

PRODUITS DE LA COOP

Retrouvez tout le savoir-faire
de notre coopérative dans
nos Magasins Gamm vert
de Limoux, Quillan, Couiza,
Belvèze & Mouthoumet.
et sur terroir-limouxin.com



Gamm vert
N°1 DE LA JARDINERIE*



**CAVALE
COOPERATIVE**
Approvisionnement Céréales Huilerie
Distribution Distillerie



"Distillerie Coopérative
des Agriculteurs et
Viticulteurs de Limoux
et des Environs
depuis 1921"

- 04** *Crème Religieuse de Menthe*
- 05** *Crème Religieuse de Mandarine*
- 06** *Tarifs des crèmes Religieuses*
- 08** *Ardence*
- 09** *Moulin du Sou*
- 10** *Huile d'olives Vierge Olisoli Goût Subtil*
- 11** *Huile d'olives Vierge Olisoli Goût Intense*
- 12** *Huile d'olives Vierge Olisoli Goût à l'ancienne*
- 13** *Préparations culinaires*
- 14** *Huile d'olives Vierge Extra Bio culinaires*
- 15** *Huile d'olives Primeur Olisancti*
- 16** *Tarifs des huiles d'olives*
- 17** *Paniers gourmands*
- 18** *Compost Onze 300*
- 19** *Compost Onze Duo*
- 20** *Compost Onze Dyn*
- 21** *Tarifs composts
Onze 300, Duo & Dyn*
- 22** *Cavale : Une Coopérative
à taille humaine*



crème religieuse menthe

Alcool de raisin et extrait
naturel de menthe 15°

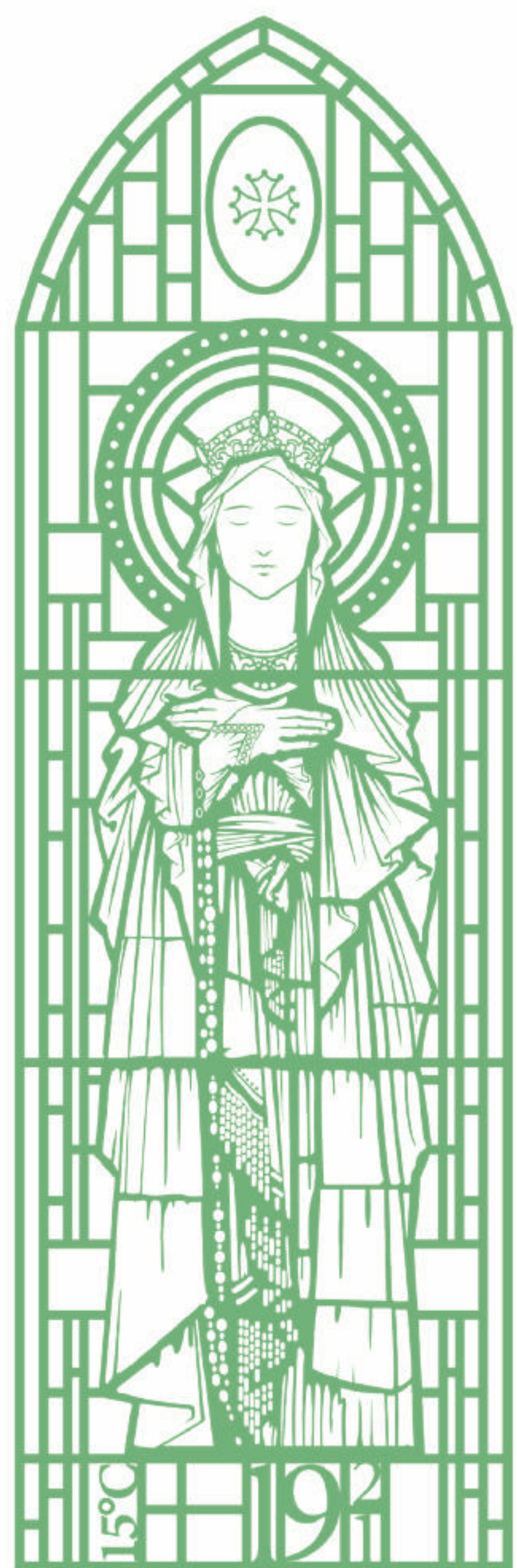


crème religieuse mandarine

Alcool de raisin et écorces
de mandarines 15°



**DISTILLERIE COOPERATIVE
DEPUIS 1921**



crème religieuse menthe

FICHE TECHNIQUE
2020

Alcool vinique 100% limouxin, à base de menthe poivrée, peu alcoolisé, légèrement sucré.

Eau • Alcool vinique 15% • Sucre naturel de fruits • Arôme naturel de menthe • Colorants naturels (E188 et E102) • Sans additifs ni conservateurs

Fabricant : Distillerie Coopérative CAVALE

Origine : Alcool vinique distillé à Limoux

Conditionnement : Bouteille 1L – Palette de 480 unités
(80 Cartons de 6 Bouteilles)

Tarifs Départ et Franco sur Demande - Commande minimum 2 cartons

C'était écrit dans la pierre... Depuis 1921, les vigneron limouxins valorisent la qualité de leur marc de raisin en le distillant. Le vin est une religion à Limoux ! C'est donc tout naturellement qu'aujourd'hui la distillerie de la CAVALE et ses partenaires élaborent une Crème Religieuse, avec un alcool de raisin 100% limouxin, un savoir-faire ancestral et la volonté de partager de nouveaux moments de convivialité. À base d'extraits naturels de menthe, peu alcoolisée, légèrement sucrée, cette crème se dégustera religieusement...

Èra escrit dins la pèira... Dempuèi 1921, los vinhairons de Limós valorizan la qualitat del marc de rasim en lo destillant. Lo vin es una religion a Limós ! Es doncas tot natural que uèi, la destillariá CAVALE e sos partenaris elabòren una "Crèma Religiosa", amb 100% d'alcoòl de rasim de Limós, lo biais que ven de luènh e la volontat de partejar de novèls moments entre amics. A basa d'extrach de menta, sens tròp d'alcoòl, un pauc sucrada, aquesta crèma se tastarà religiosament...

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (Distillerie) : 04.68.31.00.63





crème religieuse mandarine

Alcool vinique 100% limouxin, à base de vraies écorces de mandarine, peu alcoolisé, légèrement sucré.

Eau • Alcool vinique 15% • Sucre naturel de fruits • Vraies écorces de Mandarine
• Colorants E110 et E104 • Sans additifs ni conservateurs

Fabricant : Distillerie Coopérative CAVALE

Origine : Alcool vinique distillé à Limoux

Conditionnement : Bouteille 1L – Palette de 480 unités
(80 Cartons de 6 Bouteilles)

Tarifs Départ et Franco sur Demande - Commande minimum 2 cartons

C'était écrit dans la pierre... Depuis 1921, les vigneron limouxins valorisent la qualité de leur marc de raisin en le distillant. Le vin est une religion à Limoux ! C'est donc tout naturellement qu'aujourd'hui la distillerie de la CAVALE et ses partenaires élaborent une Crème Religieuse, avec un alcool de raisin 100% limouxin, un savoir-faire ancestral et la volonté de partager de nouveaux moments de convivialité. À base de vraies écorces de mandarine, peu alcoolisée, légèrement sucrée, cette crème se dégustera religieusement...

Èra escrit dins la pèira... Dempuèi 1921, los vinhairons de Limós valorizan la qualitat del marc de rasim en lo destillant. Lo vin es una religion a Limós ! Es doncas tot natural que uèi, la destillariá CAVALE e sos partenaris elabòren una "Crèma Religiosa", amb 100% d'alcoòl de rasim de Limós, lo biais que ven de luènh e la volontat de partejar de novèls moments entre amics. A basa de mandarina, sens tròp d'alcoòl, un pauc sucrada, aquesta crèma se tastarà religiosament...

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (Distillerie) : 04.68.31.00.63



TARIFS DÉPART 2020 • 2021

crème religieuse

Alcool vinique 100% limouxin,
Peu alcoolisé, légèrement sucré

TARIFS Départ HT
Enlèvement sur place Distillerie CAVALE
Route de Pieusse - Site du Pont du Sou



PV HT Revendeurs – Grossistes	Départ
< 5 cartons	12
5 cartons	10,8
10 cartons	9,9
25 cartons	9,6
40 cartons et plus	9

Pour toutes demandes d'informations :
Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61
Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (Distillerie) : 04.68.31.00.63

TARIFS FRANCO 2020 • 2021

crème religieuse

Alcool vinique 100% limouxin

Peu alcoolisé, légèrement sucré

Tarifs Franco Départements

11, 09, 31, 81, 34, 66, 30



PV HT Revendeurs – Grossistes	Franco
< 5 cartons	12,6
5 cartons	11,34
10 cartons	10,395
25 cartons	10,08
40 cartons et plus	9,45

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (Distillerie) : 04.68.31.00.63



Ardence

L'Ardence est une Eau de Vie de Marc de raisin produite ET affinée en fûts de chêne DEPUIS 1976. C'est une marque déposée CAVALE.

Cette boisson spiritueuse est obtenue exclusivement à partir de marcs de Chardonnay fermentés par distillation. L'Eau de Vie finit son affinage en fût de chêne, ce qui lui donne sa belle couleur ambrée. Cette cuvée, vieillie et conservée avec attention, est une spécialité chère aux Limouxins.

Eau de Vie de 5 ans d'âge AOR (Appellation d'Origine Réglementée), tendre, parfumée et pleine de finesse.

ARDENCE se sirote lentement avec modération en digestif, à température ambiante.

Disponible en bouteille de 20 cl et 70 cl. 42.5% vol.

DESIGNATION	Nbre Bouteille carton	PV HT	PV TTC Public	GENCODE
Eau de Vie ARDENCE 0,20L	12	5 (*)	6,55	3760203720095
Eau de Vie ARDENCE 0,70L	6	16(*)	22,10	3760203720156

(*) incluant la taxe alcool-nécessite une licence de vente IV

Droits d'accise non soumis à la TVA

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85/06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63

Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr

Marie-Pierre Monié : mp.monie@coop-cavale.fr



MOULIN du Sou



PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE

Huile d'olive Vierge Extra

Découvrez le meilleur
de nos producteurs coopérateurs !

La production du Moulin est **exclusivement issue de fruits récoltés** chez nos adhérents dans le **Limouxin**, le **Razès** et la **Haute Vallée**.

Les olives, triées, sélectionnées par variété, sont triturées dès réception au moulin par procédés mécaniques pour une plus grande conservation des arômes.

L'huile obtenue, travaillée avec soin, est décantée puis filtrée.

Ce procédé permet la conservation de toutes ses qualités gustatives et garantit sa particularité d'huile de terroir.

*Un pur
jus de fruit !*



Huile d'Olive
Vierge Extra
Olisoli Goût Subtil



Huile Vierge Extra de caractère

Issue d'olives mûres, elle est douce aux arômes de fruits (secs, mûrs) et de fleurs, accompagnés de notes végétales. Légère ardeur et amertume en bouche.

Fabricant : Moulin du Sou – Distillerie Coopérative CAVALE
Origine : Olives de l'Aude (Haute Vallée, Razès, Limouxin)

Conditionnement : Bouteille en verre 0.75L et 0.25L, Bidon 2L et 5L
- 0,75L – Palette 480 unités (80 Cartons de 6 bouteilles)
- 0,25L - Palette de 960 unités (80 Cartons de 12 Bouteilles)
- Bidon de 2L et 5L

DLUO : 18 mois après embouteillage
Gencode 0.75L : 3760203720194
Gencode 0.25L : 3760203720118
Gencode 2L : 3760203720224
Gencode 5L : 3760203720231

TARIFS DEPART et FRANCO sur demande

Pour toutes demandes d'informations :
Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr
04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61
Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63
Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr



Huile d'Olive
Vierge Extra
Olisoli Goût Intense



Huile Vierge Extra de caractère

Les olives sont récoltées avant complète maturité. Elle présente une ardeur moyenne et une légère amertume. Les notes gustatives sont végétales (tomates), herbacées.

Fabricant : Moulin du Sou – Distillerie Coopérative CAVALE
Origine : Olives de l'Aude (Haute Vallée, Razès, Limouxin)

Conditionnement : Bouteille en verre 0.75L et 0.25L, Bidon 2L et 5L
- 0,75L – Palette 480 unités (80 Cartons de 6 bouteilles)
- 0,25L - Palette de 960 unités (80 Cartons de 12 Bouteilles)
- Bidon de 2L et 5L

DLUO : 18 mois après embouteillage
Gencode 0.75L : 3760203720187
Gencode 0.25L : 3760203720149
Gencode 2L : 3760203720224
Gencode 5L : 3760203720231

TARIFS DEPART et FRANCO sur demande

Pour toutes demandes d'informations :
Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr
04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61
Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63
Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr



Huile d'Olive Vierge
Olisoli
Goût à l'Ancienne



Huile Vierge de caractère

C'est une huile vierge issue d'olives qui sont stockées et maturées pendant 4 à 8 jours dans des conditions appropriées et maîtrisées avant extraction.

Elle délivre des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits. Elle est sans amertume et s'accommode parfaitement avec les gibiers, les salades vertes, les crustacés...

Fabricant : Moulin du Sou – Distillerie Coopérative CAVALE
Origine : Olives de l'Aude (Haute Vallée, Razès, Limouxin)

Conditionnement : Bouteille en verre 0.75L et 0.25L
- 0,75L – Palette 480 unités (80 Cartons de 6 bouteilles)
- 0.25L - Palette de 960 unités (80 Cartons de 12 Bouteilles)

DLUO : 18 mois après embouteillage
Gencode 0.75L : 3760203720170
Gencode 0.25L : 3760203720279

TARIFS DEPART et FRANCO sur demande

Pour toutes demandes d'informations :
Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr
04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61
Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63
Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr



Préparations culinaires

Carré d'herbes



Huile Vierge - 4 Parfums au choix

Issue d'olives tournantes à mûres associées aux herbes séchées dès la trituration, notre gamme d'huile Vierge aromatisée offre des parfums variés : thym, sarriette, basilic ou romarin, ces saveurs relèveront à merveille salades d'été, grillades, fruits et légumes cuisinés...



Fabricant : Moulin du Sou – Distillerie Coopérative CAVALE

Origine : Olives de l'Aude (Haute Vallée, Razès, Limouxin)

Préparation culinaire à base de Basilic, Sarriette, Thym et Romarin (20%) macérés dans de l'huile d'olive vierge.

Conditionnement : Bouteille en verre 0.20L - Panachage possible - Livraison au détail ou à la palette

DLUO : 18 mois après embouteillage

Gencode : 3760203720248

TARIFS DEPART et FRANCO sur demande

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr - 04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63 Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr

Huile d'Olive
Vierge Extra

Huile vierge extra issue de la trituration d'olives tournantes à mûres. Elle est généralement douce avec de subtiles notes végétales.

Fabricant : Moulin du Sou – Distillerie Coopérative CAVALE

Origine : Olives de l'Aude (Haute Vallée, Razès, Limouxin)

Conditionnement : Bouteille Métal 0,50L ou 0.25L

Opacité 100%

- Bouteille de 0,50L – Palette 960 unités
(80 Cartons de 12 bouteilles)

- Bouteille de 0.25L - Palette de 960 unités
(80 Cartons de 12 Bouteilles)

DLUO : 18 mois après embouteillage

Gencode 0.25L : 3760203720255

Gencode 0.50L : 3760203720262



TARIFS DEPART et FRANCO sur demande

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85

/ 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63

Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr



Huile d'Olive
Primeur
Olisancti



L'huile de Noël Olisancti est une huile primeur Vierge Extra, sortie du jus de fruit des olives récoltées en Novembre et Décembre. C'est une huile au goût intense avec une note très végétale. Au nez, elle a des arômes d'herbe, d'amande verte, de feuille de tomate. En bouche elle a des arômes herbacés, en fin de bouche un goût poivré.

Fabricant : Moulin du Sou - Distillerie Coopérative CAVALE

Origine : Olives de l'Aude (Haute Vallée, Razès, Limouxin)

Conditionnement : Bouteille en verre 0.75 et 0.25L,

- 0,75L - Palette 480 unités (80 Cartons de 6 bouteilles)

- 0.25L - Palette de 960 unités (80 Cartons de 12 Bouteilles)

DLUO : 18 mois après embouteillage

Gencode 0.25L : 3760203720286

Gencode 0.75L : 3760203720293

TARIFS DEPART et FRANCO sur demande

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr

04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36

En cas d'absence (site de la Distillerie) : 04.68.31.00.63

Cathy Labatut : c.labatut@coop-cavale.fr





Huiles d'Olive Vierge Extra Olisoli

Tarifs Franco Départements : 11, 09, 31, 81, 34, 66, 30
FRANCO de Port : Pour toute commande 1/2 palette et plus

DESIGNATION	VOLUME (L)	Unités /CARTON	TARIF REVENDEURS € HT		PV TTC indicatif
			DEPART	FRANCO	
OLISOLI Subtil / Intense	0,25	12	4,75 €	5,35 €	6,50 €
OLISOLI Subtil / Intense	0,75	6	11,00 €	11,60 €	15,80 €
OLISOLI Subtil / Intense	2	Bidon 2L	27,00 €	28,00 €	35,00 €
OLISOLI Subtil / Intense	5	Bidon 5L	64,50 €	65,50 €	84,20 €
CARRE HERBE Thym-Sarriette-Romarin-Basilic	0,20	12	4,90 €	5,50 €	6,90 €
OLISANCTI Huile de Noël	0,75	6	11,00 €	11,60 €	15,80 €
OLISANCTI Huile de Noël	0,25	12	4,75 €	5,35 €	6,50 €
Huile BIO	0,50	12	12,00 €	12,60 €	13,80 €
Huile BIO	0,25	24	7,60 €	8,20 €	9,45 €
VRAC*	Au Litre		12,50 €		

*Possibilité de retrait sur place avec vos cuves en inox seulement

Retrait possible en bidon scellé de 10 et 20L, nous consulter pour les tarifs

Pour toutes demandes d'informations :

Claire SALVAT : c.salvat@coop-cavale.fr 04.68.31.08.85 / 06.81.61.54.61

Marion LOUBES : 06 85 29 96 36



OFFRIR & DÉGUSTER

COMPOSEZ VOTRE
PANIER GOURMAND
COFFRET CADEAU,
REMERCIEMENTS,
DÉPART EN RETRAITE,
NOËL, PERSONNALISÉ...



1
CHOISISSEZ VOTRE
PANIER OU COFFRET



2
SÉLECTIONNEZ LES PRODUITS
DE VOTRE CHOIX



3
NOUS RÉALISONS
LA COMPOSITION & LE PANIER

WWW.**COOP-CAVALE**.fr

WWW.**TERROIR-LIMOUXIN**.com



**CAVALE
COOPERATIVE**

Approvisionnement Céréales Huilerie
Distribution Distillerie



100% VÉGÉTAL

100% LOCAL

100% CAVALE

AMENDEMENT ORGANIQUE NFU 44-051

COMPOST 100% RAISIN

ONZE 300 est fabriqué uniquement à partir de marc épépiné de notre distillerie. Il permet aux agriculteurs et viticulteurs d'améliorer le niveau de matière organique de leurs sols et d'apporter des éléments minéraux facilement assimilables par les plantes, à un coût modéré.

Ce produit est composté pendant 9 mois.
Il est utilisable en Agriculture Biologique.



Utilisable
en agriculture
biologique

Onze 300

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 340 kg de matière organique / tonne
- Potentiel humigène de 84% (ismo)
- ↳ **285 kg d'humus par tonne de produit brut.**
- Rapport C/N = 13

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- 12,8 unités d'azote / tonne
- 3,4 unités de phosphore / tonne
- 8,6 unités de potasse / tonne

RECOMMANDATIONS

TOUTES CULTURES

Les doses sont à adapter selon les besoins du sol. Le Onze 300 s'utilise à la plantation, en entretien ou en correction.

- **En plantation vigne :**
Apporter 5 à 7 T/ha
- **En entretien vigne :**
Apporter 1 à 2 T / ha /an
- **Redressement du taux de matière organique**
+ 0,1% taux MO = 10T/ha/an

ASPECTS PRATIQUES

CONDITIONNEMENT

- Big Bag de 500kg et vrac (livraison directe 25T minimum). Disponible en petits sacs de 25kg dans nos points de vente Gamm vert et au dépôt.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Porter des gants ou se laver les mains après utilisation.

ÉPANDAGE

- Produit pulvérulent, humide, nécessitant un épandeur à marc, à fumier ou à compost.

LES + CAVALE

- Références techniques locales et régionales
- **1^{er} prix de la Bioéconomie en Région Occitanie en 2019**
- Conseils et suivis individualisés à la parcelle (bilan humique)
- Large éventail de partenaires renforçant la qualité du conseil.
- Prêt d'épandeurs adaptés à vos besoins.
Avec livraison : participation forfaitaire
- Conditions et tarifs au 04 68 31 08 85
- Contactez votre technicien Cavale ou c.bonnemort@coop-cavale.fr

LES + DU ONZE 300

- Équilibré en matière organique & minérale
- Humus 100% végétal
- Plus riche de 40% en matière organique que le marc, minéralisation 2 fois plus rapide
- Économiquement vertueux grâce à la valorisation des co-produits de la vigne
- Prix très compétitif de l'humus apporté.

**Avec le soutien de l'ADEME,
de la Région Occitanie et de 3.EVA**

16 avenue du Pont de France 11300 Limoux
Tél. 04 68 31 08 85 • www.coop-cavale.fr

COOPERATIVE AGRICOLE DES VITICULTEURS ET AGRICULTEURS DE LIMOUX ET ENVIRONS
Société coopérative agricole, au capital de 835 175 euros, Immatriculée au RCS de Carcassonne
sous le numéro D 775 803 117 et sise au 16 avenue du Pont de France 11300 LIMOUX.



**CAVALE
COOPERATIVE**

Approvisionnement Céréales Huilerie
Distribution Distillerie



70% VÉGÉTAL

30% ANIMAL

100% CAVALE

AMENDEMENT ORGANIQUE NFU 44-051

COMPOST très complet associant les qualités de la matière organique animale et végétale, il peut tout à la fois être utilisé comme amendement ou fertilisant.

Elaboré uniquement avec du marc de raisin, du fumier de vache Bio et des végétaux locaux, composté 9 mois, il présente un profil équilibré entre potentiel humigène et apport azoté. 70% végétal, 30% animal... mais toujours 100% CAVALE !



Utilisable
en agriculture
biologique

Onze DUO

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 266 kg de matière organique / T
- Potentiel humigène de 90% (ISMO)
- ↳ **240 kg d'humus par tonne de produit brut**
- Rapport C/N = 14

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- **10 unités d'azote** / tonne
- **4 unités de phosphore** / tonne
- **9 unités de potasse** / tonne

RECOMMANDATIONS TOUTES CULTURES

Les doses sont à adapter selon les besoins du sol. Le Onze DUO s'utilise à la plantation, en entretien ou en correction.

- **En plantation vigne :**
Apporter 5 à 7 T / ha
- **En entretien vigne :**
Apporter 2 à 3 T / ha

ASPECTS PRATIQUES

CONDITIONNEMENT

- Big Bag de 500 kg et vrac.

EN RENDU RACINE

- Minimum 10 ha groupés, nous contacter pour devis.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Porter des gants ou se laver les mains après utilisation.

ÉPANDAGE

- Produit pulvérulent, humide, nécessitant un épandeur à marc, à fumier ou à compost.

LES + CAVALE

- Conseils et suivis individuels à la parcelle (bilan humique, fertilisation, ...)
- Prêt d'épandeurs adaptés à vos besoin, avec livraison participation forfaitaire
- Conditions et tarifs au 04 68 31 08 85
- **1^{er} prix de la Bioéconomie en Région Occitanie en 2019**
- **Contact : g.aversenq@coop-cavale.fr**

LES + DU ONZE DUO

- Équilibre en matière organique et minérale
- Humus très stable, équilibré entre végétal et animal
- Minéralisation 2 fois plus rapide que le marc (avec 40% de matière organique en plus)
- Produit 100% économie circulaire
- Produit fabriqué en Occitanie
- Prix très compétitif

**Avec le soutien de l'ADEME,
de la Région Occitanie et de 3.EVA**

16 avenue du Pont de France 11300 Limoux • Tél. 04 68 31 08 85 • www.coop-cavale.fr

COOPERATIVE AGRICOLE DES VITICULTEURS ET AGRICULTEURS DE LIMOUX ET ENVIRONS
Société coopérative agricole, au capital de 835 175 euros, Immatriculée au RCS de Carcassonne
sous le numéro D 775 803 117 et sise au 16 avenue du Pont de France 11300 LIMOUX.



**CAVALE
COOPERATIVE**

Approvisionnement Céréales Huilerie
Distribution Distillerie



70% VÉGÉTAL

30% ANIMAL

100% CAVALE

AMENDEMENT ORGANIQUE NFU 44-051

COMPOST 100% RAISIN

ONZE DYN est préparé de façon méticuleuse, selon la méthode Michel MASSON avec du marc de raisin, du fumier de vache bio et des végétaux locaux. « Biodynamisé » et composté pendant 9 mois, il présente un potentiel de minéralisation et un potentiel humigène étonnant. 70% végétal, 30% animal, 100% CAVALE.... L'essayer, c'est l'adopter !



Utilisable en
**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE** et
en **BIODYNAMIE**

Onze DYN

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 270 kg de matière organique / T
- Potentiel humigène de 98% (ISMO)
- ↳ **263 kg d'humus par tonne de produit brut**
- Rapport C/N = 12

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- **8,74 unités d'azote** / tonne
- **3,4 unités de phosphore** / tonne
- **8,6 unités de potasse** / tonne

RECOMMANDATIONS TOUTES CULTURES

Les doses sont à adapter selon les besoins du sol. Le Onze DYN s'utilise à la plantation, en entretien ou en correction.

- **En plantation vigne :**
Apporter 5 à 7 T / ha
- **En entretien vigne :**
Apporter 2 à 3 T / ha

ASPECTS PRATIQUES

CONDITIONNEMENT

- Big Bag de 500kg et vrac.

EN RENDU RACINE

- Minimum 10 ha groupés, nous contacter pour devis.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Porter des gants ou se laver les mains après utilisation.

ÉPANDAGE

- Produit pulvérulent, humide, nécessitant un épandeur à marc, à fumier ou à compost.

LES + CAVALE

- Conseils et suivis individuels à la parcelle (bilan humique, fertilisation, ...)
- Prêt d'épandeurs adaptés à vos besoins, avec livraison participation forfaitaire
- Conditions et tarifs au 04 68 31 08 85
- **1^{er} prix de la Bioéconomie en Région Occitanie en 2019**
- **Contact : g.aversenq@coop-cavale.fr**

LES + DU ONZE DYN

- Équilibre en matière organique et minérale
 - Très fort potentiel humigène
 - Humus très stable, équilibré entre végétal et animal
 - Respect de la méthode biodynamie de MASSON
 - Minéralisation 2 fois plus rapide que le marc (avec 40% de matière organique en plus)
 - Produit 100% économie circulaire
 - Produit fabriqué en Occitanie
 - Prix très compétitif
- Avec le soutien de l'ADEME, de la Région Occitanie et de 3.EVA**

16 avenue du Pont de France 11300 Limoux • Tél. 04 68 31 08 85 • www.coop-cavale.fr

COOPERATIVE AGRICOLE DES VITICULTEURS ET AGRICULTEURS DE LIMOUX ET ENVIRONS
Société coopérative agricole, au capital de 835 175 euros, Immatriculée au RCS de Carcassonne
sous le numéro D 775 803 117 et sise au 16 avenue du Pont de France 11300 LIMOUX.

Onze 300

OFFRE TARIFAIRE

DU 01/01/2021

AU 31/12/2021

Onze DUO

Onze DYN

**Offre tarifaire
du 1er janvier 2021
au 31 décembre 2021**

Conditionnement	ONZE 300	ONZE DUO	ONZE DYN	Livraison
VRAC	90 €	105 €	Sur devis	Tarif livraison incluse – camion de 25T minimum
BB 500 kg	100 €	115 €	Sur devis	Tarif livraison incluse
Petits sacs 50L (25kg)	10 €	-	-	Retrait dans nos magasins Gamm Vert (Limoux, Quillan, Belvèze et Couiza) ainsi qu'au dépôt du Pont du Sou
Petits sacs 50L PALETTE (45 sacs soit 1.125T env.)	200 €	-	-	

Tarif HT/Tonne

Une participation pour maintenance sera demandée pour les épandeurs (5 € / Tonne d'engrais commandé ou 50 € HT/jour de location d'épandeur). Pour toute livraison d'épandeur, une participation forfaitaire sera appliquée de 120 € HT par transport (120 € HT aller et 120 € HT retour).

Dépôt Pont du Sou : 04.68.31.25.03

depot@coop-cavale.fr

Gilles AVERSENQ : 06.30.54.88.26

Hervé MARROT : 06.72.65.91.92

Mathieu RUFFIE : 06.89.56.56.51

Christophe BONNEMORT : 06.85.19.86.96

www.coop-cavale.fr



100% VÉGÉTAL

100% LOCAL

100% CAVALE

AMENDEMENT ORGANIQUE NFU 44-051



Une Coopérative à taille **Humaine**

La Coopérative Cavale : une activité diversifiée

La Coopérative Cavale est divisée en cinq grands secteurs d'activités : approvisionnement, céréales, huilerie, distribution et distillerie. Elle compte environ 700 adhérents actifs et 30 salariés.



La collecte de céréales se trouve également sur le site du Pont du Sou à Limoux.

La Cavale collecte plusieurs variétés de céréales : blé dur, blé tendre, avoine, orge ainsi que du tournesol, du colza et des pois. Certaines céréales sont vendues dans nos dépôts et dans les magasins Gamm vert sous la marque régionale Terra Canta.



Capacité de collecte :
5 000 T

L'Approvisionnement se situe sur le site du Pont du Sou à Pieusse près de Limoux.

C'est une activité de vente de fournitures pour viticulteurs, agriculteurs, éleveurs et maraîchers (produits phytosanitaires, engrais, alimentation animale, palissage, équipement et EPI) et de vente aux particuliers de produits pour le jardin, l'élevage et les chiens. Dans les bureaux et sur le terrain, une équipe de 4 technico-commerciaux est à votre écoute pour tous renseignements et conseils.



Capacité de stockage : 100 T
en phytosanitaires et
1000 T en engrais



La distillerie est implantée sur le site du Pont du Sou à l'entrée de Limoux.

Elle collecte les marcs et les lies des Caves Coopératives d'Anne de Joyeuse, des Vignerons du Sieur d'Arques, de la Cave du Razès ainsi que des caves particulières. Elle produit de l'alcool de bouche, des colorants, des polyphénols, des pépins de raisins des pulpes, des tartres ainsi que des huiles essentielles.



Outil industriel de valorisation de marcs et lies.



L'huilerie se trouve sur le site de la Distillerie. Le Moulin à huile a été créé en 2008 sous le nom du « Moulin du Sou ».

La production du Moulin est issue exclusivement de fruits récoltés chez nos adhérents dans le Limouxin, le Razès et la Haute Vallée. Les olives sont triturées de novembre à décembre par des procédés mécaniques. L'huile obtenue, travaillée avec soin, est simplement décantée et légèrement filtrée. Ce procédé lui conserve toutes les qualités gustatives et lui garantit sa particularité d'huile de terroir. Le moulin triture entre 50 et 70 tonnes d'olives pour produire des huiles de différents assemblages : OLISOLI goût subtil, OLISOLI goût intense, OLISOLI goût à l'ancienne et huile d'Olive AB, vendues dans nos magasins Gamm Vert.

Capacité de Production :
15 000 L/an





QUILLAN



BELVÈZE



ATELIER DE MOTOCULTURE



COUIZA

La Distribution • La SICAVAL est une filiale de la Cavale qui gère six magasins dont quatre Gamm vert et emploie 15 salariés. Le magasin central Gamm vert se situe à Limoux en centre ville.

C'est un magasin libre service de 1200m², où vous trouverez une large gamme de produits pour le jardinage, des aliments pour animaux, des vêtements et chaussures et des produits du terroir...

Les autres magasins SICAVAL sont situés dans la Haute Vallée à Couiza et Quillan, dans les Corbières à

Mouthoumet ainsi que dans la Malepère avec le magasin de Belvèze du Razès.

La SICAVAL dispose également d'un atelier de vente-réparation motoculture situé dans les locaux de l'Approvisionnement au Pont du Sou.

Les services administratifs gérant tous ces secteurs d'activités se situent au 16 avenue du Pont de France à Limoux. Ils comprennent le service comptabilité et secrétariat ainsi que les bureaux du Président et du Directeur Général.

Une Coopérative, c'est quoi ?

En France, une société coopérative agricole (SCA) est une entreprise coopérative relevant de la loi du 10 septembre 1947 et du code rural et disposant d'un statut sui generis, c'est-à-dire qui n'est ni civile ni commerciale (à ne pas confondre avec une SICA).

Elle est créée par des agriculteurs afin d'assurer en commun : l'utilisation d'outils de production, de conditionnement, de stockage, la commercialisation ou la transformation des produits de leurs exploitations ; leur approvisionnement en engrais et autres intrants.

L'un des principes fondateurs de la coopération est «un homme, une voix». Ainsi quel que soit le nombre de part que peut avoir un adhérent, sa voix est aussi prépondérante que celle d'un autre adhérent.

Les coopératives sont généralement dirigées par un Conseil d'Administration issu de l'Assemblée Générale. Ce conseil élit un bureau et un président. Le conseil est renouvelable en général par tiers tous les ans. Le Président du Conseil d'Administration est élu pour un an renouvelable. La gestion courante est généralement assurée par un directeur salarié.

L'équipe dirigeante de la Cavale



Francis Pages
Président



Christophe Bonnemort
Directeur général

Nous localiser



Nous contacter

• SIÈGE SOCIAL •

- 16 av. du Pont de France 11300 Limoux
- Tél : 04.68.31.08.85 • Fax : 04.68.31.47.72
- Mail : contact@coop-cavale.fr
- www.coop-cavale.fr

• APPROVISIONNEMENT •

Ouvert de 8h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00, du lundi au vendredi
Tél : 04.68.31.25.03 • Fax : 04.68.31.97.51

• CÉRÉALES • DISTILLERIE • HUILERIE •

Tél : 04.68.31.00.63 • Fax : 04.68.31.60.97

• GAMM VERT •

Tél : 04.68.31.97.53
Fax : 04.68.31.97.54





📍 **COOPERATIVE** 16 Av. du Pont de France 11300 Limoux • 📞 04.68.31.08.85 • 📠 04.68.31.47.72

✉ contact@coop-cavale.fr • 📘 facebook.com/coopcavale • 📷 cavale_1921

📘 facebook.com/terroirlimouxin



WWW.COOP-CAVALE.fr



WWW.TERROIR-LIMOUXIN.com


Gamm vert
Sicaval

LIMOUX (Centre-ville) sicaval.limoux@orange.fr

04 68 31 97 53

QUILLAN sicavalquillan@orange.fr

04 68 69 64 06

COUIZA sicavalcouiza0700@orange.fr

04 68 74 02 65

BELVEZE sicavalbelveze@orange.fr

04 68 69 00 31

MOUTHOMET sicavalmouthomet@orange.fr

04 68 70 03 81



PENSEZ AU TRI !
 ENSEMBLE RÉDUISONS
 L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
 DES EMBALLAGES

CATALOGUE
 EN PAPIER



À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles et suggestions de présentations.

Gamm vert
le goût du jardin

