

# Opération Muguet

OFFRE VALABLE DU 17 AU 31 MARS 2025

## OBJECTIFS

- Différenciez-vous en animant le rayon Fruits & Légumes avec une thématique "1er Mai" fraîche et printanière.
- Proposer aux consommateurs une sélection de produits de saison pour célébrer le printemps en gourmandise."

## NOTRE PROPOSITION

- Implantation par nos soins de votre sélection de produits : en rayon ou en ilot.
- Accompagnement commercial pour le réassort.
- Mise à disposition d'un animateur selon vos volumes.
- Supports commerciaux spécifiques « 1er Mai »."

## QUELQUES PRODUITS DE SAISON

LOCAL



BETTERAVE

LOCAL



CAROTTE

LOCAL



CÉLERI RAVE

LOCAL



CHOU BLANC



CHOU DE BRUXELLES

LOCAL



CHOU-FLEUR

LOCAL



CHOU FRISÉ

LOCAL



CHOU ROUGE

LOCAL



CRESSON

LOCAL



NAVET



POMME

## OFFRE À NE PAS MANQUER\* !

50 brins de muguet offerts tous les  
2 500€ d'achat chez Charlet

2 500 € = 50 brins (1 seau)

5 000 € = 100 brins (2 seaux)

7 500€ = 150 brins (3 seaux)

10 000€ et + = 200 brins (4 seaux)

\*Le niveau de chiffre d'affaires réalisé chez Charlet entre le **17 et le 31 mars 2025** vous permet de gagner vos brins de muguet pour le 1er mai.

## NOUS CONTACTER

MAËLYS ROUSSELLE

mrouselle@charlet.com

03 20 48 40 20

06 85 22 36 74

FRÉDÉRIC DAVRIL

fdavrile@charlet.com

03 20 48 40 21

06 78 09 40 51

ABDEL ADDOUN

aaddoune@charlet.com

03 20 48 42 90

07 66 38 88 67

  
**Charlet**  
*Ensemble, vivons local !*

# SUPPORTS DE COMMUNICATION À VOTRE DISPOSITION

## AFFICHETTES PRODUCTEURS

**Arnaud BRIEF**

Le GAEC du Bois Fleuri fondé en 2003, est dirigé par Arnaud BRIEF à Colonne-sur-la-Lys.

Il produit condiments, betteraves, potimorons et lingots. Partenaire de Charlet depuis 2005, il privilégie la qualité et prévoit d'améliorer sa mécanisation.

**BETTERAVE**  
JAN 1-12 DEC 10-11

**Arnaud Espagnol**

La Ferme d'Arnaud est spécialisée dans la culture de légumes anciens et méconnus, offrant des produits sains, originaux et savoureux.

Passionné par l'agriculture, Arnaud a créé son exploitation en 2002 et innove chaque année pour proposer une gamme variée et surprenante.

**CAROTTE DE TERRE**  
JAN 1-22 DEC 10-11

**Camille MONVOISIN**

L'exploitation de Camille Monvoisin s'étend sur 75 hectares, avec une production diversifiée de choux-fleurs et céleris. Engagée dans une agriculture raisonnée, elle limite les traitements ou évite ceux nécessaires et privilégie les circuits locaux grâce à la démarche « Jardin d'ici ».

**CÉLÉRI RAVE**  
JAN 1-20 DEC 10-11

**Jeremy Cocheteux**

À Pasquencourt, près de Douai, Jeremy et sa famille cultivent des légumes d'hiver comme le potimoron d'été et des choux, navets, carottes et salades.

Aux côtés de son père, son oncle et son frère, il emploie 15 salariés et des saisonniers pour assurer une production de qualité.

**CHOU BLANC ROUGE**  
JAN 1-10 DEC 10-11

## AFFICHE DE L'OPÉRATION 1ER MAI

**Charlet**  
Ensemble, nous local !

CÉLÉBRONS LE 1ER MAI AVEC DE BONNS FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON !

# JOYEUX 1er mai

Bonne fête à tous !

## AFFICHETTES PRODUITS

### BETTERAVE

- ✓ **Le saviez-vous ?** Son pigment naturel, la bétanine, est utilisé comme colorant alimentaire naturel.
- ✓ **Quels sont ses bienfaits ?** Riche en fer et en antioxydants, elle favorise la circulation sanguine.
- ✓ **Comment la cuisiner ?** Délicieuse crue en salade, rôtie ou en velouté.

### CAROTTE

- ✓ **Le saviez-vous ?** La carotte orange moderne a été développée aux Pays-Bas au XVIIe siècle.
- ✓ **Quels sont ses bienfaits ?** Riche en bêta-carotène, elle favorise une peau éclatante et une bonne vision.
- ✓ **Comment la cuisiner ?** Idéale crue, râpée en salade, rôtie ou en purée.

### CÉLÉRI RAVE

- ✓ **Le saviez-vous ?** Le céleri-rave est de la même famille que le persil et le fenouil.
- ✓ **Quels sont ses bienfaits ?** Peu calorique et riche en fibres, il facilite la digestion et la satiété.
- ✓ **Comment le cuisiner ?** Délicieux en rémoulade, en purée ou rôti au four.

### CHOU BLANC

- ✓ **Le saviez-vous ?** Le chou blanc fermenté est la base de la célèbre choucroute.
- ✓ **Quels sont ses bienfaits ?** Source de vitamines C et K, il renforce le système immunitaire.
- ✓ **Comment le cuisiner ?** Idéal en salade coleslaw, en soupe ou braisé.

## NOS RÉALISATIONS

