

## LA DÉMARCHE

Toute l'histoire commence en **2020**, alors que je travaille en maraîchage depuis deux ans : je réalise que malheureusement, trop de légumes sont encore jetés à la sortie du champ ! Mon envie de faire quelque chose s'éveille et je décide de créer **l'Agitée du bocal**, afin d'essayer de faire, moi aussi, ma part du colibri !

## LE PRINCIPE

L'idée est simple : lorsque les maraîchers ariégeois ont un **surplus de production**, ils me contactent, et moi, je crée une recette en mettant le légume au centre du produit, ou bien je refais une tournée d'une recette déjà éprouvée.

En 2021, c'est ainsi près de **deux tonnes** de légumes qui n'ont pas fini au compost !

## LE LABO COOPÉRATIF

Dans l'idée de mutualiser les outils de production, j'ai fait le choix de cuisiner mes recettes au sein du **laboratoire coopératif de Couiza**, dans l'Aude (11). Toutes les opérations y sont réalisées, du lavage des légumes à la stérilisation, en passant par l'empotage, pratique !

## UNE PRODUCTION 100% BIO ...

J'ai fait le choix, évident pour moi, de réaliser toute ma production en bio, et à ce titre, mes bocaux sont certifiés par ECOCERT. Ceci vous garantit un produit qui **respecte le cahier des charges de la bio**, de la fougère à la fourchette !

## ... ET VÉGAN !

Dans mes préparations, vous ne trouverez ni produits animaux ni produits issus de leur élevage (lait, oeufs ...) !

