

CATALOGUE

2020 - 2021

TOCALUX



Lëtzbuerger Uebst, gudd a gesond

106 avenue Pasteur
L-2309 LUXEMBOURG
 tocalux.admper@clee.lu -  47 38 11 601

Heures d'ouverture:

Lundi: 14 h 35 – 16 h 30

Jeudi: 08 h 05 – 11 h 40






Suivez nous !  @Tocalux_sarl  Tocalux SARL

Table des matières

1. Présentation de l'entreprise	1
2. Notre concept	2
3. Fruits	5
a. Automne – Hiver	5
b. Printemps – Été	12
4. Uebst-Tuuten	15
a. Uebst-Tuuten	15
b. Abonnements : cageot fruits de la saison	16
5. Boissons	17
a. Jus	17
b. Cidre	17
c. Smoothies	18
6. Les douceurs fruitées	19
a. Confitures	19
b. Compotes	20
c. Gelées	21
7. Corbeilles cadeau	22
8. Conditions de vente	23

Légende

	Automne - Hiver
	Printemps – Été
	Toutes saisons



Présentation de l'entreprise

TOCALUX est une entreprise d'entraînement gérée par un groupe d'élèves du Lycée technique du Centre à Luxembourg. Elle propose la vente fictive de fruits locaux de qualité et de produits basés sur ces fruits comme la confiture et la compote, le jus de fruits, le cidre et le smoothie.

Notre volonté est de partager avec les clients notre passion pour les fruits de la région. Tous les fruits commercialisés et utilisés dans nos produits sont cultivés par des producteurs de la région qui pratiquent l'agriculture biologique. Nous nous sommes également engagés dans une démarche anti-gaspillage parce que tous les fruits non vendus sont utilisés dans la production de nos autres produits. Grâce à notre gamme de produits, nous sommes devenus avec les années une adresse de référence pour les fruits locaux de qualité qui séduisent aussi bien les jeunes que les moins jeunes. La consommation de nos produits permet de découvrir, respectivement redécouvrir, le goût authentique de la nature et procure un moment intense de bien-être.

Goûtez le bonheur, buvez la qualité et savourez !

L'entreprise TOCALUX a été fondée en 2006 par Madame Toiny Wormeringer et Madame Carol Goblet, véritables expertes dans le domaine des fruits locaux biologiques. Le nom de l'entreprise résulte des deux premières lettres des prénoms des deux fondatrices (« TO » et « CA ») alors que le terme « LUX » souligne qu'il s'agit d'une entreprise luxembourgeoise. La gestion de l'entreprise est actuellement prise en charge par Madame Marianne ZECHES et Monsieur Sascha PAUQUET qui assurent la continuité de l'excellence pratiquée par les deux fondatrices.

La signification de notre logo est la suivante :

- Les pommes et les poires expriment notre attachement à la production locale de fruits (de nombreuses variétés de pommes et poires sont cultivées dans les vergers au Luxembourg)
- La corbeille et la nappe expriment notre approche traditionnelle et artisanale parce que nos fruits ne proviennent pas d'exploitations agricoles industrielles
- La couleur mate exprime notre attachement à l'agriculture biologique

Notre slogan luxembourgeois « Lëtzebuurger Uebst, gudd a gesond » souligne notre dévouement pour les produits locaux.



Notre concept

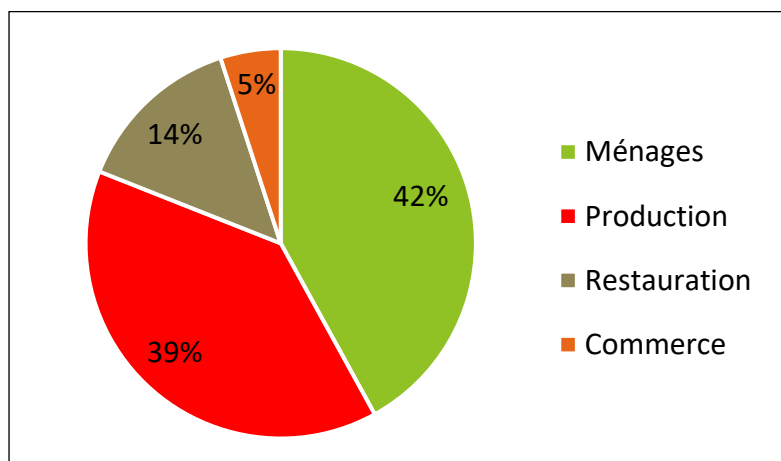
En 2015, les dirigeants politiques du monde entier se sont réunis au sein des Nations unies pour adopter les « 17 objectifs de développement durable (ODD) » à atteindre au courant des quinze années à venir¹. Le concept de l'entreprise TOCALUX est composé de deux piliers et se base principalement sur deux de ces dix-sept ODD : objectif 12 (« Consommation et production durables ») et objectif 15 (« Vie terrestre »).

1. L'anti-gaspillage²

Les Nations unies ont déclaré le 29 septembre comme *Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture*. La lutte contre les pertes et gaspillages de nourriture n'est pas uniquement une obligation morale pour améliorer la sécurité alimentaire mais elle réduit également les émissions de gaz à effet de serre et la pression sur les ressources en eau et en sols

- Un tiers des aliments produits à l'échelle mondiale sont gaspillés, soit l'équivalent de 1,3 milliards de tonnes, alors qu'en même temps près d'un milliard de personnes dans le monde souffrent de la faim
- Un tiers des surfaces cultivables sont donc exploitées inutilement sans oublier les importantes quantités d'eau qui sont gaspillées (250 km³ par an)
- 3,3 gigatonnes d'émissions de CO₂ sont rejetées dans l'atmosphère, soit l'équivalent de 80 % des émissions annuelles de CO₂ de la Chine

La répartition des déchets alimentaires au Luxembourg est la suivante



¹ www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable

² www.fao.org/platform-food-loss-waste/fr
www.antigaspi.lu

Les raisons principales des déchets alimentaires sont

- Ménages : les quantités achetées sont trop importantes, les aliments sont mal stockés, les dates de péremption sont mal interprétées et les restes alimentaires ne sont pas réutilisés
- Production : la surproduction d'aliments, les produits sont abîmés ou déformés et les sous-produits ne sont pas valorisés
- Restauration : les portions servies sont excessives (absence fréquente de choix en ce qui concerne la taille du plat) et les clients ne reprennent pas leurs restes de repas à la maison.
- Commerce : le non-respect de standards esthétiques, les erreurs d'emballage et les stocks sont trop importants

Le tableau suivant reprend la quantité d'aliments jetés chaque année au Luxembourg³

	<i>Quantité</i>	<i>Quantité par habitant</i>
Ménages privés	53.270 tonnes	88,5 kg
Grandes cuisines	7.100 tonnes	12,0 kg
Gastronomie	5.250 tonnes	8,9 kg
Commerce	5.150 tonnes	8,7 kg
Total	70.770 tonnes	118,1 kg

L'entreprise TOCALUX contribue activement à l'anti-gaspillage grâce à sa production de confitures et de compotes, de cidres, de jus de fruits et de smoothies.

- Nous incitons les propriétaires des vergers de récolter toutes leurs pommes et poires au lieu de les faire pourrir au sol (« pertes alimentaires ») en les rachetant à un prix équitable
- Nous achetons les fruits qui ne correspondent pas aux normes de commercialisation et qui n'arrivent pas dans le circuit de distribution (« pertes alimentaires »)
- Nous utilisons tous les fruits qui sont devenus trop mûres et qui ne sont donc plus vendables dans notre magasin (« gaspillages alimentaires »)

Notre contribution à l'anti-gaspillage est un moyen pour atteindre la cible de « réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la

³ <https://5minutes.rtl.lu/actu/luxembourg/a/1583982.html>



distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d’approvisionnement, y compris les pertes après récolte jusqu’à 2030 » (objectif 12 des ODD).

2. La production locale et biologique

L’entreprise TOCALUX commercialise et transforme exclusivement des fruits qui sont issus de la production locale. Les avantages de la production locale sont

- Nous pouvons suivre beaucoup plus facilement nos produits à tous les stades de leur production ce qui améliore la transparence et augmente donc la confiance des consommateurs
- Nous réduisons les distances de transport ce qui a un impact favorable sur les émissions CO₂ et sur la qualité des fruits parce qu’ils sont plus frais
- Nous soutenons les agriculteurs locaux en contribuant au développement des vergers au Luxembourg

L’entreprise TOCALUX commercialise et transforme exclusivement des fruits qui sont issus de la production biologique. La production biologique implique la non-utilisation de pesticides pour protéger les cultures et les récoltes contre les maladies des plantes, les insectes ou les mauvaises herbes, de fertilisants artificiels et d’organismes génétiquement modifiés. Les avantages de la production biologiques sont

- Nous offrons des produits qui sont meilleurs pour la santé des consommateurs parce qu’ils ne contiennent pas de produits chimiques nocifs
- Nous vendons des produits d’une meilleure qualité par rapport à la cultivation conventionnelle : meilleures valeurs nutritionnelles, meilleur goût et plus de saveurs différents (l’objectif de la production biologique est de produire mieux mais pas de produire plus)
- Nous contribuons à la préservation de l’environnement et de la biodiversité

Notre contribution au développement des vergers au Luxembourg et à la production biologique sont des moyens pour atteindre la cible de « prendre d’urgence des mesures énergiques pour réduire la dégradation du milieu naturel, mettre un terme à l’appauvrissement de la biodiversité et, d’ici à 2020, protéger les espèces menacées et prévenir leur extinction » (objectif 15 des ODD).



Les fruits de l'automne et de l'hiver

Commandes possibles du 22 septembre jusqu'au 20 mars

Totalux vous propose sa variété de fruits pour une utilisation diversifiée :

		Fruit à croquer	
		Eau de vie	
		Fruit sec	
		Cidre - Jus	
		Commerce - Cuisine	

Poire « Beurré de Mérode »

1,0 kg Réf. FAH 001 5,00 €
2,5 kg Réf. FAH 002 9,50 €

Description :

Le fruit est de taille moyenne à grande, de forme globuleuse et ventrue. L'épiderme est jaune et les lenticelles sont très visibles, formant par endroit des surfaces de roussissure.

Distribution :

La variété est présente à travers tout le Luxembourg.

Utilisation :





Poire « Beurré Hardy »

1,0 kg Réf. FAH 003 5,50 €
2,5 kg Réf. FAH 004 10,00 €

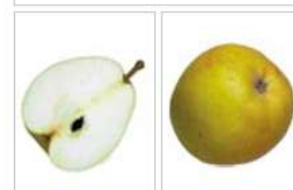
Description :

Le fruit est grand, obtus, ventru et sa couleur de base est vert olive ponctué de brun clair. Le côté regardant vers le soleil est marbré de fauve.

Distribution :

La variété est présente à travers tout le Luxembourg. Actuellement, cette variété est toujours cultivée à des fins commerciales et elle est disponible dans les supermarchés au Luxembourg, en Belgique et en France

Utilisation :



Poire « De Curé »

1,0 kg Réf. FAH 005 6,00 €
2,5 kg Réf. FAH 006 10,50 €

Description :

Le fruit est grand en forme de calebasse, parfois marqué d'une raie longitudinale, parfois avec de la roussissure, La couleur de base est blanc-verdâtre et la couleur secondaire, si présente, est lavée d'un rose pâle.

Distribution :

La variété est très présente à travers tout le Luxembourg, Cette variété est répandue dans toute de l'Europe centrale où elle est des plus fréquentes dans les vergers.

Utilisation :





Poire « Calabase Bosc Précoce »

1,0 kg Réf. FAH 007 5,00 €
2,5 kg Réf. FAH 008 9,50 €

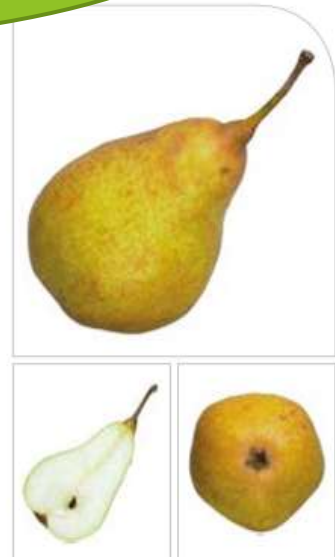
Description:

Le fruit est de taille moyenne et possède une forme typique de poire. La couleur de base est jaunâtre, l'épiderme est plus ou moins garni de roussissure couleur cannelle.

Distribution:

La variété est présente de façon isolée au Luxembourg. Au-delà, elle reste encore présente dans les vergers.

Utilisation:



Poire « Bon Chrétien William »

1,0 kg Réf. FAH 009 6,00 €
2,5 kg Réf. FAH 010 10,50 €

Description :

Le fruit est de taille moyenne en forme de poire à la surface cabossée. La couleur de base est vert-jaunâtre : à maturité, elle est jaune clair lavée de stries rouge clair. Les deux côtés du fruit ont un manteau de roussissure ainsi que d'autres taches sur la peau.

Distribution :

La variété est présente à travers tout le Luxembourg. Cette variété fait partie des standards des plantations commerciales.

Utilisation :





Pomme « Bohn »

1,0 kg	Réf. FAH 011	4,50 €
2,5 kg	Réf. FAH 012	8,00 €

Description :

- teneur en jus et en tannin élevé,
- longue conservation ,
- rendement élevé .

Distribution :

Très présent dans tout le Grand-Duché du Luxembourg ainsi que dans les régions transfrontalières de l'est (Eifel, Hunsrück, Sarre), sa présence est plus sporadique dans l'ouest du Luxembourg.

Utilisation :



Pomme « Wiesenapfel »

1,0 kg	Réf. FAH 013	5,00 €
2,5 kg	Réf. FAH 014	8,50 €

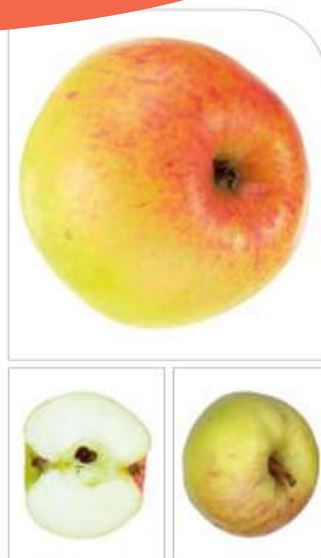
Description :

Le fruit est de taille moyenne, de forme arrondie-aplatie. L'épiderme est jaune-clair, il est lavé de rouge marbré et strié. Elle est très acide. Après la conservation, elle devient consommable et d'arôme particulier.

Distribution :

Fréquemment dans tout le Luxembourg ainsi que dans les régions voisines (Trèves, Eifel du Sud, Hunsrück occidental, Sarre)

Utilisation :





Pomme « Belle de Boscoop hiver »

1,0 kg Réf. FAH 015 4,00 €
2,5 kg Réf. FAH 016 8,50 €

Description :

On peut utiliser la pomme Belle de Boskoop en jus mais avant tout c'est une pomme pour un usage culinaire dans des salades, des tartes ou au four. Elle garde ses formes lors de la cuisson. C'est une pomme-double (cru ou cuite) ou pomme à cuire. Pour la manger cru, il faut attendre la complète maturité qui intervient en décembre-janvier. A cette époque elle a perdu de son acidité.

Distribution :

La variété est présente à travers tout le Luxembourg ainsi que dans les régions frontalières

Utilisation :



Pomme « Rambour d'hiver du rhin »

1,0 kg Réf. FAH 017 6,50 €
2,5 kg Réf. FAH 018 10,50 €

Description :

Le fruit est grand et ses larges côtes lui donnent une apparence irrégulière. Bien ensoleillé, le fruit est lavé d'un rouge profond et pourvu de stries

Distribution :

La variété est présente à travers tout le Luxembourg ainsi que dans les régions frontalières (Wallonie, Lorraine, Eifel, Hunsrück, Sarre) où elle est très commune

Utilisation :





Pomme « Rambour Papelu »

1,0 kg Réf. FAH 019 4,50 €

2,5 kg Réf. FAH 020 8,00 €

Description :

Le fruit est grand à très grand, il est en forme de pentagone, souvent irrégulier. Bien exposé au soleil, la pomme est lavée de brun-rouge se terminant en un dessin strié.

Distribution :

Au Luxembourg, la variété est peu présente dans le Gutland. On trouve quelques sujets au verger de Bettembourg.

Utilisation :



Pomme « Gravenstein »

1,0 kg Réf. FAH 021 5,00 €

2,5 kg Réf. FAH 022 8,50 €

Description:

Le fruit est de taille moyenne. Sa forme est pentagonale et irrégulière. L'épiderme est lavé ou strié de rouge. La chair est sensible à la pression. Le fruit est fort parfumé. Le goût est d'un arôme exquis et la chair, très juteuse. Les pépins sont petits à moyens et très pointus.

Distribution:

Elle est présente à travers tout le Luxembourg et en Europe centrale mais également, en Europe du Nord.

Utilisation:





Raisin «Chasselas»

1 kg Réf. FAH 023 6,50 €



Mirabelle «Tardive»

1 kg Réf. FAH 024 5,50 €



Prune «Rouges Reine»

1 kg Réf. FAH 025 5,00 €



Mirabelle «Flotow»

1 kg Réf. FAH 026 5,90 €



Les fruits du printemps et de l'été

Commandes possibles du 5 avril au 15 août

Tocalux vous propose sa variété de fruits pour une utilisation diversifiée :



	Fruit à croquer
	Eau de vie
	Fruit sec
	Cidre/jus
	Commerce/Cuisine



Fraise «Selva»

1 kg Réf. FPE 001 9,00 €
 2 kg Réf. FPE 002 15,00 €



Pêche «Royal Gold»

1 kg Réf. FPE 003 6,20 €
 2 kg Réf. FPE 004 10,50 €



Mûre «Noire»

250 g Réf. FPE 005 7,00 €



Myrtille «Bluettas»

250 g Réf. FPE 006 8,00 €



Framboise «Heritage»

500 g Réf. FPE 007 6,00 €



Cerise «Griottes»

1 kg Réf. FPE 008 7,00 €

2 kg Réf. FPE 009 13,00 €



Groseilles «Vertes»

1 kg Réf. FPE 010 7,50 €



Groseilles «Rouges»

500 g Réf. FPE 011 6,00 €



Groseilles «Noires»

500 g Réf. FPE 012 6,50 €



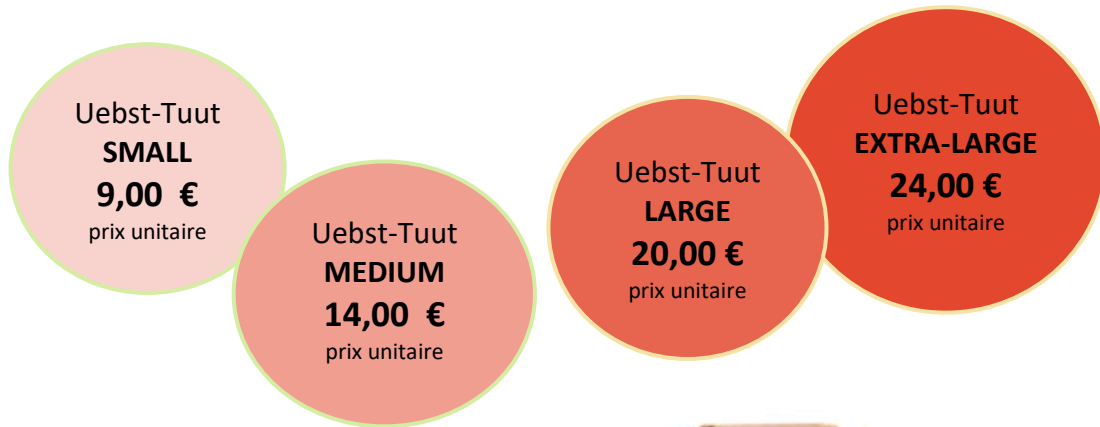
Rhubarbe

1 kg Réf. FPE 013 4,50 €



Les « Uebst-Tuuten »

Commandes possibles pendant toute l'année





Abonnements : cageot fruits de la saison

Livraison hebdomadaire possibles toute l'année

Laissez-nous vous gâter toutes les semaines.

Un cageot de fruits de la saison vous sera livré une fois par semaine. La livraison est offerte pour les abonnements de 2 mois et plus. Vous vous engagez à deux mois de bonheur fruité. Facturation mensuelle.

Formules d'abonnement :

Abonnement
SMALL
16,00 €
par semaine

Abonnement
MEDIUM
24,00 €
par semaine

Abonnement
LARGE
34,00 €
par semaine

Abonnement
EXTRA-LARGE
44,00 €
par semaine





Boissons – Jus de Fruits et Cidre

Commandes possibles pendant toute l'année

Processus de fabrication :

Extraction du jus : notre jus de fruit est la résultat d'une simple pression mécanique de fruits mûrs.

Finition: le jus est séparé de ses parties fibreuses grossières.

Pasteurisation : le jus est traité thermiquement, de 90 à 110°C, afin de détruire sa flore microbienne et d'inactiver les enzymes du fruit.

Conditionnement :

Le jus pasteurisé est refroidi est conditionné en bouteilles de verre de 1 litre.



	Produit	Référence	Quantité	Prix
T o c a l u x	Jus de pommes	Réf. JTL 001	6 bouteilles de 1 litre	12,00 €
	Jus de poires et pommes	Réf. JTL 002	6 bouteilles de 1 litre	13,00 €
	Jus de framboises	Réf. JTL 003	6 bouteilles de 1 litre	18,00 €
	Jus de pêches	Réf. JTL 004	6 bouteilles de 1 litre	14,00 €
	Jus de pommes et cassis	Réf. JTL 005	6 bouteilles de 1 litre	13,00 €
	Jus de mirabelles	Réf. JTL 006	6 bouteilles de 1 litre	14,00 €
	Jus de raisins	Réf. JTL 007	6 bouteilles de 1 litre	16,00 €

Cidre	Cidre brut 4,5 % alcool	Réf. JTL008	3 bouteilles de 75 cl	21,00 €
	Cidre doux 4,5 % alcool	Réf. JTL 009	3 bouteilles de 75 cl	21,00 €












Boissons – Smoothies

Commandes possibles pendant toute l'année

Un smoothie ou "frappé de fruits" est une boisson réalisée à partir de fruits mixés. Nos smoothies sont "pur fruit. Nos smoothies sont pasteurisés instantanément, ce qui permet de conserver au mieux les vitamines et les saveurs de fruits. **Conditionnement** : bouteilles de verre.



Produit	Référence	Quantité	Prix
 Pommes et raisins	Réf. STL 001	3 bouteilles de 50 cl	12,50 €
 Mûres et framboises	Réf. STL 002	3 bouteilles de 50 cl	15,00 €
 Prunes et Myrtilles	Réf. STL 003	3 bouteilles de 50 cl	12,50 €
 Myrtilles, mûres et prunes	Réf. STL 004	3 bouteilles de 50 cl	13,50 €
 Pêches et fraises	Réf. STL 005	3 bouteilles de 25 cl	8,00 €
 Pommes	Réf. STL 006	3 bouteilles de 25 cl	7,50 €
 Framboises et cerises	Réf. STL 007	3 bouteilles de 25 cl	8,50 €
 Fraises et framboises	Réf. STL 008	3 bouteilles de 25 cl	9,00 €
 Poires et raisins	Réf. STL 009	3 bouteilles de 25 cl	8,00 €
 Groseilles rouges et noires	Réf. STL 010	3 bouteilles de 25 cl	9,00 €



Douceurs fruitées - Confitures

Commandes possibles pendant toute l'année



Fraise - Rhubarbe

Réf. CF 001 : Pot de 320 g – **3,25 €**

Réf. CF 002 : Pot de 500 g – **4,50 €**



Cerise

Réf. CF 003 : Pot de 320 g – **3,25 €**

Réf. CF 004 : Pot de 500 g – **4,50 €**



Pêche

Réf. CF 005 : Pot de 320 g – **3,50 €**

Réf. CF 006 : Pot de 500 g – **4,80 €**



Myrtilles

Réf. CF 007 : Pot de 320 g – **4,00 €**

Réf. CF 008 : Pot de 500 g – **5,50 €**



Mûres

Réf. CF 009 : Pot de 320 g – **4,00 €**

Réf. CF 010 : Pot de 500 g – **5,50 €**



Douceurs fruitées - Compotes

Commandes possibles pendant toute l'année



Pomme



Réf. CP 001 : Pot de 350 g – 3,00 €

Réf. CP 002 : Pot de 750 g – 4,50 €

Pommes et Poires



Réf. CP 003 : Pot de 350 g – 3,00 €

Réf. CP 004 : Pot de 750 g – 4,50 €

Fraise



Réf. CP 005 : Pot de 350 g – 4,00 €

Réf. CP 006 : Pot de 750 g – 5,50 €

Prune



Réf. CP 007 : Pot de 350 g – 2,75 €

Réf. CP 008 : Pot de 750 g – 4,25 €

Pêche



Réf. CP 009 : Pot de 350 g – 3,50 €

Réf. CP 010 : Pot de 750 g – 5,00 €



Douceurs fruitées - Gelées

Commandes possibles pendant toute l'année



Groseilles Rouges



Réf. GL 001 : Pot de 320 g – 3,25 €

Réf. GL 002 : Pot de 500 g – 4,50 €

Raisins



Réf. GL 003 : Pot de 320 g – 4,50 €

Réf. GL 004 : Pot de 500 g – 6,75 €

Mûres



Réf. GL 005 : Pot de 320 g – 4,00 €

Réf. GL 006 : Pot de 500 g – 5,50 €

Framboises



Réf. GL 007 : Pot de 320 g – 4,50 €

Réf. GL 008 : Pot de 500 g – 6,75 €

Fraises



Réf. GL 009 : Pot de 320 g – 3,25 €

Réf. GL 010 : Pot de 500 g – 4,50 €



Corbeilles cadeau

TOCALUX



Corbeille cadeau « Fruits »

Sélection de fruits de la saison (3,5 kg)

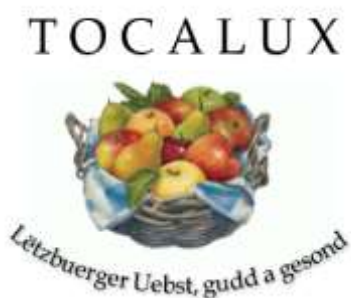
Réf. CCF 001 - **25,00 €**

Corbeille cadeau « Fruits & more »

Sélection de fruits de la saison (3,5 kg)

1 bouteille de cidre, 1 confiture, 1 compote

Réf. CCF 002 - **34,00 €**



CONDITIONS DE VENTE

Conditions de prix

Les prix affichés dans notre catalogue s'entendent TVA 3 % comprise, exception faite des prix des cidres qui s'entendent TVA 14 % comprise

Nous accordons une remise de :

- 5 % pour toute commande supérieure à 50 €
- 10 % pour toute commande supérieure à 100 €

Nous accordons une ristourne trimestrielle de 10 % lorsque le montant acheté est supérieur à 5.000 € (par l'entreprise d'entraînement).

Conditions de paiement

Nos factures sont payables endéans 30 jours de la réception de la facture.

Nous accordons un escompte de 3 % pour tout paiement endéans 7 jours de la réception de la facture.

Conditions de livraison

Nous effectuons la livraison endéans 3 jours de la réception de la commande.

Tout évènement de force majeure peut entraîner un retard dans la livraison.

Frais de livraison

Les frais de livraison s'élèvent à 10 € TVA 17 % comprise.

Toute commande supérieure à 100 € est livrée franco domicile.

Livraison offerte pour les abonnements « cageot de fruits de la saison » d'une durée de 2 mois et plus.