

Exonération partielle de la cotisation Agefiph

La loi n°87-517 de juillet 1987 impose à tout employeur de plus de vingt salariés l'embauche de personnes handicapées dans la proportion de 6% de l'effectif total des salariés. Le partenariat avec un ESAT ou une EA permet à l'entreprise de s'acquitter partiellement de cette obligation, en passant des contrats de sous-traitance ou de prestations de service avec l'un de ces établissements.

Décembre 2019



Notre contrat de confiance

- Un cahier des charges signé avec tous nos producteurs régionaux,
- Une traçabilité de tous nos produits,
- Une réelle volonté de s'inscrire dans une démarche qualité, la légumerie est certifiée AB par Qualisud
- Notre démarche qualité et RSE a été accompagnée d'un diagnostic 3D réalisé par Coop de France.



Merci à nos soutiens

Convaincus du bienfondé de cette légumerie, le Conseil Régional et le Conseil Départemental nous ont accordé leur confiance et ont soutenu la création de cet atelier de production.

Nous remercions également les élèves et les équipes pédagogiques du département de formation Feed & Food de Bordeaux Sciences Agro pour leur accompagnement dans l'amélioration de notre démarche qualité, le respect des normes d'hygiène et les procédures de production.



Légumerie de Magellan - ESAT- Site Pessac Magellan
legumerie.esatpessacmagellan@adapei33.com ☎ 05 57 26 15 33
✉ 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac



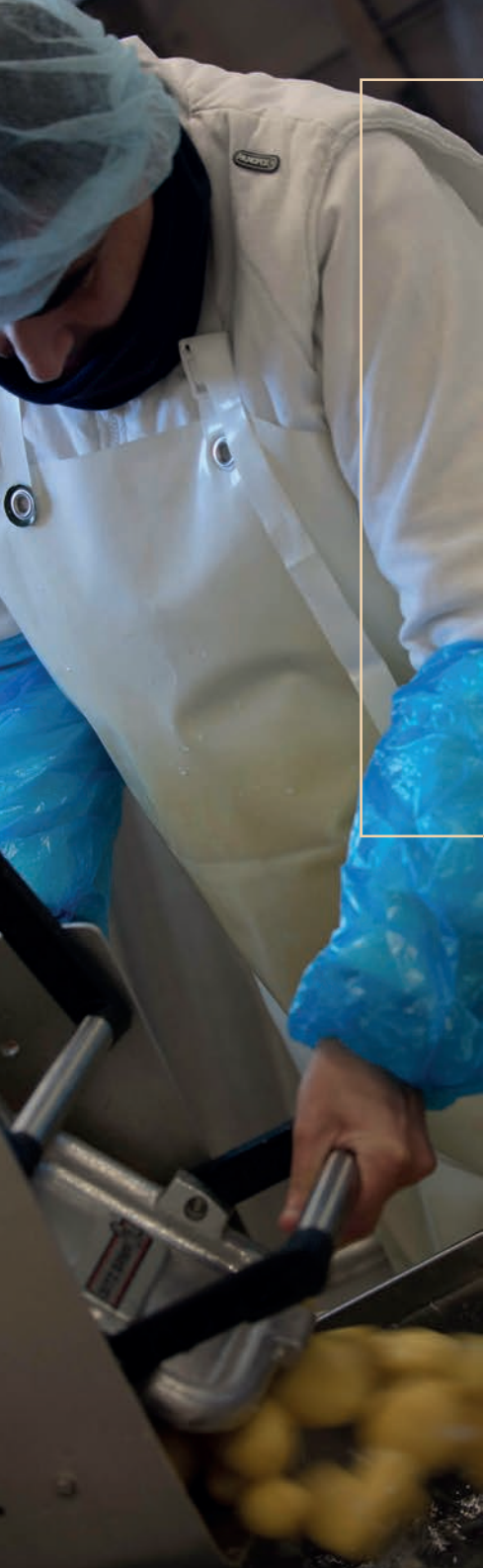
Acteur de l'Économie Sociale et Solidaire

LÉGUMERIE DE MAGELLAN

TOUT FRAIS... PRÊT À CUISINER !



FR-BIO-16
Agriculture France
Qualisud



Mangez sain... et gagnez du temps !

Dans la continuité de son engagement dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises, l'Adapei de la Gironde a créé une légumerie pour promouvoir l'utilisation de produits frais, de qualité, issus de l'agriculture locale, bio ou raisonnée.

L'outil de production a été conçu selon les dernières normes en vigueur. L'ergonomie a été particulièrement étudiée pour proposer des postes de travail adaptés.

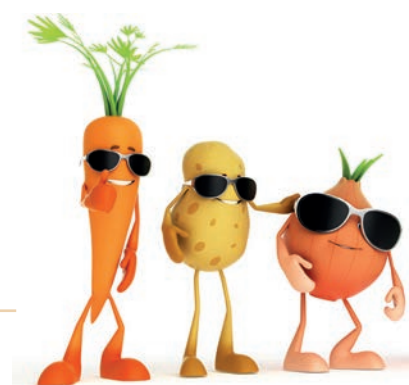
Basée sur des achats et consommation en circuits courts, la légumerie de Magellan propose une offre au plus près des besoins de la restauration collective et traditionnelle.

Une légumerie responsable et durable

La légumerie de Magellan répond à trois objectifs fondamentaux :

- Créer des emplois pour des personnes en situation de handicap,
- Permettre l'accessibilité pour tous à des produits bio et locaux de qualité via la restauration collective et traditionnelle,
- Soutenir le développement du maraîchage sur le territoire.

La valorisation des déchets est assurée par notre partenaire "Terre d'Adèles".













































































La légumerie de Magellan
a été récompensée par
les Trophées Agenda 21 - Gironde
édition 2015 - Capacité alimentaire
Prix Spécial du Jury

La légumerie de Magellan vous propose des légumes de 4^{ème} gamme

Les légumes de 4^{ème} gamme sont des légumes crus prêts à l'emploi. Ils ont été préalablement épluchés, lavés, découpés, emballés.

Entiers, émincés, râpés, en cubes ou en rondelles, conditionnés sous vide ou en sachet, les légumes frais de saison, sont prêts à être cuisinés.

Parce que consommer le bon produit au bon moment est votre priorité, nous vous accompagnons dans vos choix en vous proposant les meilleurs légumes à chaque saison.

	DLC	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Légumes Bio locaux 													
Carottes	J+7												
Courgettes	J+7												
Butternut	J+7												
Oignons	J+7												
Pommes de terre	J+7												
Légumes - production locale (Nouvelle-Aquitaine et Française)													
Carottes	J+7												
Chou	J+7												
Concombres	J+7												
Courgettes	J+7												
Oignons	J+7												
Pommes de terre	J+7	