



AMAP Les BIAUX ARPAJONNAIS

Contrat d'engagement de châtaignes et produits dérivés

Novembre 2021

Le présent contrat d'engagement est signé :

Entre l'adhérent.e de l'AMAP « Les Biaux Arpajonnais » :

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél : E-mail :

Et

Le Producteur : M. Gaël van der Meij

Adresse : La Ferme du Regain – 1918, route de Valgironne 07530 - GENESTELLE

Tel : 06 20 57 80 15 -mail : gaelvdmeij@gmail.com

M. Gaël van der Meij, est paysan en Ardèche depuis 5 ans, et plus précisément producteur de châtaignes et éleveur de brebis à Genestelle. Sa production est labellisée « BIO » depuis 2021.

Après la récolte il transforme les fruits en différents produits : confitures (ou crème de châtaigne), marrons (ou châtaignes) au naturel, purée nature, farine et brises sèches

Il livre ses produits aux AMAP 2 fois par an en juin et en novembre.

Objet du contrat :

Le présent contrat porte sur la livraison de novembre 2021.

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP (voir la charte sur le site du réseau AMAP Ile-de-France www.amap-idf.org/le-reseau-des-amap-ile-de-france_65.php)

Engagements de l'adhérent :

- Adhérer à l'AMAP Les Biaux Arpajonnais et être à jour de sa cotisation, pour participer à la concrétisation de ses objectifs (les statuts de l'association sont disponibles sur demande auprès du collectif de l'association).
- Assurer le financement (prix et modalités de règlement en fin de contrat) pour soutenir l'agriculteur dans sa démarche sur la période d'engagement.
- Venir chercher ses produits sur le lieu de distribution (voir ci-dessous).
- En cas d'absence, l'adhérent.e préviendra directement le collectif « distribution » de l'association (**et pas l'agriculteur**) et s'arrangera pour que quelqu'un vienne chercher sa commande à sa place.. Aucun remboursement ne sera effectué.

Engagements de l'agriculteur :

- Livrer en novembre 2021 des produits de qualité, frais, issus de sa production et respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique et la charte de l'agriculture paysanne.
- Être présent ou représenté à la distribution, informer s'il a lieu les adhérent-es.
- Accueillir les adhérents qui le souhaiteraient sur son lieu de fabrication à la ferme du Regain à Genestelle (07530)
- Être transparent sur le mode de fixation des prix, sur ses méthodes de travail. Le prix de l'année est fixé en fonction de la récolte de l'année .

Engagements communs :



- Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à faire part au collectif des soucis rencontrés.
- Toutefois, et seulement en cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), le contrat pourra être révisé lors d'une réunion spécifique (AG extraordinaire). Seront alors présents les adhérent.e.s, le paysan partenaire, et si nécessaire un représentant du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.

Distribution des produits

- Les produits seront distribués un vendredi de novembre dont la date sera précisée par M. Van der Maeij, aux heures de distribution des légumes, aux Ateliers du 29 - 29 rue Dauvilliers, 91290 ARPAJON

Modalité de règlement :

Par chèque à la commande à l'ordre M. Gaël van der Maeij

Contrat établi en deux exemplaires

Fait à Arpajon, le/...../.....

Signature de l'adhérent :

Signature de Gaël van der Maeij

Bon de commande :

Nom :

Prénom :

Attention, les marrons au naturel ne sont disponibles que lors des livraisons de fin d'année

Produit	Conditionnement	Description	Prix unitaire	Quantité	Prix total
Crème de châtaigne nature	360 g	La crème de châtaigne classique, simplement des châtaignes du sucre de canne et de l'eau. 58 % de sucre sur le produit fini.	5,50 €		
	250 g		4,00 €		
Crème de châtaigne vanillée	360 g	Plus gourmande avec la douceur apportée par une pointe de vanille de Madagascar (0,1 %). 58 % de sucre sur le produit fini.	5,50 €		
	250 g		4,00 €		
Crème de châtaignes avec morceaux	360 g	Pour les amateurs de texture qui sortent de l'ordinaire, grâce aux petits morceaux de châtaignes confits. 58 % de sucre sur le produit fini.	5,50 €		
	250 g		4,00 €		
Crème de châtaigne allégée en sucre	360 g	Beaucoup plus subtile en saveur grâce à son faible taux de sucre (40 % sur le produit fini). Pour les usages ordinaires ou en sucré/salé.	5,50 €		
	250 g		4,00 €		
Crème de châtaigne aux noix	250 g	Subtil mélange de la châtaigne et de son voisin isérois : la noix de Grenoble. Doux et croquant à souhait ! 58 % de sucre sur le produit fini.	5,00 €		
Castanella (châtaignes, chocolat et noisettes)	250 g	Les gourmands sont servis : l'association parfaite de la châtaigne, du chocolat et de la noisette qui ravira les petits et les grands, à condition de ne pas tomber dans le pot ! 60 % de sucre sur le produit fini.	5,00 €		
Marrons au naturel	430 g	Les plus belles châtaignes conservées après épluchage et mises sous vide en bocal. Prêtes à l'emploi pour la cuisine ou en apéritif.	7,00 €		
	240 g		4,50 €		
Purée de châtaignes	400 g	La purée nature pour toutes les préparations sucrées et salées	6,50 €		
Farine de châtaigne	450 g	La célèbre farine de châtaignes sans gluten, à utiliser seule ou en mélange pour son goût et ses qualités nutritionnelles.	7,00 €		
Brisés de châtaignes sèches	500 g	La châtaigne sèche à cuisiner comme du riz, des légumineuses, avec des légumes en potage ou dans des viandes en sauce. Incontournable.	8,00 €		
Châtaignes fraîches	Tarif au kg	Variété bouche-rouge, très bonne gustativement; Aisées à éplucher et d'une remarquable conservation. Sélection des plus gros calibres, autour de 50 à 60 fruits au kg.	6,00 €		
TOTAL GÉNÉRAL					