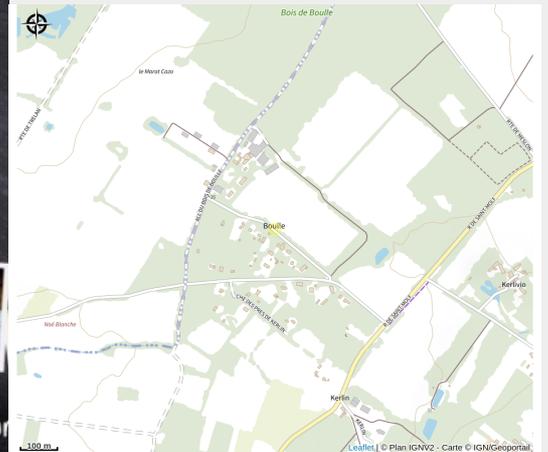


Les Bocaux Locos'



Crédit photo : (DR)



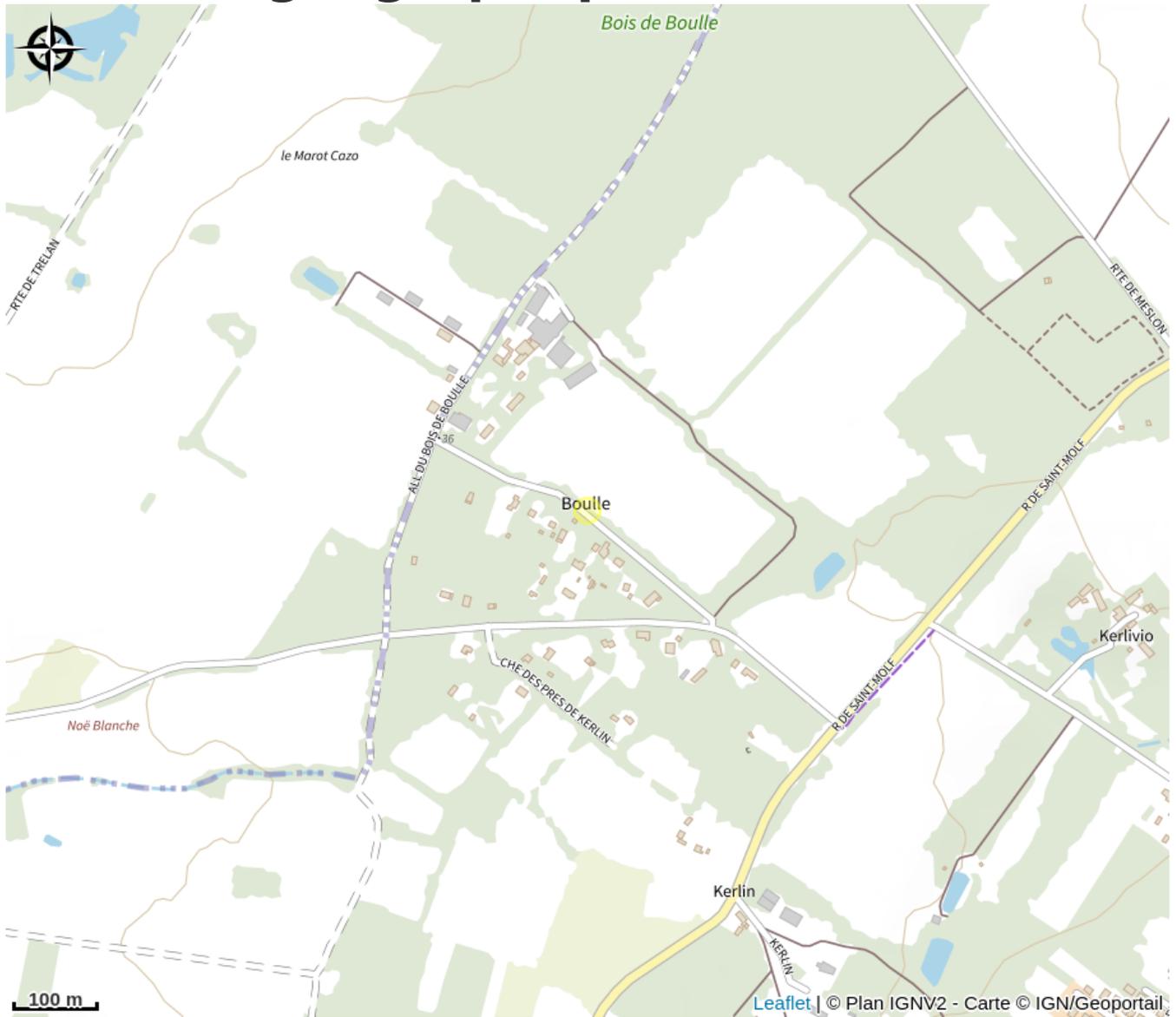
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Les produits sont aussi disponibles dans les points de relais des Bocaux Locos' à savoir : À Guérande : • Boulangerie Visantine : mercredi et samedi de 11h00 à 13h00 • Chez Clément : vendredi de 17h00 à 18h30 • Au café des marais : mercredi, jeudi et samedi de 10h00 à 12h30 et vendredi de 14h00 à 17h00. À Pornichet : • Cave d'amour : le samedi matin À Saint-Nazaire : • Boulangerie Pain Maritime : mercredi et vendredi de 14h00 à 15h30 À La Baule : • Chez M.Olive et Ting : mercredi, vendredi et samedi de 17h00 à 19h00 • Burban Fraise : mardi et vendredi de 14h00 à 17h30 À La Turballe : • Ferme du Bois de Boule : mercredi et samedi matin "Les Bocaux Locos', La Conserverie Éthique et Gastronomique en Presqu'île Guérandaise. Que fait un producteur quand ses bons produits ne se vendent pas ? Il fini par les vendre à bas prix, à perte ou pire, les jeter quand ils ne sont plus présentables. Dans notre conserverie, notre équipe, nos producteurs et les chefs cuisiniers locaux, nous rencontrons autours d'une problématique légumière et mutualisons nos savoir-faire. Chaque producteur est cité sur l'étiquette des ingrédients. Le nom du chef est aussi sur le Bocal !!! 100% tracabilité. Les quantités de conserves produites sont proportionnelles aux légumes qui ont besoin d'être transformés. Les légumes comme les tomates en plein été, les courges en plein hiver et certains morceaux de viandes sont cuisinés pour devenir de délicieux petits plats en Conserves ! Mes Bocaux Locos'... pour en faire plus ! Afin de commercialiser les conserves, nous avons créé une marque Fun et dynamique ! Avec Les Bocaux Locos' !!! Nous voulons communiquer de façon positive. Nous avons créé plein de recette pour l'Apéro, pour les Végés, pour les gourmands, pour les aventuriers. Depuis notre création en Octobre 2016, les clients nous suivent dans nos péripéties. Nous vendons en direct sur les marchés, dans les épiceries fines et les caves. Nous équipons aussi des bar à Bocaux comme le Café Beauté des Jolies Citadines à Pornichet. Nous pouvons ainsi augmenter notre production et intégrer de nouveaux maraichers bio dans notre cycle de production. Les Cuisiniers qui offrent leurs recettes et nous permettent même parfois d'utiliser leurs noms sur les conserves. Ils nous offrent gracieusement leurs notoriétés. Ils peuvent acheter les produits pour les vendre dans leur restaurants et nous aider à diffuser nos conserves "

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Allée du Bois de Boulle
44420 LA TURBALLE
servanne@bocauxlocos.fr
<https://www.bocauxlocos.fr/>