

# Catalogue

Collectif Giroflée



Pour la qualité de nos produits et la protection  
de la biodiversité

Producteurs de fruits et légumes  
biologiques

753 chemin Napper, Hemmingford, Qc, Canada, J0L 1H0





# Table des matières

Table des matières.....	p.1
À propos de nous.....	p.2
Un partenariat qui fait du sens.....	p.5
Pourquoi choisir notre regroupement.....	p.6
Nos produits.....	p.7
Tableau récapitulatif.....	p.17
Contact.....	p.18



# À propos de nous



Nous avons fondé la Ferme Giroflée en 2014. Ici, nous produisons des bleuets en corymbe ainsi qu'une diversité de fruits et de légumes tous certifiés biologiques par Écocert Canada.

Notre mise en marché est basée sur la grande distribution hyper locale grâce aux grandes bannières en entrepôt, les grossistes, les institutions, les restaurateurs, les détaillants et les partenaires du circuit-court. Pour nous, il est important de travailler en symbiose avec la nature et les communautés.





Depuis nos débuts, nous avons développé une mise en marché forte et structurée à partir de deux marques de commerce : le Collectif Giroflée et le Collectif de Bleuets Bio Local.



Le Collectif Giroflée regroupe des maraîchers et maraîchères du Québec produisant différents fruits et légumes certifiés biologiques. Tant qu'au Collectif de Bleuets Bio Local qui s'incorpore au Collectif Giroflée, il est le seul regroupement de producteurs et productrices de bleuets en corymbe géants biologiques au Québec.

# Quatre membres fondateurs



Ferme Giroflée inc.

Ferme Giroflée inc.  
Ferme Accueil Chaleureux  
La Bleuetière du Soleil inc.  
C. Gregg Edwards



La Bleuetière du Soleil inc.



Ferme Accueil Chaleureux



C. Gregg Edwards

Et nous comptons maintenant plus de 9 entreprises  
membres dans notre collectif!

Collectif Giroflée

# Un partenariat qui fait du sens...

Nos produits biologiques atteignent des standards de qualité dont nous sommes fiers. En choisissant de collaborer avec notre collectif, en plus de nourrir sainement les populations avec de délicieux aliments, vous participez directement à la protection de l'ensemble du vivant et contribuez à soutenir une économie locale et de proximité. Un partenariat dont les retombées seront assurément remplies de bénéfices.

# Pourquoi choisir notre regroupement

- ✓ Qualité supérieure
- ✓ Produits biologiques
- ✓ Conservation et fraîcheur
- ✓ Produits exclusifs
- ✓ Prix compétitifs à bon volume
- ✓ Approvisionnements saisonniers réguliers à gros volume
- ✓ Protection de la biodiversité
- ✓ Favoriser une économie de proximité
- ✓ Bénéfices directs et indirects

# Nos produits



Collectif Giroflée



## Bleuet bio congelé

#610452396042

Unité 600g

Unités par boîte 25 x 600g

Disponible à l'année sous  
réserve

Se conserve 8 mois

## Bleuet bio frais

#033383222363

Unité 170g

Unités par boîte 12 x 170g

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 15 juillet au 1er sept.

Se conserve 21 jours



## Bleuet bio frais

#642380484393

Unité 350g

Unités par boîte 12 x 350g

Palettisation 12 x 8 = 96

Du 15 juillet au 1er sept.

Se conserve 21 jours



Collectif de Bleuets Bio Local



## Mini aubergine bio

#610452396097

Unité 1L

Unités par boîte 8 x 1L

Palettisation 6 x 12 = 72

Du 20 juillet au 15 sept.

Se conserve 12 jours

## Cucamelon bio

#610452396080

Unité 170g

Unités par boîte 12 x 170g

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 15 juillet au 15 oct.

Se conserve 14 jours



## Tomates cerises mélangées bio

#610452396073

Unité 541mL

Unités par boîte 12 x 541mL

Palettisation 12 x 8 = 96

Du 25 juillet au 20 sept.

Se conserve 8 à 12 jours



## Tomate cerise rouge bio

#610452396066

Unité 541mL (aussi disponible en format 1L)  
Unités par boîte 12 x 541mL  
Palettisation 12 x 8 = 96  
Du 25 juillet au 20 sept.  
Se conserve 18 jours  
(Aussi disponible en orange)

## Cerise de terre bio

#628504209028

PLU 93039

Unité 541mL  
Unités par boîte 12 x 541mL  
Palettisation 12 x 8 = 96  
Du 28 juillet au 1er oct.  
Se conserve 18 jours



## Mini poivrons doux bio

#610452396028

Unité 227g (aussi disponible en format 400g)  
Unités par boîte 12 x 227g  
Palettisation 6 x 12 = 72  
Du 10 août au 10 oct.  
Se conserve 21 jours



## Poivrons sucrés mélangés bio

#642380484348

Unité 300g

Unités par boîte 12 x 300g

Palettisation 6 x 12 = 72

Du 20 août au 10 oct.

Se conserve 21 jours

## Poivron super sucré bio

#610452396035

Unité 300g

Unités par boîte 12 x 300g

Palette 6 x 12 = 72

Du 20 août au 10 oct.

Se conserve 21 jours



## Piment de Cayenne bio

#767461971187

Unité 200g

Unités par boîte 12 x 200g

Palettisation 6 x 12 = 72

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 20 jours





## Piment Carolina Reaper rouge bio

#767461971118

Unité 1/2 pinte

Unités par boîte 12 x 1/2 pinte

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 30 jours

## Piment Carolina Reaper jaune bio

#767461971118

Unité 1/2 pinte

Unités par boîte 12 x 1/2 pinte

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 30 jours



## Piment jalapeño bio

#767461971170

Unité 1 pinte

Unités par boîte 12 x 1 pinte

Palettisation 12 x 8 = 96

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 25 jours





## Piment Habanero bio

#767461971132

Unité 1 pinte

Unités par boîte 12 x 1 pinte

Palettisation 12 x 8 = 96

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 30 jours

## Piment Cherry Red (Piment Cerise) bio

#767461971163

Unité 1/2 pinte

Unités par boîte 12 x 1/2 pinte

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 15 août au 15 oct.

Se conserve 20 jours



## Piment Chili thaï bio

#767461971156

Unité 1/2 pinte

Unités par boîte 12 x 1/2 pinte

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 25 jours



## Piment Poblano bio

#642380484386

Unité 300g

Unités par boîte 12 x 300g

Palettisation 6 x 12 = 72

Du 15 août au 15 oct.

Se conserve 25 jours

## Piment Shishitô bio

#767461971149

Unité 1 pinte

Unités par boîte 12 x 1 pinte

Palettisation 12 x 18 = 96

Du 15 août au 15 oct.

Se conserve 25 jours



## Okra (Gombo) bio

#642380484355

Unité 227g

Unités par boîte 12 x 227g

Palettisation 6 x 12 = 72

Du 15 août au 1er oct.

Se conserve 7 jours



## Melon coréen bio

PLU 93624

Unité = 1 fruit

Unités par boîte 12 x gros  
fruits (ou 16 x fruits moyens)

Du 15 août au 15 sept.

Se conserve 12 jours

## Framboise bio

#642380484324

PLU 94054

Unité 170g

Unités par boîte 12 x 170g

Palettisation 12 x 10 = 120

Du 15 juillet au 15 août

Se conserve 5 jours



Photo de ce produit en emballage à venir.



Photo de ce produit en emballage et # code barre à venir.

## Poivron banane doux bio

Unité = 13lbs / format boîte

Du 5 août au 1er oct.

Se conserve 21 jours



Photo de ce produit en emballage à venir.

## Piment Mamba Red

#767461971194

Unité 1 pinte

Unités par boîte 12 x pinte

Palettisation 12 x 8 = 96

Du 1er sept. au 15 oct.

Se conserve 20 jours

(passe de mauve à rouge)



## Annexe des produits du catalogue 2024

Produits biologiques	Disponibilité	Format/ Unité	poids net	Durée de conservation	Code Barre	PLU	Format de boîte	TI X HI (Format de palette)
Bleuet congelé	sur réservation, à l'année	Sac	600 g	8 mois	610452396042		25 x 600 g	
Bleuet frais	15 juillet au 1 <sup>er</sup> sept.	250 ml	170 g	21 jours	_033383222363		12 x 170 g	12 x 10 = 120
Bleuet frais	15 juillet au 1 <sup>er</sup> sept.	540 ml	350 g	21 jours	642380484393		12 x 350 g	12 x 8 = 96
Framboise	15 juillet au 15 août	250 ml	170 g	5 jours	642380484374	94054	12 x 170 g	12 x 10 = 120
Cucamelon	15 juillet au 15 oct.	250 ml	170 g	14 jours	610452396080		12 x 170 g	12 x 10 = 120
Cerise de terre	28 juillet au 1 <sup>er</sup> oct.	540 ml	170 g	18 jours	628504209028	93039	12 x 540 ml	12 x 8 = 96
Tomates cerises mélangées	25 juillet au 20 sept.	540 ml	300 g	8-12 jours	610452396073		12 x 540 ml	12 x 8 = 96
Tomate cerise rouge	25 juillet au 20 sept.	540 ml	300 g	18 jours	610452396066	94796	12 x 540 ml	12 x 8 = 96
Tomate cerise orange	25 juillet au 20 sept.	540 ml	300 g	12 jours	610452396059	94797	12 x 540 ml	12 x 8 = 96
Tomate cerise rouge	25 juillet au 20 sept.	1 L	350 g	18 jours	642380484317		8 x 1 L	6 x 12 = 72
Mini aubergine	20 juillet au 15 sept.	1 L	350 g	12 jours	610452396097		8 x 1 L	6 x 12 = 72
Okra	15 août au 1 <sup>er</sup> oct.	Sac	227 g	7 jours	642380484355		8 x 1 L	6 x 12 = 72
Mini poivrons doux	10 août au 10 oct.	Sac	227 g	21 jours	610452396028		12 x 227 g	6 x 12 = 72
Mini poivrons doux	25 août au 10 oct.	Sac	400 g	21 jours	642380484331		12 x 400 g	6 x 12 = 72
Poivron super sucré	20 août au 10 oct.	Sac	300 g	21 jours	610452396035		12 x 300 g	6 x 12 = 72
Poivrons sucrés mélangés	20 août au 10 oct.	Sac	300 g	21 jours	642380484348		12 x 300 g	6 x 12 = 72
Poivron banane doux	5 août au 1 oct.	vac 1/2 bushell	13 lbs	21 jours			1 x 13 lbs	
Melon coréen	15 août au 15 sept.	1 unité		12 jours		93624	Gros 12 ou Méd. 16 / boîte 1 bushell	
<b>Gamme Piments forts, Tous disponibles en boîte de 5 lbs vrac ou en format distribution avec CUP</b>								
Piment Poblano	15 août au 15 oct.	Sac	300 g	25 jours	642380484386		12 x 300 g	6 x 12 = 72
Piment Habanero	1 sept au 15 oct.	1 pinte sèche	150 g	30 jours	767461971132*		12 x 1 pinte	12 x 8 = 96
Piment Shishitô	15 août au 15 oct.	1 pinte sèche	150 g	25 jours	767461971149*		12 x 1 pinte	12 x 8 = 96
Piment de Cayenne	1 sept au 15 oct.	Sac	200 g	20 jours	767461971187*		12 x 200 g	6 x 12 = 72
Piment Chili Thai	1 sept au 15 oct.	1/2 pinte sèche	115 g	25 jours	767461971156*		12 x 1/2 pinte	12 x 10 = 120
Piment Cherry Red	15 août au 15 oct.	1/2 pinte sèche	140 g	20 jours	767461971163*		12 x 1/2 pinte	12 x 10 = 120
Piment Jalapeno	1 sept au 15 oct.	1 pinte sèche	150 g	25 jours	767461971170*		12 x 1 pinte	12 x 8 = 96
Piment Mamba Red	1 sept au 15 oct.	1 pinte sèche	150 g	20 jours	767461971194*		12 x 1 pinte	12 x 8 = 96
Carolina reaper rouge / Jaune	1 sept au 15 oct.	1/2 pinte sèche	40 g	30 jours	767461971118		12 x 1/2 pinte	12 x 10 = 120

# Contact

Pour vos commandes et pour toutes vos questions, veuillez contacter le coordonnateur des ventes et co-fondateur de notre collectif :

## **Benoît Coulombe**

Téléphone : +1-514-951-0193

Courriel : [bencou@fermegiroflee.com](mailto:bencou@fermegiroflee.com)



Au plaisir de collaborer!

[www.fermegiroflee.com](http://www.fermegiroflee.com)



Tous droits réservés

©Collectif Giroflée