

PROCEDURE « CUEILLETTE DES MÛRES »

Les cueilleurs, maillons essentiels de notre production

Les mûres récoltées seront utilisées comme matière première dans nos confitures. Dès lors, elles doivent satisfaire plusieurs exigences sanitaires afin de garantir une conformité avec la réglementation et une qualité maximale pour la production de notre confiture de « mûres sauvages de Bretagne ».

Etapes détaillées : de la cueillette à la livraison

1- **Cueillette**

Différentes exigences :

- Les mûres doivent être cueillies **en hauteur, loin des routes**, afin d'éviter les déjections d'animaux et autres souillures.
- Elles doivent provenir de talus **en Bretagne** (pour satisfaire réglementairement à notre étiquetage).
- Noter la date et le lieu de cueillette (approximatif).
- Bien veiller à ce que la cueillette soit **dépourvue de corps étrangers** (insectes, tiges, feuilles, plastiques, sable...)
- S'assurer du bon degré de maturité des mûres : pas trop rouges, ni trop mûres, ni trop écrasées...
- Les mûres sont des baies très fragiles supportant mal les chocs et la chaleur. Il est donc nécessaire de les conserver dans un endroit frais et de procéder à la livraison rapidement. En cas de livraison en décalé ou groupée, il est conseillé de les congeler après la récolte par petites quantités (3kg environ), le plus à plat possible, afin que les baies ne s'agglutinent pas les unes aux autres.
- Le contenant de livraison doit être propre. Des seaux peuvent être mis à disposition sur demande.

👉 Nos contrôleurs se réservent le droit de refuser toute marchandise ne correspondant pas à nos critères qualité.

2- **Prendre le rendez-vous par téléphone au 02.97.29.55.62**

Réceptions à la Zone Artisanale Plein Ouest de Quiberon, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 16h (Pas de rendez-vous le samedi) selon les disponibilités.

La quantité récoltée approximative vous sera demandée.

Pour des raisons d'hygiène, aucun cueilleur ne sera admis à entrer dans l'entreprise.

Un délai de traitement sera nécessaire, le temps de contrôler votre récolte. Les cueilleurs seront invités à patienter à l'extérieur de l'entreprise, dans notre boutique ou à revenir à l'heure indiquée. *On compte à titre indicatif environ 20 minutes de vérification pour 10kg de mûres fraîches, 25 minutes de vérification pour 10 kg congelées.*

3- **Paiement**

Après contrôle du poids (et éventuellement déduction des non-conformes), une facture sera émise et le paiement effectué par chèque ou espèces selon le montant.

Engagement qualité des cueilleurs **A SIGNER POUR CHAQUE LIVRAISON DE MÛRES**

Je, soussigné(e) [Nom, prénom] m'engage à avoir respecté toutes ces conditions lors de ma récolte de mûres.

Fait à :

Signature :

Le,