CATALOGUE 2017

PRUNEAUX & FRUITS SECS BIO DEPUIS 1982

Lou Prunel

SOMMAIRE

2016 : sous le signe de l'innovation chez Lou Prunel ..... 4.

Nos pruneaux ..... 6.

Les tartinables ..... 10.

Les fruits moelleux ..... 12.

Les fruits secs Nouvelle gamme LP Bio ..... 14.

Les box ..... 16.

Nous sommes ici !
Au cœur du Lot-et-Garonne, entourés de nos vergers...

Édito

Il y a près de 50 ans naissait LOU PRUNEL.

Des prémices de l'exploitation familiale menée en bio, et déjà d'un atelier de conditionnement de pruneaux, est née l'entreprise LOU PRUNEL.

Aujourd'hui, c'est une nouvelle usine qui a vu le jour, avec plus de sécurité pour le personnel et le consommateur mais aussi plus économe en énergie et autres ressources naturelles.

Toujours une équipe, autour de Laurence et de moi-même, avec des valeurs tournées vers l'amélioration de la qualité des produits, des valeurs issues de notre terre et une importante solidarité avec nos arboriculteurs bio.

Nous continuerons à respecter ces valeurs, tant que nos clients nous feront confiance, et nous serons toujours à leur écoute.

Tout cela n'existerait pas sans le développement de l'agriculture et de la consommation bio, sans le respect toujours accru de la nature et de la santé des consommateurs et des citoyens.

Laurence Boquet & Alain Brugalières
Fondatrice Gérant

Un peu d'histoire...

LE PRUNEAU D'AGEN

Cultivée dans la vallée du Lot depuis le XII^e siècle, la production de la prune d'Ente se transmet de génération en génération. Ce savoir-faire, allié aux conditions climatiques exceptionnelles du Lot-et-Garonne, procure aux pruneaux toutes leurs qualités gustatives.

Grâce à son port sur la Garonne, Agen était la ville d'où les pruneaux étaient embarqués à destination de ceux de la façade atlantique de l'Europe. Estampillés du nom de leur port d'expédition, les pruneaux furent très tôt associés au nom de cette ville. L'appellation pruneaux d'Agen a perduré au fil des siècles jusqu'à sa reconnaissance officielle par l'Union Européenne en novembre 2002, matérialisée par l'attribution d'une IGP (Indication Géographique Protégée).

2016 : SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION CHEZ LOU PRUNEL

Petite histoire... grande aventure !

1969 C'est le point de départ. Michel et Josette Galant, agriculteurs en Lot-et-Garonne, choisissent de convertir en agriculture biologique leurs vergers de pruniers. Avec quelques autres agriculteurs, ils font partie des pionniers de la filière « pruneaux d'Agen Bio ».

1982 Ils fondent la société Lou Prunel.

2002 Leur fille Laurence Boquet leur succède et Alain Brugalières, fort de son expérience dans le bio, entre au capital de l'entreprise.

2007 Alain Brugalières devient producteur de pruneaux bio sur les côteaux de la vallée du Lot.

2016 Nouvelle usine, nouvelle image. Lou Prunel adopte un nouveau process encore plus respectueux de l'environnement.

2017 Nouvelle gamme LP Bio : des fruits secs en petites portions en sachets refermables.

2017 : double enjeu pour Lou Prunel. Modernisation et respect de l'environnement.

Après 46 ans passés sur le site d'origine, Lou Prunel a investi une nouvelle usine depuis le début de l'année 2016, doublant ainsi sa surface d'exploitation et de bureaux.

Le nouveau site, toujours à Bias, proche de Villeneuve-sur-Lot, au cœur du bassin IGP Pruneaux d'Agen, accueille de nouvelles machines, un stockage froid intégré et une boutique sur le site.

Pour Lou Prunel, construire une unité de production respectueuse de l'environnement et tenant compte des dernières normes en vigueur était important. La nouvelle usine répond à la mention « Haute Qualité Environnementale ».

Elle est très performante sur l'éco-gestion - grâce à ses panneaux solaires, le bâtiment est presque auto-suffisant en énergie - et performante sur l'éco-construction.

Pour le confort de tous, l'accent a été mis sur l'espace et la lumière, tant au niveau des bureaux, de la boutique, que de la zone de production.

Avec cette nouvelle unité de production, Lou Prunel est allé au bout de ses convictions historiques.
Transformer le pruneau d'Agen biologique, produit sain et simple, dans un environnement respectueux de la nature, agréable et ergonomique pour ses salariés. Ces installations permettent aussi de transformer tous les fruits secs bio.

NOS PRUNEAUX

Les pruneaux d'Agen

Notre méthode traditionnelle de séchage ainsi qu'une légère réhydratation du pruneau donnent une qualité « moelleuse et fondante » unique et savoureusement agréable.

PRUNEAUX D'AGEN 33/44 GÉANT

(33 à 44 fruits au 500 g)

CODE	SA02PR33	SA05PR33	BO05ANN33
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen biologiques Géant 33/44	Pruneaux d'Agen biologiques Géant 33/44	Pruneaux d'Agen biologiques Géant 33/44 - Boîte « Collector »
GENCOD	3 543 267 102 331	3 543 267 105 332	3 543 264 205 332
CONT.	250 g	500 g	500 g
PCB	15	15	6

PRUNEAUX D'AGEN 44/55 TRÈS GROS

(44 à 55 fruits au 500 g)

CODE	SA02PR44	SA05PR44	CA30PR44
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen biologiques Très Gros 44/55	Pruneaux d'Agen biologiques Très Gros 44/55	Pruneaux d'Agen biologiques Très Gros 44/55
GENCOD	3 543 267 102 447	3 543 267 105 448	3 543 266 130 441
CONT.	250 g	500 g	3 kg
PCB	15	15	2

***Palettisation : Boîte de 500 g** : 8 couches de 16 colis de 6 boîtes, soit 128 colis | **Sachet de 250 g** : 12 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 96 colis | **Sachet de 500 g** : 9 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 72 colis | **Sachet vrac de 3 kg** : 13 couches de 8 colis de 2 sachets, soit 104 colis | **DLUO à date de fabrication** : 24 mois.*

PRUNEAUX D'AGEN DÉNOYAUTÉS 33/44 GÉANT

CODE	SA02PRSN33	SA05PRSN33
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen biologiques dénoyautés 33/44	Pruneaux d'Agen biologiques dénoyautés 33/44
GENCOD	3 543 267 102 034	3 543 267 105 035
CONT.	250 g	500 g
PCB	15	15

PRUNEAUX D'AGEN DÉNOYAUTÉS 44/55 TRÈS GROS

CODE	SA02PRSN44	SA05PRSN44
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen biologiques dénoyautés 44/55	Pruneaux d'Agen biologiques dénoyautés 44/55
GENCOD	3 543 267 102 041	3 543 267 105 042
CONT.	250 g	500 g
PCB	15	15

PRUNEAUX D'AGEN DÉNOYAUTÉS 55/66 GROS

CODE	CA30PRSN
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen biologiques dénoyautés 55/66
GENCOD	3 543 266 130 007
CONT.	3 kg
PCB	2

***Palettisation : Sachet de 250 g** : 12 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 96 colis | **Sachet 500 g** : 9 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 72 colis | **Sachet 3 kg** : 13 couches de 8 colis de 2 sachets, soit 104 colis | **DLUO à date de fabrication** : 24 mois.*

NOS PRUNEAUX

La gamme Demeter

« L'agriculture biodynamique tire ses forces de la nature, sans oublier de les lui rendre. L'agriculture biodynamique est donc l'alternative à long terme intégrant tous les équilibres originels vitaux pour l'homme et son environnement : parce qu'elle respecte les saisons, les cycles de fécondité et les mille autres merveilles quotidiennes de la Terre. »

CODE	DEM02PR44	DEM05PR44	DEM02PRSN33	DEM02PRSN
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen Demeter Très gros 44/55	Pruneaux d'Agen Demeter Très gros 44/55	Pruneaux d'Agen Demeter dénoyautés 33/44	Pruneaux d'Agen Demeter dénoyautés 55/66
GENCOD	3 543 263 002 444	3 543 263 005 445	3 543 263 002 031	3 543 263 002 000
CONT.	250 g	500 g	250 g	250 g
PCB	15	15	15	15

***Palettisation : Sachet de 250 g** : 12 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 96 colis | **Sachet de 500 g** : 9 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 72 colis | **DLUO à date de fabrication** : 24 mois.*

Retrouvez toutes les infos sur la gamme Demeter en scannant ce QR Code

Les pruneaux mi-cuits

Un ensoleillement exceptionnel de nos vergers a permis de récolter des fruits avec un taux de sucre particulièrement élevé, ce qui a donné des pruneaux d'une très grande qualité gustative.
Nous avons donc décidé de valoriser le cœur de récolte en vous proposant des pruneaux mi-cuits, c'est-à-dire des pruneaux dont la cuisson a été stoppée à un taux d'humidité de 35% et qui n'ont subi aucune réhydratation.

Le pruneau mi-cuit est vendu en carton présentoir à mettre en rayon.

CODE	SA05MC44X12
DÉSIGNATION	Pruneaux d'Agen biologiques mi-cuits Géant 33/44
GENCOD	3 543 267 205 339
CONT.	500 g
PCB	12

***Palettisation :** 6 couches de 10 présentoirs de 12 sachets, soit 60 colis | **DLUO à date de fabrication** : 24 mois.*

On vous dit tout sur les pruneaux mi-cuits par ici !

LES TARTINABLES

Mes Délices aux Pruneaux

Lou Prunel vous propose la gamme « Mes Délices aux Pruneaux », une gamme de pâtes à tartiner à base de pulpe de pruneaux.

Nous vous proposons trois saveurs très différentes :

- **Pruneau, Pomme & Vanille** : une saveur douce et parfumée que les enfants apprécieront avec une tranche de cake.
- **Pruneau & Orange** : au goût subtil, ce mélange surprenant raviera toutes les papilles sur une crêpe à l'heure du goûter.
- **Pruneau, Chocolat & Noisette** : le chocolat revisité avec du pruneau et de la noisette en font une gourmandise incontournable pour les grands et les petits.

CODE	BC210DPV	BC210DO	BC220DCN
DÉSIGNATION	Mes Délices aux Pruneaux « Pruneau, Pomme & Vanille »	Mes Délices aux Pruneaux « Pruneau & Orange »	Mes Délices aux Pruneaux « Pruneau, Chocolat & Noisette »
GENCOD	3 543 262 401 217	3 543 262 402 214	3 543 262 403 211
CONT.	210 g	210 g	220 g
PCB	6	6	6

***Palettisation : Bocaux de 210 ou 220 g** : 8 couches de 33 packs de 6 bocaux, soit 264 colis | **DLUO à date de fabrication** : 36 mois pour Pruneau-Pomme-Vanille et Pruneau-Orange | 24 mois pour Pruneau-Chocolat-Noisette.*

Retrouvez également nos Délices aux pruneaux sur notre site internet

La Pulpe de Pruneaux

Produit diététique par nature, cette pulpe est naturellement sucrée par le sucre du fruit. Une sélection particulière des pruneaux permet d'obtenir une pulpe au goût toujours équilibré. On ne rajoute ni sucre, ni conservateur.
Elle se consomme comme une marmelade et s'incorpore facilement dans les desserts, glaces, pâtisseries.

CODE	BC335PU
DÉSIGNATION	Pulpe de pruneaux biologiques sans sucre
GENCOD	3 543 262 203 354
CONT.	335 g
PCB	6

***Palettisation : Bocal de 335 g** : 10 couches de 19 colis de 6 bocaux, soit 190 colis | **DLUO à date de fabrication** : 36 mois.*

Les pruneaux enrobés de chocolat

Pruneaux dénoyautés Lou Prunel enrobés de chocolat : l'instant gourmandise !
Retrouvez toute la saveur du pruneau d'Agen enrobé d'un délicieux chocolat noir bio et équitable.

CODE	BA02PRCH
DÉSIGNATION	Pruneaux biologiques enrobés de chocolat noir
GENCOD	3 543 261 302 997
CONT.	200 g
PCB	8

***Palettisation : Ballotin de 200 g :** 8 couches de 11 colis de 8 ballotins, soit 88 colis | **DLUO à date de fabrication** : 6 mois.*

LES FRUITS MOELLEUX

CODE	SA025AB	SA025FI	SA025RA
DÉSIGNATION	Abricots biologiques moelleux pasteurisés	Figues biologiques moelleuses pasteurisées	Raisins sultanines biologiques
GENCOD	3 543 267 502 001	3 543 267 802 002	3 543 267 702 005
CONT.	250 g	250 g	250 g
PCB	15	15	15

***Palettisation : Sachet de 250 g** : 12 couches de 8 colis de 15 sachets, soit 96 colis | **DLUO à date de fabrication** : 24 mois.*

FRUITS VRAC

CODE	CN50AB	CN50FI	CN50RA
DÉSIGNATION	Abricots biologiques vrac	Figues naturelles biologiques vrac	Raisins sultanines biologiques vrac
GENCOD	3 543 267 599 506	3 543 267 799 500	3 543 267 899 507
CONT.	5 kg	5 kg	5 kg
PCB	1	1	1

***Palettisation : Sachet de 5 kg :** 13 couches de 8 colis de 1 sachet, soit 104 colis | **DLUO à date de fabrication** : 12 mois.*

Les abricots Lou Prunel

*Nos abricots proviennent des **vergers de Malatya**, en **Turquie**, la première région au monde productrice d'abricots.*
Les abricots sont sélectionnés en frais puis séchés au soleil, calibrés et triés avant d'être expédiés. L'abricot séché est très riche en vitamine A, B3, B5, C et K ainsi qu'en minéraux et en fibres et possède un fort pouvoir antioxydant (plus élevé que dans le fruit frais).

Les figues Lou Prunel

*Nos figues proviennent de la région de **Turquie** proche de la mer Égée, dans le **bassin de Aydin**. La figue est considérée comme un fruit sacré dans toutes les religions et possède par ailleurs des vertus nutritives insoupçonnées pour la santé.*
Les différentes appellations des figues correspondent aux formes qui leur sont données au conditionnement : Lerida, Protoben, Pulled, Baglama, Garland.
*Lou Prunel a choisi d'utiliser la **figue naturelle**, à laquelle aucune forme particulière n'a été donnée. Elle n'a donc pas de nom particulier.*
La figue séchée est un des fruits les meilleurs pour la santé, source de très nombreuses vitamines (A, K, B1, B5, B6, etc.) et minéraux (calcium, cuivre, fer, etc.).

Quelques photos de nos producteurs et de leurs vergers

Les raisins Lou Prunel

*Nos raisins sultanines proviennent du **Nord de la région d'Égée en Turquie**.*
Le Sultanine est une variété de raisin sans pépin. Ce sont des raisins secs naturels.
À maturité, les grappes sont séchées au soleil. La matière première ainsi obtenue doit être transformée : les raisins passent sur une ligne où ils sont lavés, calibrés et triés. Ce triage manuel est répété 3 fois pour avoir une sélection incomparable de leur qualité et de leur couleur.
À la fin de ce processus, on leur adjoint un anti-agglomérant naturel : de l'huile de tournesol bio.
Les raisins secs sont également intéressants pour leur apport en fibres alimentaires et en vitamines. C'est une excellente source de potassium, de fer et de cuivre. Ces fruits sont un excellent combustible pour les sportifs car très énergétiques. Les raisins secs, tout comme le jus de raisin ou le vin, sont une bonne source d'antioxydants.

*Dans un souci de qualité, nous **rendons visite** chaque année aux producteurs turcs auprès desquels nous nous fournissons, pour sélectionner les fruits sur les vergers, contrôler la façon dont ils travaillent, et nous assurer du respect des bonnes pratiques de l'agriculture biologique.*
Dès réception dans nos usines, les abricots et les figues sont très légèrement réhydratés, puis ensachés et pasteurisés avant d'être emballés et expédiés. Ces fruits sont moelleux et se gardent 24 mois dans leur sachet pasteurisé. Après ouverture, ils se conservent au frais dans le bas du réfrigérateur.
Les raisins sont directement ensachés avant d'être emballés et expédiés. Ils se gardent plusieurs semaines après ouverture, fermés hermétiquement dans une boite plastique ou un bocal.
*Ces 3 fruits secs en **vrac** (abricots, figues et raisins), ne sont pas pasteurisés. Il est préférable de les conserver dans un endroit frais et sec avant la mise en bac.*

Retrouvez toutes les informations sur notre site internet, et suivez-nous sur notre page Facebook !

LES FRUITS SECS

Pistache

Les pistaches sont une véritable source de protéines et d'acides gras mono-insaturés qui contribuent à la réduction du cholestérol. Elles apportent également de nombreux oligo-éléments (potassium, phosphore, etc.).

Le saviez-vous ?

La coque de la pistache s'ouvre naturellement lorsque le fruit est mûr, ce qui indique aux producteurs qu'il est temps de récolter !

CODE	DKPIST
DÉSIGNATION	Pistaches grillées d'Espagne
GENCOD	3 543 262 000 090
CONT.	125 g
PCB	12

Noisette

Les noisettes sont un très fort antioxydant, protégeant ainsi nos cellules des effets néfastes des radicaux libres. Leur gras est principalement de type mono-insaturé, reconnu pour ses bienfaits sur le plan cardiovasculaire.

Suggestion :

On peut faire griller les noisettes en les mettant 10 minutes dans un four réglé à 180°C. On peut aussi les intégrer dans une salade ou une salade de fruit.

CODE	DKNOIS
DÉSIGNATION	Noisettes décortiquées d'Espagne
GENCOD	3 543 262 000 021
CONT.	200 g
PCB	12

Aloe Vera

Le 1er aloe vera déshydraté biologique produit en Espagne.
L'aloe vera est bon pour la peau : grâce à sa forte teneur en eau, il hydrate et rajeunit la peau, la rendant plus flexible grâce au collagène et à l'action réparatrice de l'élastine.
Il aide à la digestion et à la détoxification.
Il est très riche en vitamines (A, C, E, B1, B2, B3, B6, B12) et en minéraux (calcium, magnésium, fer, potassium, etc.)
Il stimule la capacité naturelle du corps à s'adapter aux changements externes et résister à la maladie et à faire face au stress : stress physique, émotionnel et de l'environnement (pollution).

CODE	DKALOE
DÉSIGNATION	Aloé Vera d'Espagne
GENCOD	3 543 262 000 106
CONT.	200 g
PCB	12

Noix

La noix est naturellement riche en omega 3.
La noix arrive en deuxième place parmi plusieurs autres végétaux (fruits, légumes, fruits à écale, graines et céréales) quant à son contenu en antioxydants.
De par sa teneur élevée en Arginine, la noix est une bonne alliée de notre circulation sanguine.

Suggestion :

Douceur de pruneau d'Agen bio, Roquefort et noix en chaud et froid

Ingrédients : 16 pruneaux d'Agen dénoyautés Bio Lou Prunel, 75 g de roquefort, 30 g de cerneaux de noix bio Lou Prunel

Coupez le roquefort en autant de morceaux que de pruneaux. Fourrez chaque pruneau d'un morceau de roquefort, parsemez de quelques noix concassées et refermez-les. Maintenez-les éventuellement à l'aide d'un pic en bois. Conservez au frais. Pour la version chaude, préchauffez votre four à 180°C. Déposez les pruneaux dans un plat ou un moule puis enfournez 5 minutes. Laissez tiédir avant de déguster. Pour la version froide, sortez 15 minutes avant dégustation.

CODE	DKNOIX
DÉSIGNATION	Cerneaux de noix du Sud-Ouest
GENCOD	3 543 262 000 069
CONT.	125 g
PCB	12

Palettisation : *7 couches de 14 colis de 12 sachets, soit 98 colis |* ***DLUO à date de fabrication*** *: 12 mois.*

Amande

L'amande renferme une grande proportion de fibres et d'antioxydants. Elle est aussi une excellente source de magnésium. Elle sert à la confection de mets sucrés et contribue également à la saveur de plats salés.

CODE	DKAMAN
DÉSIGNATION	Amandes décortiquées d'Espagne
GENCOD	3 543 262 000 014
CONT.	200 g
PCB	12

Noix de cajou

Pauvre en sel, les noix de cajou constituent une excellente collation. Elles sont très utilisées dans de nombreux plats indiens : riz pilaf, chutneys et curry.

Le saviez-vous ?

L'anacardier est l'arbre qui produit les noix de cajou !

CODE	DKCAJOU
DÉSIGNATION	Noix de cajou
GENCOD	3 543 262 000 083
CONT.	175 g
PCB	12

Cranberry

La saveur acidulée de la cranberry (canneberge) en fait un ingrédient original à ajouter aux sauces et aux vinaigrettes. Grâce à son pouvoir antioxydant, elle prévient les infections urinaires et l'apparition de nombreuses maladies.

CODE	DKCRANB
DÉSIGNATION	Cranberries du Canada
GENCOD	3 543 262 000 052
CONT.	150 g
PCB	12

Nos fruits secs vous dévoilent tout...

Baie de goji

En médecine traditionnelle chinoise, la baie de goji est réputée pour protéger le foie, les reins, les organes de vision. Elle stimule le système immunitaire, ralentit le vieillissement neurologique, combat la fatigue et la faiblesse.

CODE	DKGOJI
DÉSIGNATION	Baies de Goji
GENCOD	3 543 262 000 038
CONT.	125 g
PCB	12

Mulberry

Comme de nombreux superfruits, la mulberry est conseillée aux sportifs ; excellente source de vitamine B2, c'est un véritable booster de forme ! Elle est aussi très riche en fer et permet de lutter contre la fatigue et l'anémie. Moelleuses et légèrement craquantes, les mulberries sont également recherchées pour leur saveur douce et sucrée, subtilement vanillée. Elle s'incorporent facilement dans un laitage ou un muesli.

Le saviez-vous ?

La mulberry est le fruit du mûrier à soie, un arbre fruitier originaire d'Asie.

CODE	DKMURE
DÉSIGNATION	Mûres blanches séchées
GENCOD	3 543 262 000 076
CONT.	125 g
PCB	12

Figue Calabacitas

Ces petites figues de fine texture sont produites dans la région d'Extremadura, dans le sud de l'Espagne. Séchées au soleil, elles sont très appréciées pour leur saveur sucrée, et sont un en-cas idéal pour les sportifs.

Suggestion :

Elles s'intègrent très agréablement dans la confection de pains ou de clafoutis.

CODE	DKCALAB
DÉSIGNATION	Figues Calabacitas d'Espagne
GENCOD	3 543 262 000 045
CONT.	175 g
PCB	12

LES BOX

Nos box sont disponibles en pré-commande **en mars** pour une livraison en avril, et **en juin** pour une livraison en septembre. Le calibre sera précisé au moment des pré-commandes.

Le box contient :

- 30 sachets de 250 g avec noyaux
- 60 sachets de 500 g avec noyaux
- 30 sachets de 500 g dénoyautés

Conditions générales de vente - Lou Prunel - Réseaux spécialisés

Conditions applicables au 1er janvier 2017 en France Métropolitaine

1. Principes généraux

1.1 Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux Produits vendus par la société LOU PRUNEL « Femouillade » 47300 BIAS (ci-après "LP"). Elles sont préalablement communiquées au Distributeur pour lui permettre de passer commande en toute connaissance de cause.

1.2 Toute commande de nos Produits implique l'acceptation sans réserve par le Distributeur de nos présentes conditions, qui annulent et remplacent toute disposition contraire, la passation d'une commande entraînant obligatoirement renonciation par le Distributeur à se prévaloir de ses éventuelles conditions générales ou particulières d'achat ou de tout autre document similaire, transmis antérieurement ou postérieurement, sauf dérogation résultant d'un accord exprès et préalable. Le fait que LP ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconques des clauses ci-après, ne peut être interprété comme valant renonciation à nous en prévaloir ultérieurement.

2. Commandes

2.1 La commande peut être adressée par télécopie au n° suivant : 05 53 40 05 96, mail à l'adresse suivante : commande@louprunel.com, au service commercial ou directement par le commercial.
Elle ne devient définitive que par l'expédition des Produits. Toute modification de commande s'effectuera par écrit et devra être validée par le service commercial.

2.2 LP se réserve le droit d'effectuer en cours de commande toute modification des Produits jugée nécessaire, (notamment en cas d'évolution des méthodes de fabrication ou de dispositions législatives ou réglementaires).

2.3 Les commandes ne peuvent en aucun cas être modifiées ou annulées à l'initiative du Distributeur, sauf accord exprès et préalable de LP.

3. Livraison

3.1 La livraison s'effectue conformément à la commande, soit par la remise directe du Produit au Distributeur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par délivrance à un expéditeur ou un transporteur sur le site d'expédition de LP.

3.2 LP se réserve le droit de procéder à des livraisons globales ou partielles en prenant le soin d'avertir préalablement le Distributeur.

3.3 LP s'efforcera de respecter les délais de livraison convenus, étant toutefois précisé que ces délais ne présentent qu'un caractère indicatif et sans garantie. En cas de livraison partielle ou tardive, le Distributeur ne pourra prétendre à aucun dommages et intérêts, à quelque titre que ce soit, notamment si la représentation de la marchandise intervient dans les 48h après la date de livraison initialement prévue, que le Distributeur accepte ou non cette livraison. Les contraintes de production des produits issus de l'Agriculture Biologique peuvent amener des difficultés momentanées d'approvisionnement en matières premières pour lesquelles LP ne peut être tenue pour responsable.

3.4 Les Produits voyagent aux risques et périls du destinataire, même expédiés franco, à qui il appartient de vérifier l'existence d'avaries et/ou de manquants au moment de la livraison. Le choix du mode de transport est du seul ressort de LP. Toute réserve ou protestation motivée doit impérativement être portée sur le récépissé ou lettre de voiture, et confirmée au transporteur par lettre recommandée dans les conditions de l'article 133-3 du Code de Commerce, avec copie de ce courrier assortie d'une copie du récépissé ou lettre de voiture concerné adressée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception au siège de LP, et ce dans les 15 jours qui suivent la réception des marchandises, à peine de forclusion à son égard de la réclamation. La mention " sous réserve de déballage " est sans valeur, les réserves doivent être précises et complètes.

3.5 Il appartient au Distributeur de fournir tous justificatifs concernant les réclamations présentées, et de ménager à LP toutes facilités pour identifier les Produits concernés et procéder à la constatation des faits allégués afin d'y remédier. Aucune marchandise jugée impropre à la vente ne pourra être détruite sans notre accord exprès écrit.

3.6 En cas d'avaries et/ou de manquants, le Distributeur, pourra obtenir le remplacement gratuit ou le remboursement des Produits commandés, en accord avec LP, à l'exclusion de tous dommages et intérêts. Le client pourra exiger la livraison de reliquat dans les délais normaux de transports.

3.7 Tout retour de Produits ne pourra intervenir qu'après accord écrit, exprès et préalable de LP.

3.8 Dans les cas des Produits livrés sur palettes « Europe », si les palettes ne sont pas échangées le jour de la livraison par le transporteur, LP se réserve le droit de les facturer au Distributeur.

4. Clause de réserve de propriété et Transfert des risques

4.1 CONFORMEMENT A L'ARTICLE 121 AL.2 DE LA LOI DU 25 JANVIER 1985 MODIFIEE, LES PRODUITS SONT VENDUS AVEC CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE. LP RESTE PROPRIETAIRE DES PRODUITS LIVRES AU DISTRIBUTEUR JUSQU'AU PAIEMENT INTEGRAL DU PRIX D'ACHAT EN PRINCIPAL, FRAIS ET INTERETS. CEPENDANT, LE TRANSFERT DES RISQUES AFFERENTS AUX PRODUITS S'OPERE A LA CHARGE DU DISTRIBUTEUR DES LA MISE A DISPOSITION DES PRODUITS SUR LE SITE D'EXPEDITION DE LP, MEME LORSQUE CETTE DERNIERE SE CHARGE DU TRANSPORT.

4.2 Le Distributeur s'engage à prendre les assurances nécessaires concernant la couverture de ces risques dès ce transfert.

4.3 En cas d'expédition retardée du fait du Distributeur ou en cas d'enlèvement tardif, les Produits seront emmagasinés et manutentionnés aux frais et risques exclusifs du Distributeur.

4.4 De convention expresse, LP reste propriétaire de tout support d'aide à la vente, de tout présentoir pendant 24 mois (vingt-quatre mois) après leur livraison. Toute destruction de présentoir doit être signalée par écrit à nos services comptables dans le mois qui suit la destruction.

5. Force majeure

LP se réserve le droit de suspendre ou de résoudre la vente, totalement ou partiellement, en cas de force majeure, expressément définie au sens des présentes comme tout événement irrésistible susceptible de retarder ou d'arrêter la fabrication ou la livraison des Produits, ou encore d'empêcher l'exécution normale du marché.

6. Garantie

6.1 Sauf dérogation expresse, préalable et écrite de LP, les Produits sont garantis par LP jusqu'au terme de leur DLC/DLUO, quand il en existe une, et ce pour tout défaut de conception, de matière ou de fabrication.

6.2 En cas de défaut avéré, le Distributeur pourra obtenir le remplacement gratuit ou le remboursement des Produits commandés, au choix de LP, à l'exclusion de tous dommages et intérêts. Les Produits remplacés restent la propriété de LP à qui ils devront être restitués sur simple demande. Pour mettre en œuvre la garantie, le Distributeur devra notifier à LP le défaut sans délai, et lui communiquer dès que possible et par écrit toute information disponible relative au défaut constaté et au numéro de lot du produit.

Concernant la mise en œuvre de la garantie, il est entendu que :

- les Produits devront avoir été conservés et utilisés dans des conditions adéquates, le Distributeur étant présumé connaître ces conditions ;
- la réparation de tous dommages éventuels subis par le Distributeur ou un tiers autre que le dommage direct tel que défini à l'article 6.2, restera à la charge du Distributeur, celui-ci contractant, pour ces dommages, les assurances qui lui paraîtront opportunes à moins qu'il ne préfère rester son propre assureur.

6.3 Certains produits portent une DLUO. Cette date indique la période de pleine qualité du produit. Son dépassement ne signifie nullement que ceux-ci deviennent impropres à la consommation. La seule obligation de LP à cet égard, pour les produits comportant une DLUO, est de livrer à ses clients :

- avec minimum 1/3 de la durée de vie restante si la DLUO est comprise entre 2 et 4 ans,
- avec minimum ¼ de la durée de vie restante si la durée de vie est inférieure à 2 ans.

LP ne pourra donc accepter le retour des marchandises, notamment à ce titre, les clients étant seuls responsables des conditions normales de stockage et de rotation de leurs stocks.

7. Conditions tarifaires

7.1 Toute commande est facturée au tarif en vigueur au jour de l'expédition des Produits, tarif connu du Client le jour de la commande. Les prix de LP incluent la taxe éco-emballage s'entendent franco de port, pour toute commande d'un montant supérieur ou égal à :

• 300 € s'agissant d'une commande émise par et destinée à un Distributeur exerçant au sein de son point de vente une activité de vente au détail à destination des consommateurs ;
• 2000 € s'agissant d'une commande émanant d'un entrepôt, ce dernier étant défini comme :
- un client n'ayant pas vocation à vendre directement aux consommateurs et,
- disposant de structures permettant la réception et/ou le stockage en grandes quantités de produits commandés auprès d'un fournisseur et,
- assurant la redistribution desdits produits auprès d'au moins 13 points de vente exerçant eux, une activité de vente au détail à destination des consommateurs.

La commande est livrée en France Métropolitaine (Corse comprise, hors DOM-TOM) en une seule fois et en un seul lieu, emballage ordinaire compris. Les frais de livraison en "express" seront cependant à la charge du Distributeur, s'il est à l'origine de la demande.

7.2 Toute commande d'un prix inférieur à ces montants donnera lieu à facturation aux frais réels avec un minimum de 40 euros HT.

7.3 Aucun remboursement ou avoir ne pourra être effectué sur la marchandise livrée depuis plus de 2 (deux) mois.

8. Factures - conditions de règlement

8.1 Les factures sont payables à trente (30) jours nets date d'émission de la facture, le Chiffre d'Affaires comptabilisé étant celui figurant sur la facture.

8.2 Le règlement est réputé réalisé à la date à laquelle les fonds sont mis à disposition du bénéficiaire ou de son subrogé, le Distributeur supportant les frais éventuellement induits par le moyen de paiement choisi. En conséquence, tout paiement doit parvenir à LP :

- par virement, au jour de l'échéance de la facture ;
- par chèque 5 jours ouvrés avant le terme de la facture ;
- par LCR non acceptée présentée directement à la banque du Distributeur ;
- par billet à ordre et traite avec acceptation préalable.

8.3 Tout paiement total ou partiel effectué postérieurement à la date de paiement figurant sur la facture pourra entraîner de plein droit et au choix de LP :

- après mise en demeure, l'application de pénalités de retard à un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage sans être inférieur à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur à la date d'échéance prévue ;
- et/ou, après mise en demeure, la déchéance du terme et en conséquence l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restantes dues à LP, même non échues ;
- et/ou, le droit pour LP de suspendre l'exécution des ventes en cours et/ou d'exiger un paiement en contre remboursement pour les ventes futures jusqu'à parfait apurement de la situation, sans qu'aucun délai de préavis n'ait à être respecté et sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée. Les pénalités de retard seront payables à réception de l'avis recommandé avec AR et courent du jour de l'échéance prévue jusqu'au complet paiement du prix.

8.4 Même en cas de litige, toute facture doit être payée à son échéance, les litiges ne sont pas suspensifs de paiement. Toutes les déductions d'office et/ou compensations, quelles qu'en soient les causes, ne pourront être opérées par le Distributeur qu'après accord préalable et écrit de LP. Toute facture non contestée dans les trente (30) jours de sa réception sera réputée acceptée.

8.5 Dans l'hypothèse où le Distributeur serait redevable de plusieurs paiements à l'égard de LP, il est convenu que l'imputation des paiements s'effectuera sur les dettes les plus anciennes.

8.6 En cas de retard de paiement, LP facturera une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €, si ces frais sont inférieurs et s'ils sont supérieurs, au réel, sur justificatif.

8.7 En cas de changement dans la situation juridique ou financière d'un Distributeur existant, ou pour les premières commandes d'un nouveau Distributeur, LP se réserve le droit de réclamer un paiement comptant ou en contre remboursement et/ou d'exiger des garanties.

8.8 Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé sauf convention expresse écrite entre les parties.

9. Services rendus en vue ou à l'occasion de la revente :

Il est rappelé au Distributeur que des prestations de services ne pourront être réalisées et facturées à LP qu'à la seule et unique condition qu'un accord exprès, préalable et écrit, ait été signé entre les parties. Ledit contrat devra définir précisément les prestations spécifiques que le Distributeur s'oblige à mettre en œuvre.

10. Propriété Intellectuelle

Le Distributeur ne pourra faire usage des marques, logos, documents, études ou tout autre droit de propriété intellectuelle appartenant à LP, ou lui ayant été concédé, qu'avec son autorisation expresse, préalable et écrite et à la seule fin de promouvoir la revente de ses Produits sur le territoire de la France Métropolitaine.

11. Revendication de réserve de propriété

Comme il est dit à l'article 4, les produits sont vendus avec clause de réserve de propriété. Le Distributeur s'engage à prendre toutes les mesures permettant de protéger et d'individualiser les Produits livrés, à informer LP de ces mesures et à lui permettre d'accéder librement aux locaux où les Produits seront entreposés. En cas de revendication, les Produits en possession du Distributeur seront présumés ceux encore impayés ; ils seront repris à due concurrence du montant des factures impayées.

12. Divisibilité

Si l'une quelconque des dispositions des présentes conditions devait être considérée comme nulle, illicite ou non exécutoire, ce fait n'affecterait en aucune manière la validité, la licéité ou le caractère exécutoire des autres dispositions.

13. Modification des Conditions Générales de Vente

LP se réserve le droit de modifier les tarifs et les présentes Conditions Générales de Vente à tout moment, en informant un mois avant son application, notamment en cas de hausse du prix de la matière première de l'énergie ou de tout autre évènement imprévisible. Toute modification apportée aux présentes Conditions Générales de Vente devra, pour être valable et engager LP, être contenue dans un document écrit et signé par une personne expressément habilitée à cet effet par LP et se référant aux présentes Conditions Générales de Vente.

14. Loi applicable - Compétence

TOUT LITIGE POUVANT NAITRE A L'OCCASION OU EN RAPPORT AVEC LES PRESENTES CONDITIONS GENERALES DE VENTE SERA SOUMIS AU TRIBUNAL DE COMMERCE DE D'AGEN, MEME EN CAS DE PLURALITE DE DEFENDEURS OU D'APPEL EN GARANTIE, A MOINS QUE LP NE PREFERE SAISIR TOUTE AUTRE JURIDICTION COMPETENTE.

LOU PRUNEL
« Femouillade Sud » - 47300 BIAS - Tél. : 05 53 40 19 85 - Fax : 05 53 40 05 96 - E-mail : contact@louprunel.com
R.C.S. AGEN - N° TVA : FR 95 325 111 953 - SIRET : 325 111 923 00015 - APE : 1039 B
S.A.R.L. au capital de 196 100 €

CONTACT

Une question ? Besoin d'un renseignement ?

Lou Prunel
« Femouillade Sud » - 47300 Bias
FRANCE

Tél. +33 (0)5 53 40 19 85
Fax : +33 (0)5 53 40 05 96
contact@louprunel.com

Direction : Laurence Boquet & Alain Brugalières
Responsable production : Charles Bruniaux
Responsable qualité : Imane Cherrab
Responsable commercial : Coralie Labedan
Production : Fatima, Christelle, Nicolas

PRUNEAUX & FRUITS SECS BIO DEPUIS 1982

Lou Prunel

www.louprunel.com

Suivez-nous sur Facebook !

Conception graphique ©Profil-Web.fr | Crédits photos : Lou Prunel - Shutterstock | R.C.S. AGEN | N° TVA : FR 95 325 111 953 | SIRET : 325 111 923 00015 | APE : 1039 B | S.A.R.L. au capital de 196 100 €