

CATALOGUE
2019 – 2020

TOCALUX

Le Goût De La Nature



106 avenue Pasteur
L-2309 Luxembourg
✉ tocalux.admper@clee.lu

Heures d'ouverture :
Mercredi de 8 h 05 à 9 h 45
Jeudi de 12 h 50 à 16 h 30

Table des matières

1. Présentation de l'entreprise	1
2. Notre concept	2
3. Notre production	5
4. Nos produits	7
- Les classiques	8
- Histoires de pommes et de poires.....	10
- Confitures et fleurs.....	12
- Le bon vieux temps.....	14
- Confitures qui surprennent.....	15
- Confitures alcoolisées.....	16
- Confitures sans sucre	17
- Assortiments de confitures.....	18
- Personnalisation	19
5. Conditions de vente.....	20
6. Bon de commande : en annexe	

1. Présentation de l'entreprise

TOCALUX est une entreprise d'entraînement gérée par un groupe d'élèves du Lycée technique du Centre à Luxembourg. L'entreprise est spécialisée dans la production et la vente fictive de confitures, de gelées et de compotes artisanales. Elle propose également à sa clientèle un service de personnalisation de ses produits (étiquette avec photo et texte personnalisés) pour des occasions spécifiques comme une naissance, un baptême, une communion, un anniversaire, un mariage ou une fête d'entreprise.



La volonté de l'entreprise TOCALUX est de régaler les papilles de ses clients avec des produits artisanaux de qualité. L'entreprise permet à ses clients de redécouvrir le goût de la nature parce que la fabrication de ses produits se fait exclusivement avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Les confitures, gelées et compotes produites par l'entreprise permettent un voyage dans le bon vieux temps où les grand-mères préparaient avec beaucoup d'amour ces produits à partir des fruits de leur verger.



2. Notre concept

Le slogan « Le goût de la Nature » souligne que les **considérations environnementales** jouent un rôle essentiel dans la philosophie de l'entreprise.

▪ Les ingrédients

- Tous les ingrédients proviennent de l'agriculture biologique ce qui signifie qu'ils ne sont pas traités chimiquement :
 - non-utilisation de pesticides pour protéger les cultures et les récoltes contre les maladies des plantes, des insectes ou les mauvaises herbes ;
 - non-utilisation de matières premières génétiquement modifiées.
- Les ingrédients proviennent, si possible, de producteurs régionaux pour réduire notre empreinte environnementale :
 - les fruits « régionaux » sont exclusivement achetés localement ;
 - le sucre provient des betteraves et pas des cannes à sucre ;
 - la gélatine utilisée est la pectine qui est une substance végétale présente dans de nombreux pépins de fruits (exemples : pommes, coing, groseilles) cultivés dans nos régions.
- Les producteurs doivent se servir de méthodes de production qui préservent l'environnement (exemples : pas détruire des zones naturelles précieuses, protéger l'eau et la fertilité des sols, pas procéder à une déforestation).

▪ Le développement durable : le soutien aux « Bongerten »

Le terme luxembourgeois « Bongert » désigne un pré-verger qui associe l'arbre fruitier à haute tige et la prairie. Il s'agit d'une cultivation de verger ancienne où les arbres fruitiers sont plantés de façon libre sans plan de verger préalable (mélange d'arbres fruitiers à haute tige de sortes et d'âges différents). Contrairement à la cultivation moderne et intensive des exploitations fruitières qui sont caractérisées par des arbres fruitiers à basse tige en monoculture et par un nombre d'arbres qui peut atteindre jusqu'à 3.000 par hectare, la densité des pré-vergers est généralement inférieure à 100 arbres par hectare. Cette différence de densité ensemble avec les faits que les arbres à haute tige ont besoin de 10 ans avant de fructifier et que la récolte des fruits est plus laborieuse explique la faible rentabilité financière des pré-vergers par rapport aux vergers « industriel » conçus pour une production intensive de fruits.

La situation des pré-vergers au Luxembourg est critique : au début du 20^e siècle le pays comptait plus de 1,2 millions d'arbres fruitiers à haute tige alors qu'on



recense moins de 200.000 aujourd'hui. De plus, on estime que la moitié de ces arbres sont dans un état désastreux ce qui risque de faire disparaître pour toujours des sortes de fruits cultivées depuis des siècles.

Mais même si les « Bongerten » avec leurs variétés de fruits anciennes ont perdu aujourd'hui leur importance économique, il est nécessaire de les protéger :

- les « Bongerten » maintiennent la biodiversité parce qu'ils constituent l'habitat d'une multitude d'espèces de plantes et d'animaux ;
- les fruits anciens possèdent de précieuses qualités comme par exemple leur résistance aux maladies ;
- les fruits anciens garantissent une diversité génétique ce qui réduit le risque allergique aux fruits des êtres humains ;
- la protection du patrimoine naturel, des habitudes alimentaires traditionnelles et des traditions locales préserve notre héritage culturel.

Pour protéger les pré-vergers, il est nécessaire de donner à leurs fruits une utilisation économique. TOCALUX contribue activement au développement des « Bongerten » par la production de confitures, de gelées et de compotes à partir des anciennes variétés locales de fruits qui peuplent les pré-vergers au Luxembourg.



Reinette de Luxembourg
(Lëtzebuenger Reinert)



Triomphe de Luxembourg
(Lëtzebuenger Triumph)



Rambour de Flandre
(Taartenapel)



Gravenstein
(Gravensteiner)



La **production artisanale** joue également un rôle déterminant dans la philosophie de l'entreprise parce qu'elle permet d'améliorer la qualité des produits vendus.

- L'utilisation de bassines en cuivre en forme évasée

L'utilisation de ces bassines traditionnelles présentent deux avantages :

- Le cuivre absorbe très vite la chaleur du feu et la diffuse d'une manière uniforme ce qui assure une température de cuisson homogène.
- La forme évasée favorise l'évaporation de l'eau présente dans les fruits lors de la cuisson ce qui augmente leur taux de sucre naturel (moins de sucre ajouté signifie plus d'arômes des fruits). Contrairement au dosage classique de 50 % de fruits et 50 % de sucre des confitures qu'on retrouve le plus souvent dans les supermarchés, l'entreprise produit des confitures moins sucrées et plus fruitées avec une proportion de 700 g de sucre pour un kilo de fruits.

- Le travail artisanal

Le travail artisanal est prédominant dans nos processus de production.

- L'entreprise favorise la récolte des ingrédients à la main pour s'assurer qu'elle ne contient que des fruits mûrs.
- Le remuement continu de la confiture tout au long de la cuisson afin d'éviter qu'elle n'attache pas au fond de la bassine (pour faciliter cette tâche, la cuisson se limite à 3 kg de fruits maximum par bassine).
- L'enlèvement des impuretés qui remontent à la surface lors de la cuisson.
- Le contrôle de la température de cuisson pour éviter la caramélisation du fructose qui a lieu à une température supérieure à 110°C (impact négatif sur l'arôme des fruits).
- Le contrôle de la durée de cuisson parce qu'une cuisson trop longue se répercute dans une confiture trop liquide (entre 18 et 20 minutes sur le feu selon les fruits).



3. Notre production



Étape 1 : La stérilisation des pots de confiture

Pour garantir la propreté de nos pots et la bonne conservation de nos confitures, nous

- trempons les couvercles et les pots dans un récipient rempli d'eau,
- portons le tout à l'ébullition pendant 15 minutes,
- disposons les couvercles et les pots à l'envers pour qu'ils s'égouttent seul.

Étape 2 : Le choix des fruits

Pour garantir la qualité et le goût de nos confitures, nous utilisons des fruits issus

- de l'agriculture biologique,
- de producteurs régionaux (si possible),
- d'une cueillette à la main pour s'assurer de la maturité des fruits.

Les confitures sont produites au plus tard le lendemain de la livraison des fruits.

Étape 3 : Le mélange des ingrédients

Les fruits sont nettoyés avec de l'eau tiède et coupés à la main avant d'être pesés car le respect de la proportion fruits – sucre est essentiel pour la réussite d'une bonne confiture. Comme nous produisons des confitures moins sucrées et plus fruitées, nous utilisons une proportion de 700 g de sucre pour 1 kg de fruits. Lorsque les fruits sont bien mélangés avec le sucre, la préparation est laissée 12 heures en réfrigérateur pour la laisser macérer. Ensuite la pectine est ajoutée pour que le mélange tienne mieux.



Étape 4 : La cuisson

La préparation est ensuite versée dans une bassine en cuivre pour la porter à l'ébullition à feu vif. Il faut remuer continuellement la préparation avec une cuillère en bois afin d'éviter qu'elle n'attache pas au fond de la bassine. L'écume qui se produit lors de la cuisson est retirée avec une écumoire. Le contrôle de la température de cuisson est important pour éviter la caramélisation du fructose qui a lieu à une température supérieure à 110°C. Pour contrôler si la cuisson est bonne, nous versons un peu de la préparation sur une assiette froide et lorsque la confiture se fige, alors la cuisson est bonne.

Étape 5 : La mise en pot

Pour augmenter la conservation, la confiture est versée dans les pots lorsqu'elle est encore chaude. Un entonnoir est utilisé pour éviter de mettre de la confiture sur les bords des pots. Après avoir rempli les pots à ras et refermé les pots avec leur couvercle, il faut les retourner durant 10 minutes pour que la chaleur de la confiture pasteurise la totalité de l'emballage.

Étape 6 : La conservation

Avant ouverture, le pot de confiture peut se conserver au minimum deux ans lorsqu'il est stocké au sec et à l'abri de la lumière dans une pièce dont la température ne dépasse pas les 18°C. Après ouverture il faudra impérativement conserver les confitures au réfrigérateur parce qu'elles contiennent peu de sucre (le sucre est un conservateur naturel).



4. Nos produits

TOCALUX

Le Goût De La Nature



Les classiques



Fraise

Réf. CF012 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. CF123 : Pot de 500 g – 10,00 €



Framboise

Réf. CF234 : Pot de 250 g – 7,00 €

Réf. CF345 : Pot de 500 g – 11,00 €



Mûre

Réf. CM456 : Pot de 250 g – 7,00 €

Réf. CM567 : Pot de 500 g – 11,00 €



Prune

Réf. CP678 : Pot de 250 g – 6,00 €

Réf. CP789 : Pot de 500 g – 9,00 €



Les classiques



Myrtille

Réf. CM010 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. CM011 : Pot de 500 g – 10,00 €



Abricot

Réf. CA013 : Pot de 250 g – 6,00 €

Réf. CA014 : Pot de 500 g – 9,00 €



Cerise

Réf. CC987 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. CC020 : Pot de 500 g – 10,00 €



Mélange de fruits rouges

Réf. CR876 : Pot de 250 g – 7,50 €

Réf. CR765 : Pot de 500 g – 12,00 €

Histoires de pommes et de poires



Compote de Pommes de la région

Réf. PRV2021 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. PRV2022 : Pot de 500 g – 8,00 €



Poire et Coing

Réf. PPC111 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. PPC112 : Pot de 500 g – 10,00 €



Poire au Chocolat noir

Réf. PCN211 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. PCN212 : Pot de 500 g – 8,00 €



Compote Pomme et Rubarbe

Réf. PPR202 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. PPR213 : Pot de 500 g – 8,00 €

Histoires de pommes et de poires



Compote Pomme et Poire

Réf. PPP161 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. PPP311 : Pot de 500 g – 8,00 €



Compote Pomme et Abricot

Réf. PRA191 : Pot de 250 g – 6,00 €

Réf. PRA307 : Pot de 500 g – 9,00 €



Poire et Rhubarbe

Réf. PPR703 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. PPR369 : Pot de 500 g – 8,00 €



Pomme et Citron

Réf. PVY246 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. PVY482 : Pot de 500 g – 10,00 €

TOCALUX
Les bons des Vosges



Confitures et fleurs



Framboise à la Violette

Réf. FFV505 : Pot de 250 g – 7,00 €

Réf. FFV612 : Pot de 500 g – 11,00 €



Abricot à la Lavande

Réf. FAL714 : Pot de 250 g – 6,00 €

Réf. FAL816 : Pot de 500 g – 9,00 €



Mirabelle à la Verveine

Réf. FMV918 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. FMV102 : Pot de 500 g – 8,00 €



Figue et pétale de Rose

Réf. FFR222 : Pot de 250 g – 8,00 €

Réf. FFR333 : Pot de 500 g – 13,00 €



Confitures et fleurs



Fraise au Jasmin

Réf. FFJ444 : Pot de 250 g – 6,50 €
Réf. FFJ555 : Pot de 500 g – 10,00 €



Orange à la fleur d'Oranger

Réf. FOO666 : Pot de 250 g – 5,50 €
Réf. FOO777 : Pot de 500 g – 8,00 €



Myrtille à l'huile de Géranium

Réf. FMG888 : Pot de 250 g – 6,50 €
Réf. FMG999 : Pot de 500 g – 10,00 €



Églantine et Citron

Réf. FCE101 : Pot de 250 g – 6,50 €
Réf. FCE111 : Pot de 500 g – 10,00 €

Le bon vieux temps



Rhubarbe

Réf. VR654 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. VR321 : Pot de 500 g – 8,00 €



Mirabelle

Réf. VM543 : Pot de 250 g – 5,50 €

Réf. VM001 : Pot de 500 g – 8,00 €



Groseille

Réf. VG432 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. VG002 : Pot de 500 g – 10,00 €



Coing

Réf. VC003 : Pot de 250 g – 6,50 €

Réf. VC004 : Pot de 500 g – 10,00 €

TOCALUX

50 ans de savoir-faire



Confitures qui surprennent



Fraise au Basilic

Réf. SFB1212 : Pot de 250 g – 6,50 €
Réf. SFB1313 : Pot de 500 g – 10,00 €



Ananas et Mangue

Réf. SAM1414 : Pot de 250 g – 7,00 €
Réf. SAM1515 : Pot de 500 g – 11,00 €



Kiwi et Litchis

Réf. SKL1616 : Pot de 250 g – 8,00 €
Réf. SKL1717 : Pot de 500 g – 13,00 €



Ananas et Fruit du Dragon

Réf. SAD1818 : Pot de 250 g – 8,00 €
Réf. SAD1919 : Pot de 500 g – 13,00 €

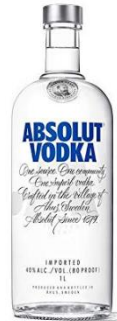
Confitures alcoolisées



Banane et Rhum

Réf. ABR1993 : Pot de 250 g – 7,50 €

Réf. ABR1994 : Pot de 500 g – 12,00 €



Fraise et Vodka

Réf. AFV1996 : Pot de 250 g – 7,50 €

Réf. AFV1999 : Pot de 500 g – 12,00 €



Orange et Whiskey

Réf. AOW2001 : Pot de 250 g – 8,50 €

Réf. AOW2003 : Pot de 500 g – 14,00 €



Figues et Noix avec Gognac

Réf. AFNC2007 : Pot de 250 g – 8,00 €

Réf. AFNC2019 : Pot de 500 g – 21,00 €

TOCALUX



Confitures sans sucre



Fraise

Réf. SDF1234 : Pot de 250 g – 4,00 €

Réf. SDF2345 : Pot de 500 g – 5,00 €



Framboise

Réf. SDF3456 : Pot de 250 g – 4,50 €

Réf. SDF4567 : Pot de 500 g – 6,00 €



Myrtille

Réf. SDM5678 : Pot de 250 g – 4,00 €

Réf. SDM6789 : Pot de 500 g – 5,00 €



Mûre

Réf. SDM7891 : Pot de 250 g – 4,50 €

Réf. SDM8911 : Pot de 500 g – 6,00 €

Assortiments de confitures



Assortiment « Les classiques 1 »

Fraise, Framboise, Cerise

Réf. : AS001

Prix : 29,90 €

Assortiment « Les classiques 2 »

Prune, Myrtille, Abricot

Réf. : AS002

Prix : 28,50 €

Assortiment « Confitures et fleurs »

Figues et pétale de Rose, Abricot à la Lavande, Orange à la fleur d'Oranger

Réf. : AS003

Prix : 29,50 €

Assortiment « Le bon vieux temps »

Coing, Groseille, Rhubarbe

Réf. : AS004

Prix : 28,50 €

Assortiment « Histoires de pommes et de poires »

Pomme et citron, Poire au Chocolat noir, Compote Pomme et Poire

Réf. : AS005

Prix : 27,50 €

Assortiment confitures sans sucre

Fraise, Mûre, Framboise

Réf. : AS006

Prix : 25,99 €

Assortiment confitures alcoolisées

Banane et Rhum, Figues et Noix avec Cognac, Orange et Whiskey

Réf. : AS007

Prix : 37,90 €

Assortiment confitures de Noël¹

Confiture aux biscuits, Confiture de Neige, Confiture du Renne

Réf. : AS008

Prix : 45,50 €

¹ Assortiment disponible du 1^{er} décembre 2019 au 15 janvier 2020

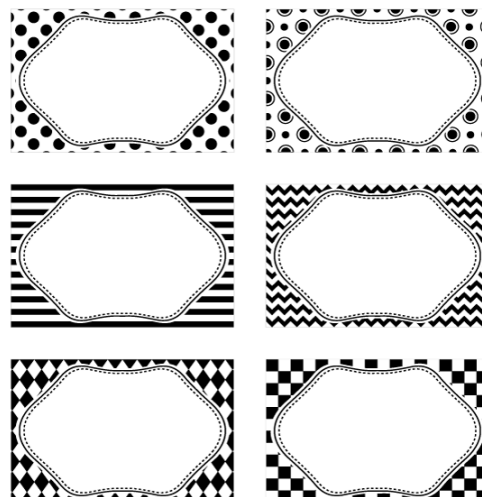


Personnalisation

Nous proposons également à notre clientèle l'opportunité de personnaliser les étiquettes sur les pots de confiture (étiquette avec photo et texte personnalisés) pour des occasions spécifiques comme une naissance, un baptême, une communion, un anniversaire, un mariage ou une fête d'entreprise.

Notre personnel se fera un grand plaisir de vous conseiller sur toutes les possibilités de personnalisation à votre disposition pour créer des cadeaux individuels. Les frais de personnalisation sont offerts.

Étiquette L	25 étiquettes	Réf. ET001	Prix : 20,00 €
	50 étiquettes	Réf. ET002	Prix : 35,00 €
Étiquette XL	25 étiquettes	Réf. ET004	Prix : 22,00 €
	50 étiquettes	Réf. ET005	Prix : 38,00 €



5. Conditions de vente

Tous nos produits sont soumis aux mêmes conditions de vente

Conditions de paiement

- Les prix affichés dans notre catalogue s'entendent TVA 3 % comprise.
- Nous accordons une remise de 10 % pour toute commande supérieure à 200 €.
- Le délai de paiement est de 30 jours à compter de la date de facture. Nous accordons un escompte de 2 % en cas de paiement endéans 7 jours de la date de réception de la facture.
- Nous accordons une ristourne trimestrielle de 3 % si le montant acheté est supérieur à 2.000 €.

Frais de livraison

- Les frais de livraison s'élèvent à 4 % du montant de la commande.
- Livraison franco domicile :
 - Toute commande nationale supérieure à 400 €.
 - Toute commande provenant de la Grande Région supérieure à 600 €.

Conditions de livraison

- Traitement de la commande dès réception de la commande.
- La livraison sera effectuée dès réception de la commande et au plus tard endéans 7 jours.





BON DE COMMANDE

Date de la commande

Nom de l'entreprise :

Nom du lycée :

Nom et prénom de l'élève :.....

Réf.	Désignation de l'article	Quantité	Prix unitaire TTC

Signature