



Qu'est l'ENLLAÇ de l'EBRE ?

L'Enllaç de l'Ebre (Le lien de l'Ebre) est une coopérative agro-écologique sans fins lucratives , une initiative sociale de production et de consommation qui cherche à établir un rapport direct entre les clients et les producteurs , faciliter l'accès à des produits de qualité, d' une manière juste et responsable , tant pour les individus que pour les entreprises ; relocaliser la consommation de cette région de l'embouchure de l'Ebre, au Nord Est de l'Espagne, au Sud de la Catalogne.

Le fait d'être une organisation sans fins lucratives nous permet de destiner les bénéfices à divers fonds personnels pour la formation et la coopération ou ré-investir les gains pour améliorer encore notre projet, de manière plus juste, plus soutenables, plus respectueuse des personnes, du territoire et de nos paysans.

La mission de l'ENLLAÇ consiste à relier la production bio-agroalimentaire et la consommation consciente à travers un réseau participatif et soutenable de distribution d'aliments qui aide les agriculteurs et facilite l'accès à la consommation de produits locaux, de qualité et accessible à des prix dignes,

Nous ne sommes pas seulement une centrale de vente et achat habituelle, nous produisons surtout un service de connexion entre producteurs et consommateurs, un service à la communauté, géré en commun de la façon la plus efficace par tous nos associés, producteurs et consommateurs.

Notre vision à long terme est de devenir un point de référence comme modèle innovateur de commercialisation et distribution de produits eco-agrologiques, qui contribue à la durabilité économique, sociale et environnementale du territoire ainsi qu'à sa résilience, sa souveraineté alimentaire et à la dignité paysanne.

Nous faisons en sorte que le producteur reçoive un prix digne pour un travail de qualité et nous proposons un prix juste au consommateur, grâce à notre service communautaire qui vise dans le futur à ne demander aucune cotisation mensuelle o annuelle à nos associés pour le service fourni , seulement une participation initiale au capital social de la coopérative propriété de tous. D'autre part nous n'appliquons aucune augmentation aux

Mail: info@somebre.org- comercial@somebre.org

Web: www.somebre.org - Facebook, Twitter, Instagram / L'Enllaç de l'Ebre / @Som_Ebre

produits fournis par nos associés producteurs, nous calculons seulement une marge pour la gestion des ressources humaines et des infrastructures nécessaires à la viabilité du projet coopératif .

Nous partageons ainsi grâce à notre service communautaire les risques (comme les risques climatiques) habituellement courus exclusivement par les paysans.

Nous avons travaillé ensemble producteurs et consommateurs selon un nouveau modèle de fonctionnement horizontal (sociocratique) que nous prétendons appliquer, en tenant compte du contexte actuel du système, sans entrer ni en confrontations ni en compétitions, et sans perdre notre essence propre.

La qualité de nos produits est assurée en ce moment par les inspections et le label européen du CCPAE catalan et nous sommes en train de créer un label propre SOMEBRE, qui prétend devenir un label de prestige, participatif et de confiance pour promouvoir tous les produits de qualité artisanale, soutenable et respectueuse des Terres de l'Ebre. Nous sommes en train d'élaborer les critères de qualité, tant pour les producteurs que pour les consommateurs sur la manière de cultiver, les qualités gustatives et alimentaires ainsi que les critères sociaux de ce label. En aucun cas ce label collectif ne substituera les divers labels individuels des producteurs. Ce sera un label qui apportera un plus à celui du producteur ou élaborateur, mettant en valeur notre vision et notre Philosophie.

Nous invitons tous les producteurs et tous les consommateurs à s'associer activement à la coopérative afin de constituer un tissu associatif plus fort et continuer à travailler à ce nouveau modèle où le profit commercial n'est pas l'objectif final.

Etre associé à la coopérative suppose de participer à un projet vivant, actif et responsable avec le territoire, qui exige un engagement de la part de tous.

Situation actuelle de L'ENLLAÇ de l'EBRE

L'ENLLAÇ de l'Ebre s'est constituée formellement comme coopérative sociale en Novembre 2019.

Aujourd'hui nous sommes plus de 60 associés de Catalogne et de l'Etranger, producteurs, élaborateurs et consommateurs. Nous travaillons pour que le projet soit viable et participe à la transformation sociale et économique du Territoire et devienne un modèle de référence dans nos terres et ailleurs. Nous sommes chaque jour plus forts, plus unis. Nous vous invitons à sentir l'orgueil de faire partie de cette communauté qui vient de naître et prendre conscience que nous pouvons être ce que nous voulons être: plus durables, plus humains, plus empathiques et plus justes

Les consommateurs de l'Enllaç s'assurent de faire des achats , à prix juste, de produits frais, de qualité et de proximité, connaissant leur origine, avec la possibilité d'entrer en

Mail: info@somebre.org- comercial@somebre.org

Web: www.somebre.org - Facebook, Twitter, Instagram / L'Enllaç de l'Ebre / @Som_Ebre

contact et de dialoguer avec le producteur associé et sachant qu'ils participent à un projet qui défend le territoire, ses intérêts sociaux et environnementaux. La coopérative offre des espaces qui permettent aux producteurs et aux consommateurs de se connaître et d'établir des relations fortes, de confiance et de compréhension de la situation et des nécessités de chacun.

L'adhésion initiale pour faire partie de la coopérative est de 50€ pour les particuliers et de 100 € pour les entreprises en concept de capital social : un paiement unique, remboursable au cas où la personne veuille quitter l'association

Impôts

La TVA espagnol (IVA) s'appliquera aux particuliers et aux entreprises qui ne disposent pas d'un numéro de TVA intracommunautaire

4 % pour les agrumes, les fruits secs, le riz et les légumes secs

10% pour l'huile, les pâtes d'olives, les pâtes sèches

21% pour le vin et les alcools

Transport et emballage

Les transports se réaliseront avec les entreprises qui s'ajusteront le mieux aux nécessités du moment. Pour cette raison le coût du transport peut varier selon la commande et sera toujours un concept à rajouter aux tarifs proposés.

Dans la mesure du possible et suivant notre philosophie et nos valeurs, nous essaierons d'utiliser le minimum d'emballages ou de prévoir des emballages réutilisables ou biodégradables. Nous continuerons dans notre cercle de qualité de chercher de nouvelles formules d'emballages plus durables et plus respectueuses de l'environnement.

Paiements

Pour les entreprises : 50% à la commande

50 % a 30 jours

Pour les particuliers : 100% a la commande. En cas de manque de produits nous rembourserons la différence ou nous ferons un crédit sur d'autres produits

Initialement le paiement se fera par transfert bancaire sur le compte de la coopérative en Espagne dont nous vous transmettrons le numéro dès la réception du formulaire de commande- Plus tard nous aurons l'option de paiement sécurisé par carte bancaire ou Paypal depuis notre boutique en ligne.

Contacts principaux pour la France

Mail: info@somebre.org- comercial@somebre.org

Web: www.somebre.org - Facebook, Twitter, Instagram / L'Enllaç de l'Ebre / @Som_Ebre




Cecile Thévenot- trésorière de la coopérative l'ENLLAÇ de l'EBRE SCCL : info
somebre.org Tel : 0034 606 520 233 (Whatsapp/Telegram)



Producteurs d'agrumes

<p>Eco agricultura Marjala</p> <p>Vinaros</p>	<p>ecoagriculturamarjala.plisweb.com</p>	<p>Certificat CAE-CV P-918(Vinaros))</p>
<div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Entreprise d'agriculture familiale de 5 Hectares environ située à Vinaros entre la mer et la montagne « dels Ports», un microclimat idéal pour les agrumes. Obtient le certificat écologique valencien et européen depuis l'année 2000, cultive des oranges,, des mandarines, citrons, kumcat et citronscat, pamplemousses, caqui, pommes de terre, artichauts . experimente l'agro homéopatie</p> </div> </div>		
<p>Orange sanguine</p>		<p>Caisse en carton de 10kg 1,39€/kg calibre moyen 1,01€/kg petit calibre</p> <p>Saveur acide fraisée</p> <p>Calibre petit et moyen</p> <p>Utilisation : orange de table et à jus</p> <p>Disponible 4000kg aprox</p>

Mail: info@somebre.org- comercial@somebre.org

Web: www.somebre.org - Facebook, Twitter, Instagram / L'Enllaç de l'Ebre / @Som_Ebre

<p>Orange Navelate</p>		<p>Caisse en carton de 10kg 1,26€/kg Saveur douce Utilisation : orange de table Disponible 2000kg aprox</p>
<p>Citrons</p>	<p>Variété Eureka</p> 	<p>Caisse en carton de 10kg 1,76€/kg Disponible 2000kg aprox</p>
<p>Pamplermous ses</p>	<p>Variété Star Ruby</p> 	<p>Caisse en carton de 10kg 1,26€/kg Disponible 2000kg aprox</p>

<p>Limekuat</p>		<p>Caisse en carton de 10kg mini citron acide (se mange en entier avec la peau) 3,91€/kg Disponible 50kg</p>
<p>Kumkuat</p>		<p>Caisse en carton de 10kg Orange mini à pulpe acide et peau douce Se mange en entier avec la peau 3,91€/kg Disponible 50kg</p>