



-LES DÉLICES- DE L'OGRESSE

FAIT MAIN, 100% BIO ET ÉQUITABLE



Les Délices de l'Ogresse est une conserverie artisanale végétale appartenant à l'économie sociale et solidaire de son territoire (Seine-Saint-Denis) .

« Nous œuvrons à notre échelle à la construction de l'alimentation durable de demain. »

-Ranwa Stephan

NOTRE MISSION EST DE TENDRE VERS UNE ALIMENTATION DURABLE EN :

- Privilégiant les **circuits courts** dans l'approvisionnement et la distribution
- Travaillant au maximum **en saison** avec des fruits et légumes frais
- Proposant des **produits sains**, moins sucrés, sans aucun additif ni aucun conservateur
- Payant le prix juste aux producteurs tout en proposant un **prix juste** aux consommateurs
- Participant à la **transition** écologique et économique
- Limitant notre impact grâce à notre participation dans **l'économie circulaire** de notre territoire
- Proposant un service **à façon** répondant à ces critères.

« Dès le départ, nous avons eu à coeur de travailler en 100% bio et tous nos produits sont labellisés. Aujourd'hui, nous cherchons à aller plus loin et nous avons obtenu l'agrément ESUS en reconnaissance de notre travail en faveur de l'alimentation durable de notre territoire. »

VOS DÉLICIES FAVORIS

Nous proposons aujourd'hui 21 produits qui se déclinent en 3 gammes: **confitures, sauces et condiments, tartinades végétales.**



TARTINADES

BEST-SELLER: **HOUMOUS**

Pour l'Ogresse, l'apéritif est le moment de partage par excellence. Il mérite des tartinades éclatantes de saveurs, saines (protéines végétales) et adaptées à tous les régimes. Nous sourçons au maximum nos matières premières dans une agriculture locale et responsable.



CONFITURES

BEST-SELLER: **ORANGE SICILE GÉRANIUM**

Pour ses confitures, l'Ogresse utilise des fruits frais et du sucre équitable. Elles sont généreuses en fruit et cuisinées dans un chaudron en cuivre. Ces confitures s'inscrivent dans une démarche zéro déchet grâce à l'utilisation de fruits trop mûrs pour les étalages.



SAUCES

BEST-SELLER : **CHIMICURRI ARGENTIN**

Là aussi, l'Ogresse travaille avec des légumes frais. Les tomates mijotent à leur pleine maturité, le persil est équeuté avec patience et l'ail est patiemment épluché. Pas d'agents de texture, ni d'arôme, ni de conservateurs, c'est le végétal qui est mis en valeur.

FAIT MAIN

Nos produits sont fabriqués de **façon artisanale**, à partir de fruits et de légumes frais, de saison, que nous préparons nous-mêmes à l'atelier. Nous n'utilisons ni surgelés, ni conservateurs, ni agents de texture, garantissant ainsi une **alimentation saine**.

BIO ET PLUS

Nos matières premières sont issues de **l'agriculture biologique**. Nous sommes attentifs à **l'impact carbone** de nos produits, en privilégiant les filières locales et en donnant une seconde vie à nos déchets que nous réintroduisons dans **l'économie circulaire** de nos territoires.

ÉQUITABLE

A son échelle, l'Ogresse contribue à une **économie solidaire**. Nous payons le **prix juste** aux petits producteurs, en passant par des **filières équitables** bien identifiées ou en travaillant directement avec les **agriculteurs locaux**.

CONTACT



06 62 77 44 69



stephanie@lesdelicesdelogresse.com



[@LESDELICESDELOGRESSE](https://www.instagram.com/LESDELICESDELOGRESSE)



[LESDELICESDELOGRESSE.COM](https://www.lesdelicesdelogresse.com)