

A photograph of a man and a woman standing in a field, exchanging boxes of produce. The man is on the left, wearing a light-colored jacket and dark pants, and is handing a box to the woman on the right, who is wearing a dark vest over a long-sleeved shirt and dark pants. They are both smiling. The background shows a clear blue sky with the sun high, and rolling green hills in the distance. The foreground is filled with green plants, possibly a vegetable field.

Un *maillon*
entre productions
et consommation,
à l'échelle *locale* !



Qui sommes-nous ?

Notre métier est de **favoriser l'approvisionnement en produits frais et de qualité des cuisines collectives**, des maisons de retraite ou pour toute activité de restauration du Pays Basque et du Sud des Landes. Nous sommes une légumerie située à Lahonce (64) et spécialisés dans la transformation de légumes en 4^e gamme.

Nous sommes engagés pour **le développement des circuits alimentaires de proximité**. Nous agissons en tant que Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) à but non lucratif en associant des salariés, producteurs, réseaux agricoles, restaurants collectifs, associations et collectivités locales. Nous travaillons notamment avec **des maraîchers du Sud des Landes et du Pays Basque**, pour soutenir leurs débouchés et offrir une gamme de produits durables, de saison et issus du territoire.



En travaillant avec nous, vous pouvez contribuer ainsi au développement des circuits-courts et à offrir une alimentation saine et responsable, au plus grand nombre.



Comment ça fonctionne ?

Ainsi, nous stockons, nettoyons, découpons, conditionnons et livrons des légumes prêts à consommer ou à cuire, permettant l'utilisation de produits agricoles frais et/ou AB sans contraintes vétérinaires (légumes terreux interdits en cuisine).



Approvisionnement local au maximum



Transformation dans nos locaux à Lahonce



Conditionnement et livraison des produits



*** Nous produisons à la commande, ce qui garantit la fraîcheur des produits !**

Légume Pro est certifiée pour **transformer les fruits et légumes BIO** et pour réaliser aussi du travail à façon en BIO.



Ils travaillent avec nous :

Éco-ferme de Téthieu, Restaurant solidaire Éole, Cuisine centrale de Tarnos, SCIC Garro, Fraichadour, restaurant Metroloco, Cuisine centrale de la M.A.C.S, Ferme Pintan...

Produits proposés

Éléments indicatifs, gamme locale et bio à préciser en fonction des produits et de la saison

	 entier, pelé, ébouté	 râpé, émincé	 rondelles	 lamelles	 cubes 10x10, 20x20	 tronçons 3cm	 quartiers	 frites fraîches
Aubergine			●		●			
Carotte	●	●	●		●	●		
Céleri		●					●	
Champignon			●					
Chou Blanc		●						
Chou Vert		●						
Concombre			●		●			
Courge	●				●		●	
Courgette			●		●			
Échalion	●							
Navet Rond					●			
Oignon	●	●			●			
Panais					●	●		
Patate Douce					●			●
Poireau	●	●				●		
Poivron jaune/rouge/vert	●			●	●			
Pomme de Terre	●	●		●	●			●
Tomate			●		●			

Outils de transformation

au service du territoire avec des machines adaptées pour la restauration collective



Conditionnements de 1 kg à 10 kg



Tous nos produits ont une DLC de 7 jours

Quelques chiffres



locaux de 250 m²



une équipe de professionnels



250 tonnes de légumes transformés / an

Propositions de recettes...

À adapter selon vos besoins



Mélanges à cuisiner



Potage

(3 ou 4 légumes - cubes 10x10)
Base pomme de terre, carotte et un ou deux légumes à votre convenance (courge, poireau, navet...)

Velouté

(2 légumes - cubes 10x10)
Base pomme de terre ou patate douce (selon saison) et un légume de votre choix (carotte, courge, poireau...)

Pot-au-feu

(cubes 20x20)
Carotte, poireau, navet

Piperade

(cubes 20x20)
Tomate, oignon, poivron rouge et vert

Ratatouille

(cubes 20x20)
Aubergine, courgette, tomate, oignon, poivron rouge et vert



Mélanges crudités



Coleslaw

Carotte et céleri râpés ou carotte râpée et chou blanc émincé

Julienne de légumes

Carotte, céleri et courgette



Frites fraîches



Pomme de terre

Patate douce

(selon saison)

* Approvisionnement en produits bio & locaux en fonction de la saison

Le service Légume Pro



Contactez-nous

pour découvrir la diversité de nos gammes

Légume Pro

168 rue Bergé
64990 LAHONCE
06 19 37 95 85
commandes.legumepro@gmail.com



Nos partenaires

