Nouvelle gamme de jus de légumes

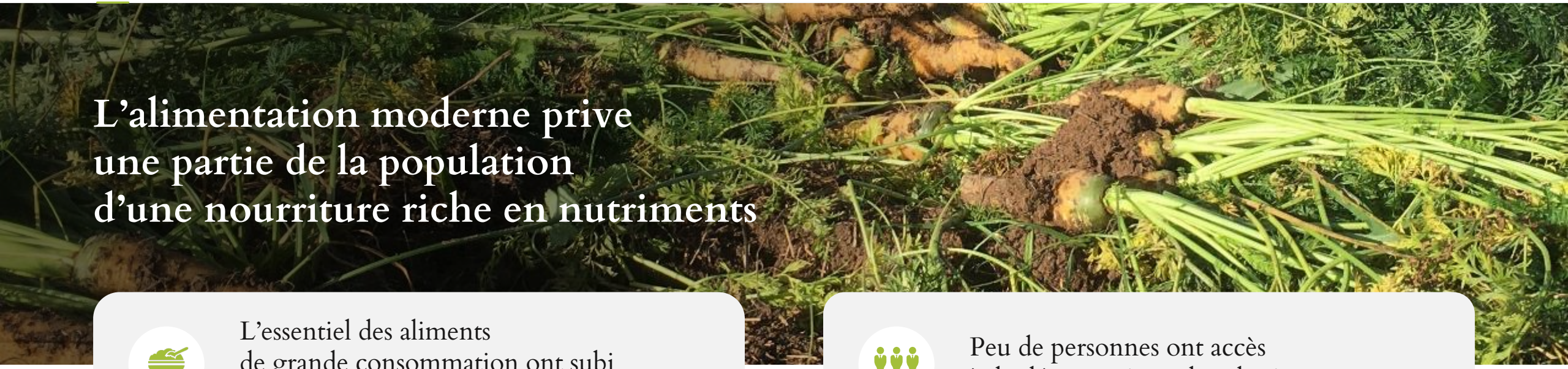
Démocratiser l'accès à une nourriture à riche potentiel nutritif

- Local
- Frais
- De saison

Les Jardins du CEP
Sève du jardin
Bien-Être
Jus de légumes
non pasteurisé issus
de sols vivants
CAROTTE BETTERAVE
POMME CITRON ORANGE

01

Marché



L'alimentation moderne prive une partie de la population d'une nourriture riche en nutriments

L'essentiel des aliments de grande consommation ont subi un appauvrissement des éléments nutritifs

Peu de personnes ont accès à des légumes issus de sols vivants

95% des légumes en vente dans la grande distribution poussent grâce à des fertilisants de synthèse.

-30% d'éléments nutritifs en moins en moyenne : -16% de calcium, -27% de vitamine C & -48% de fer sur les fruits et légumes les plus consommés en France*

*Selon une comparaison entre des tables de composition des aliments des années 1960 et 2017 sur une base de 70 fruits et légumes

Seuls 02% du maraîchage sont effectués sur sols vivants, privant la population de sols fertiles, source de productions qualitatives et d'une réelle qualité nutritionnelle.

Vous n'avez pas les moyens d'être malade ?
Buvez des jus de légumes issus de sols vivants

Une ambition : compenser les carences

de l'alimentation moderne par les jus de légumes

3 bienfaits

Combler les carences nutritionnelles

Dues à la vacuité de la plupart des aliments actuels, au stress de vie, aux habitudes alimentaires oxydantes qui déminéralisent le corps.

Rééquilibre notre alimentation en minéraux, vitamines et oligo-éléments : plus de fringale ni grignotage entre les repas

01

Apporter bien-être et santé

Utilisé à bon escient et suivant les conseils d'un naturopathe (par exemple), le jus de légumes permet de retrouver l'équilibre et de se débarrasser d'un certain nombre de troubles et de maladies

02

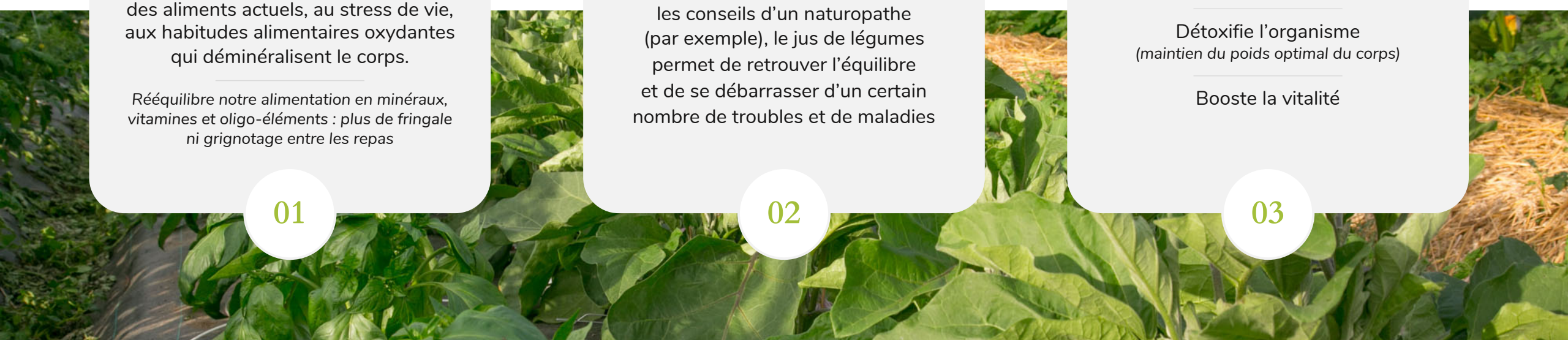
Renforcer l'immunité

Elimine les allergies alimentaires

Détoxifie l'organisme
(maintien du poids optimal du corps)

Booste la vitalité

03



La santé par l'alimentation est pour nous une cause essentielle :

Sol travaillé

Légumes pauvres

Le labour du sol détruit l'essentiel de la vie biologique : **c'est un écocide des vers de terre.**

Déstructuré, le sol n'est plus capable de contenir la matière organique donc vivante.

Actuellement, en France, **le taux moyen de matière vivante dans les sols agricoles est de 1,5%** alors qu'on était proche des **5% en 1950.**

Sol vivant

Légumes vivants et riches

Un sol non labouré **profite d'une vie biologique intense.** L'activité des micro-organismes va produire toutes sortes de minéraux, nourriture des plantes : **c'est le cycle naturel de la fertilité.**

Seuls des sols vivants sont capables de produire des **légumes riches en vitamines, minéraux et oligo-éléments.**

Cultiver des légumes sur un sol vivant permet d'obtenir des légumes d'une réelle qualité nutritionnelle

02

La Gamme

Sève du jardin
Bien-Être
Jus de légumes non pasteurisé issus de sols vivants
CAROTTE BETTERAVE
POMME CITRON ORANGE
Sève du jardin
Vitalité
Jus de légumes non pasteurisé issus de sols vivants
CAROTTE CÉLERI PERSIL CITRON
Sève du jardin
Santé
Jus de légumes non pasteurisé issus de sols vivants
CONCOMBRE CÉLERI
PERSIL LAITUE CITRON

Nous lançons notre gamme de jus de légumes

avec des produits naturellement bons pour la santé

- Non pasteurisés
- Pressés à froid
- Cultivés sur sols vivants
- Conservés sous vide et au frais
- Riches en contenu nutritif

Sève du jardin

9 recettes de saison

pour faire le plein de vitamines et minéraux

Vitalité

carotte, céleri, persil, citron

Plaisir

carotte, orange, citron, curcuma

Energie

carotte, épinard, pomme, gingembre, citron

Bien-être

carotte, betterave, pomme, citron, orange

Dolce Vita

tomate, pastèque, citron, menthe

Renouveau

Céleri, épinard, pomme, citron

Fraîcheur

concombre, fenouil, céleri, gingembre, menthe

Santé

Concombre, fenouil, céleri, citron

Tonique

tomate, concombre, poivron, citron

Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Durant toute l'année											
De septembre à juin								De septembre à juin			
D'octobre à avril							De juillet à septembre		D'octobre à avril		
					De juin à octobre						

03

Fabrication

Une fabrication artisanale pour préserver la qualité nutritive tout au long de la chaîne de production

01

Cultures sur **sol vivant**

02

Utilisation des **légumes qui présentent les contenus les plus riches**

03

Combinaison de façon à **décupler les vertus et effets bénéfiques***

04

Rajout d'une petite dose **de fruits et d'antioxydants**

05

Pressage à froid

06

Jus riches en contenus nutritifs

Conservation au frais et sous vide, sans pasteurisation

* Pour le choix des légumes les plus adaptés aux jus et leur combinaison entre eux,

nous nous sommes inspirés des travaux de Norman Walker *(1896-1995), chercheur américain, l'homme qui a passé sa vie à étudier et* ***appliquer le jus de légumes via ses travaux et ceux de son institut de recherche.***

Une extraction à froid

pour un résultat naturellement riche et gourmand

0

Additif

Conservateur

Pasteurisation

Pourquoi une extraction à froid et 0 pasteurisation ?

Chauffés à 55°, les enzymes – catalyseurs du vivant – **sont tués.**

Conséquences de la pasteurisation :

- **Les éléments nutritifs** (vitamines et minéraux) **deviennent inorganiques** et donc inassimilables pour le corps.
- Le **goût est déterioré.**

Une transformation naturelle

de nos légumes

04

Logistique

La conservation

DLC moyenne de 8 à 10 jours suivant les recettes.

Une conservation prolongée est possible grâce à un système simple et efficace développé par nos soins.

Ce système est un empilement de facteurs qui tendent tous à **bloquer naturellement la vie bactériologique, assurant ainsi une dégradation lente.**

01 Mise **sous vide**

02 Respect de la **chaîne du froid** (4°)

03 **Ajout d'anti-oxydants** (citron, gingembre, curcuma)

04 **Réduction du temps** entre le moment du pressage et la consommation:
extraction sur commande

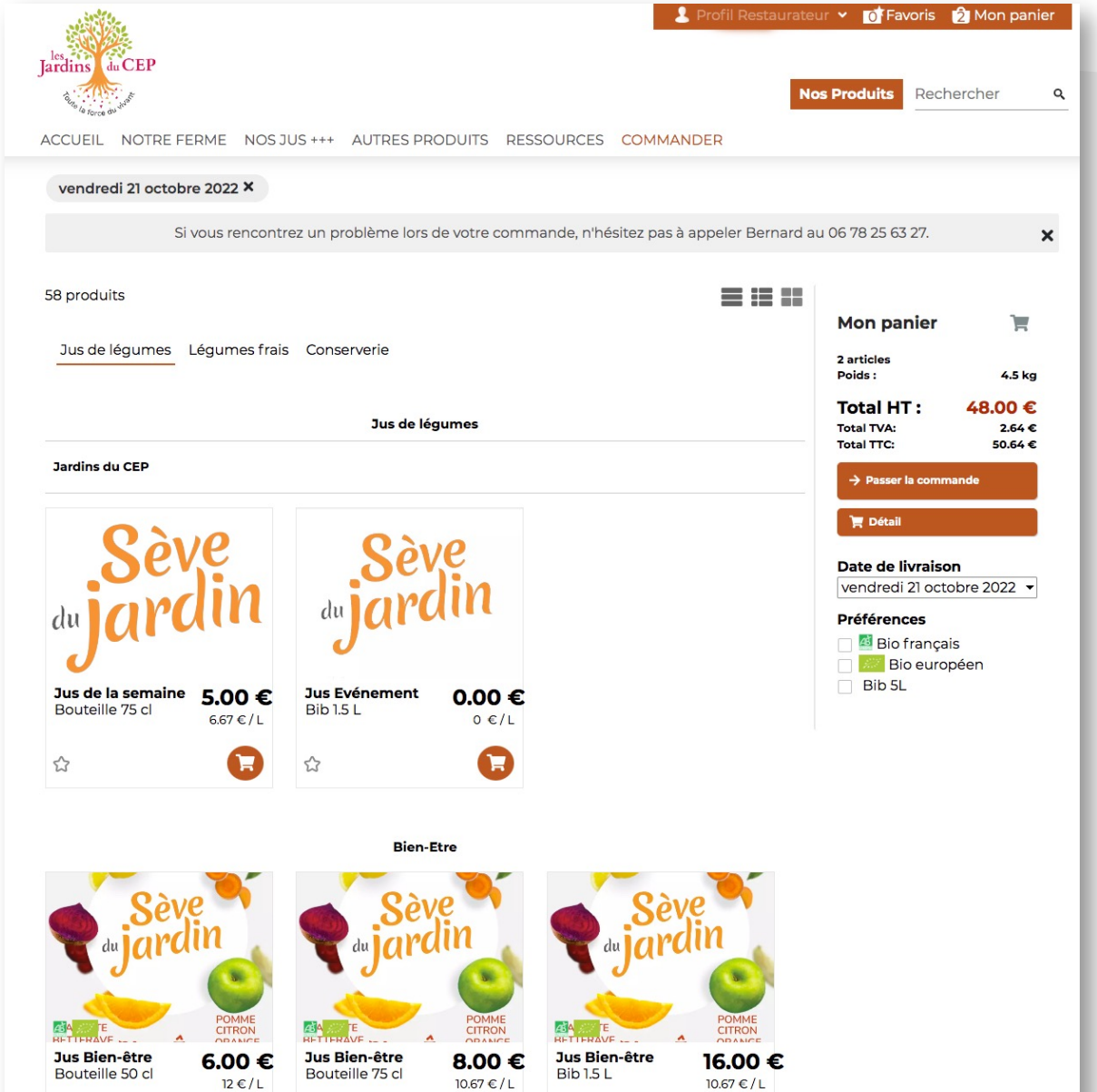
Un outils de commande
sur un site dédié
pro.seve-du-jardin.fr

Facile

Rapide

Vous êtes autonomes

Permet de visualiser à tout moment
- Les recettes disponibles
- Les quantités
- Les prix



2 formats adaptés aux consommateurs

Les bouteilles

- 0,5 l et 0,75 l en verre
- 0,75 l en fibre végétale

Elles doivent être bues
dans les deux jours après ouverture

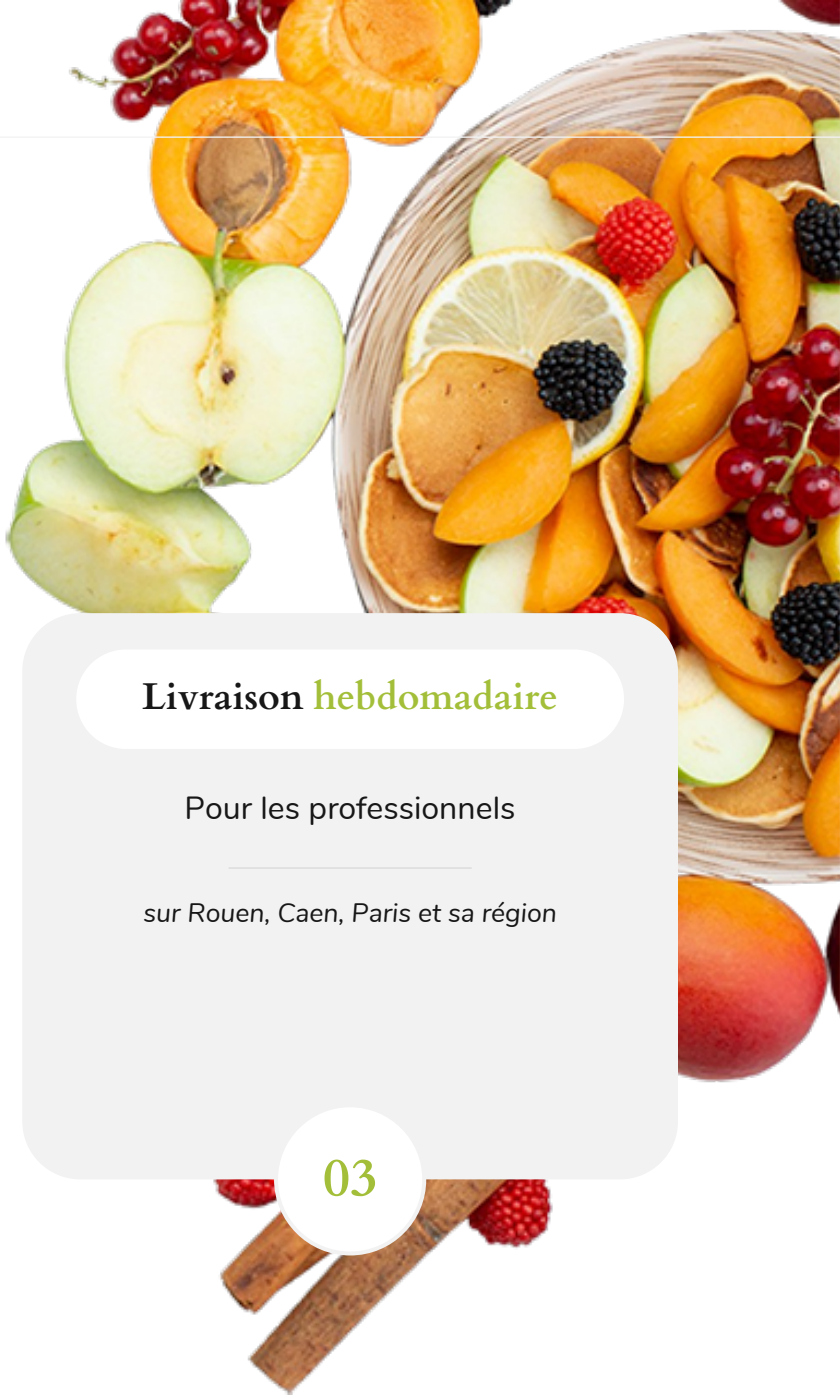
Les BIB (bag in box)

Pouch-in de 1,5 litre,
ou 5 litres*

Grâce à sa valve à pompe, le jus est servi sans faire entrer l'air, **permettant ainsi de rallonger la durée de vie jusqu'à 4 jours après ouverture**

*pour des besoins professionnels

3 services de livraison en fonction de votre besoin



Vente par correspondance

avec livraison à domicile via le service de transport frigorifié Chronofresh (24h)

Seule la vente des BIB et des bouteilles végétales est possible. Pour des raisons de sécurité, les bouteilles en verre en sont exclues.

01

Vente par correspondance

avec enlèvement par le client auprès d'un point relais (coût de transport réduit)

Seule la vente des BIB et des bouteilles végétales est possible. Pour des raisons de sécurité, les bouteilles en verre en sont exclues.

02

Livraison hebdomadaire

Pour les professionnels

sur Rouen, Caen, Paris et sa région

03

Les Jardins du CEP

Producteur

et

Transformateur

Calvados – **E**co-habitat et **P**ermaculture
Ferme pilote du réseau **Maraichage sur sol vivant**

Créée en 2016 dans le Calvados

Un objectif :

transmettre au consommateur le vivant que nous donne la nature

La richesse biologique et la fertilité
sont maintenus d'année en année
par le biais de pratiques valorisantes
pour la vie biologique,
permettant de maintenir
un équilibre écologique
et donc de diminuer drastiquement
les attaques des maladies et ravageurs

35 **Légumes cultivés tout au long de l'année**
sur des sols particulièrement riches
en matière organique (vivante)

0 **Pesticides**
Produits chimiques
Champs labourés

\+ Production légumière labellisée
Agriculture Biologique depuis 2017
Terres très riches **à fort pourcentage de matière organique**

Une double activité de production :

maraîchage et transformation à la ferme

Depuis sa création,
l'activité principale de la ferme

- est la production de **35 légumes de saison,**
- cultivés aujourd'hui sur **3 ha de pleins champs**
- et **3000 m² de serres.**

En savoir plus

En 2021, la ferme déménage sur **un nouveau site de 5 ha**

permettant ainsi de créer différentes installations propres à mettre en œuvre la philosophie générale : transmettre aux humains le vivant créé par la nature.

Une double activité de production : maraîchage et transformation à la ferme

De ce fait, dès 2022, trois nouveaux ateliers viennent enrichir l'activité de la ferme :

01

La production de jus de légumes

02

Une boulange qui produit du pain essénien

Pain non cuit, peu d'amidons, pas de gluten

à base de céréales germées issues de variétés anciennes

Petites galettes au contenu nutritif particulièrement riche

Excellente conservation : plus d'un mois

03

Une cuisine de transformation

dont l'objectif est la conservation des légumes et fruits en préservant les contenus nutritifs :

Légumes en lactofermentation

Fruits séchés, confitures

Farines de tourteaux de légumes et produits dérivés de la production de jus

Redonnons ensemble au consommateur

un accès facile & rapide

à la palette des vitamines et minéraux
nécessaires à la santé et au bien-être
tout en alliant le plaisir du palais.

les Jardins du CEP
Toute la force du vivant

Bernard Lorber, gérant | contact@seve-du-jardin.fr | 06 78 25 63 27