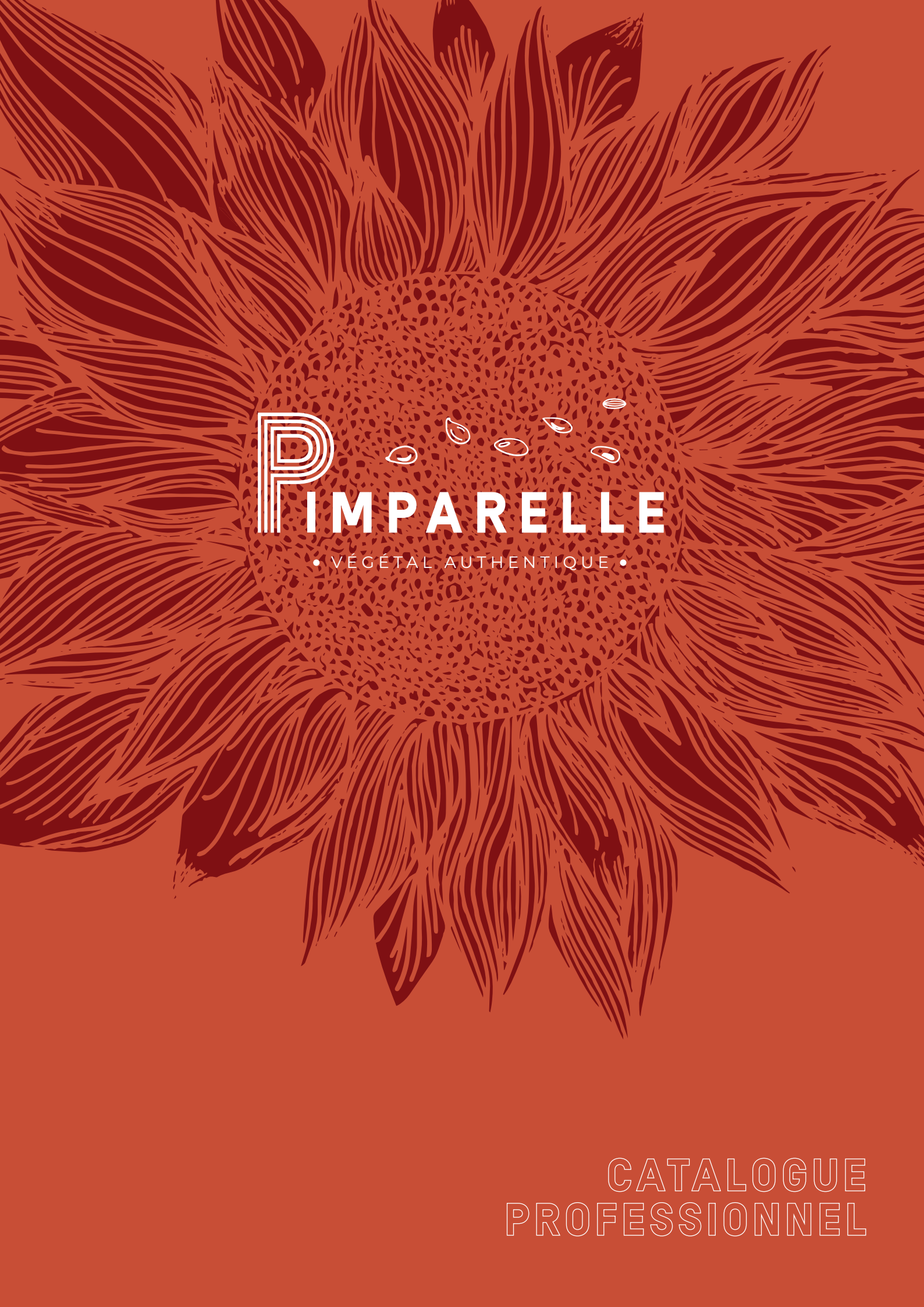



# CATALOGUE PROFESSIONNEL

# A PROPOS

> Au cœur du Tarn, entre le Lauragais et la Montagne Noire, notre exploitation cultive l'avenir de l'Agriculture Biologique.



La Pimparelle est une fleur sauvage de nos campagnes. En Occitan, elle désigne aussi une jeune fille malicieuse et rebelle, symbole de notre état d'esprit : produire local en cassant les codes de l'agriculture traditionnelle.

Nos graines sont cultivées sur nos parcelles au pied de la Montagne Noire, un terroir unique qui leur donne ce petit goût si authentique. Blé tendre, tournesol, soja, orge brassicole, chanvre textile, maïs...

Ces cultures, aussi variées qu'exigeantes, sont le fruit d'un travail minutieux, de semis soignés à des récoltes précises.

Chaque étape reflète notre engagement : produire des aliments sains tout en respectant la terre qui nous nourrit.

## Une production durable & 100% occitane

Chez Pimparelle, nous plaçons la gestion durable de l'eau au centre de nos pratiques. En partenariat avec des agriculteurs voisins, nous utilisons une réserve collinaire alimentée par les pluies hivernales, sans puiser dans les ressources naturelles durant l'été. Cette approche respectueuse préserve l'eau pour les générations futures.

Nos équipements modernes nous permettent de trier, sécher et stocker nos récoltes sur la ferme pour fournir des produits de qualité.

Nos certifications et labels

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

SAVEURS DU TARN

Occitanie Sud de France

# QUI SOMMES-NOUS ?



**Simon SAFFORES**

Passionné de nouveautés et d'innovations il aime bousculer les habitudes pour concilier production et écologie.



**Jérôme BOUSQUET**

Travailleur infatigable, technicien expérimenté et observateur aguerri, il veille sur les cultures du semis à la récolte.

ENGAGÉS

## PLANTATIONS DE HAIES

Nous sommes engagés dans un programme de plantation de haies.
En partenariat avec une association locale nous avons déjà planté plusieurs milliers d'arbres et ce n'est qu'un début !

# L'HUILE DE TOURNESOL BIOLOGIQUE

Notre huile provient de Tournesols cultivés en Agriculture Biologique au pied de la Montagne Noire.

Pressée à froid pour préserver goût et qualités nutritionnelles, l'huile Pimparelle a une saveur douce et légèrement toastée.

Sa teneur en Oméga 6, Oméga 9 et vitamine E en font un allié santé au quotidien.






**BON À SAVOIR :**
L'huile de tournesol est également préconisée pour tous les types de cuisson.

Disponible également en formats :




Bag-in-Box 3L
*Idéal pour conserver les qualités gustatives et nutritionnelles.*




Bidon 5L
*Le plus économique pour la restauration.*



# LA FARINE DE BLÉ BIOLOGIQUE

Notre farine bio est issue de variétés de blés soigneusement sélectionnées et cultivées par nos soins, au pied de la Montagne Noire, en Agriculture Biologique.

Transformés dans un moulin familial en Aveyron grâce à la technique de mouture sur cylindres, ces blés donnent une farine d'excellente qualité.

Idéale pour les préparations boulangères et pâtissières, notre farine T55 bio allie goût authentique et engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement.

**BON À SAVOIR :**
La farine T55 est une farine très fluide.
Elle est très appréciée en cuisine et pâtisserie.







## Farine T55
Sac 1kg ou 5kg




## Farine Sarrasin
Sac 1kg




## Farine T80
Sac 25kg



# LES GRAINES

Récoltées et triées avec soin, nos graines sont produites dans le respect de l'environnement afin de vous proposer des produits de haute qualité.




## LENTILLES

Riches en protéines, en fibres et en fer, les lentilles sont les alliées parfaites pour des repas équilibrés et gourmands.




## POIS CASSÉS

Naturellement riches en fibres, en protéines végétales et en minéraux, les pois cassés apportent une onctuosité incomparable à vos plats d'hiver.




## HARICOTS

Sélectionnés pour leur qualité, ils sont riches en protéines, en fibres et en vitamines essentielles. Parfaits pour une grande variété de recettes, des plats mijotés aux salades gourmandes.

NOUVEAU !




## POIS CHICHES

Source de protéines végétales, de fibres et de vitamines, les pois chiches allient satiété et vitalité.




## MAÏS À POP-CORN

Riche en fibre, il allie plaisir et équilibre. À déguster nature, salé ou sucré, il est idéal pour une pause gourmande ou une soirée détente. Facile à préparer en quelques minutes.






# EXISTE AUSSI EN 5KG !

## POUR LES GRANDES TABLES COMME POUR LES FAMILLES

Un format pratique et économique particulièrement adapté aux collèges, collectivités, professionnels de la restauration et aux particuliers.

**Oui, oui !**
Nos sacs 5kg sont confectionnés à la main directement à la ferme. Chaque produit est soigneusement emballé, pesé, scellé avant d'y apposer notre étiquette.




Version haricots blancs, pois cassés, lentilles, farine de sarasin et maïs à pop corn.



# AUTOUR DE LA COURGE

Semées et récoltées par nos soins au pied de la Montagne Noire, nos courges biologiques s'épanouissent sous le généreux soleil du Tarn. Nous apportons une attention rigoureuse à chaque étape de culture pour garantir des potimarrons et butternuts d'une qualité irréprochable.

Leur chair dense, fondante et subtilement parfumée fait la singularité de notre production. Cuisinées brutes ou savourées à travers nos veloutés onctueux, elles incarnent toute la richesse de notre terroir.

**Butternut & Pois cassé**

**Potimarron & Lentille**




# Nos veloutés

70cl

Pour prolonger les bienfaits de nos récoltes, nous cuisinons nos courges biologiques au cœur de recettes végétales uniques et généreuses. Conditionnés en bouteille en verre de 70 cl, nos veloutés prêts à réchauffer restituent toute la fraîcheur et la qualité nutritionnelle de nos terres d'Occitanie. .

**Cagette 12 courges**






# LA BIÈRE

Bonne nouvelle, l'aventure continue et notre gamme de bière s'élargie !

Après LA PIMPANTE, notre bière blonde, découvrez L'AUTANTIQUE, notre bière triple de pays.

Issues de notre Orge Bio cultivé sur la ferme et brassées à deux pas de chez nous dans le Tarn, nos bières ont l'accent de chez nous.




33cl

## La Pimpante

La Pimpante est brassé à partir d'orge cultivée sur nos parcelles au pied de la Montagne Noire. Sa saveur douce et légère rappelle les sensations d'une balade estivale au cœur de notre belle campagne




33cl

## L'Autantique

L'Autan est une région mythique nichée au pied de la Montagne Noire. C'est ici que se lève un vent redouté dans tout le midi. L'orge qui y pousse donne une bière aux saveurs uniques.



# NOUVEAUTÉ À TARTINER !

# HOUMOUS

Riche en protéines végétales, en fibres et sublimé par notre huile de tournesol bio PIMPARELLE, ce houmous à la texture crémeuse, aux délicates notes toastées, authentique et sain est l'allié parfait pour vos apéritifs gourmands, des tartinades équilibrées et des encas pleins de vitalité.

## PACKAGING À VENIR !

# ILS NOUS FONT CONFIANCE

Intermarché
*CARCASSONNE*
*RAMONVILLE*
*REALMONT*
*CUGNAUX*
*MOISSAC*
*REVEL*
*ALBI*

SUPER U
*FLOURENS*
*CASTRES*
*SOUAL*

Carrefour
*REVEL*

E.Leclerc
*SAINT ORENS*
*MONTAUBAN*
*LIMOUX*

Auchan
*CASTRES*

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE
*QUINT FONSEGRIVE*
*LABEGE*
*REVEL*

La Vie Claire
LA BIO CLAIREMENT ENGAGÉE
*MAZAMET*

cultiver sa nature
j.p.r. distribution
*MAZAMET*

Proxi
*VERDALLE*

Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996
*SAIX*

PAIN & NATURE

L'Intangible

Auberge du Poids Public
Hôtel*** Restaurant

COMPTOIR BACCHUS & EPICURE

ESPINASSE
Primeurs

Clos Lapeyre
ESPACE MIDI FRUITS REVEL

LA FERME DE CABRIOLE

Ferme de Las Cases
Éleveurs de saveurs

Fredfruit gourmet
SPÉCIALISTE DU FRUIT ET LÉGUME DEPUIS 1977

MANGER bio Occitanie Pyrénées

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT

CONSEIL DÉPARTEMENTAL HAUTE-GARONNE.FR

TARN
LE DÉPARTEMENT

AUDE
Le département

BIO PAYS LANDAIS

La Région Occitanie
Pyrénées · Méditerranée

***NOS COLLÈGES EN OCCITANIE***

*Pierre Suc; Vincent Auriol; Saut de Sabot; Jean Jaurès; Les Fontanilles; Montagne Noire; François Verdier; Thomas Pesquet; Charlemagne; Saint Exupéry; Antonin Perbosc; Jules Fil; Condrocet*


PIMPARELLE


PIMPARELLE
MAÏS À POP CORN





# PRODUITS & CONTENANCES

| PRODUIT | CONDITIONNEMENT | QUANTITÉS PAR CARTON |
|---|---|---|
| **Huile de tournesol** | Bouteille 0,75L | 12 |
| | BIB 3L | 4 |
| | Bidon 5L | 4 |
| **Farine de blé T55** | Sac 1kg | 10 |
| | Sac 5kg | 2 |
| **Farine de blé T80** | Sac 25kg | 1 |
| **Farine de sarrasin** | Sac 1kg | 10 |
| **Lentille verte** | Ballotin 500g | 10 |
| | Sac 5kg | 1 |
| **Haricot blanc** | Ballotin 500g | 10 |
| **Pois cassé** | Ballotin 500g | 10 |
| | Sac 5kg | 1 |
| **Pop Corn** | Ballotin 500g | 10 |
| | Sac 5kg | 1 |
| **Bière blonde** | Bouteille 33cl | 24 |
| **Bière triple** | Bouteille 33cl | 24 |
| **Potimarron** | 800g – 1kg | 12 |
| **Butternut** | 800g – 1kg | 12 |
| **Velouté potimarron** | Bouteille 70cl | 14 |
| **Velouté Butternut** | Bouteille 70cl | 14 |
| **Malt d'orge** | Sac 25kg | 1 |

PIMPARELLE

• VÉGÉTAL AUTHENTIQUE •

lapimparelle@gmail.com ou 06 79 50 38 77
PIMPARELLE - GAEC PLAINE DE MALAPRADE - 81540 CAHUZAC

Rendez-vous sur notre site www.pimparelle.com