



**AMAP Les BIAUX ARPAJONNAIS**  
**Contrat d'engagement de châtaignes et produits dérivés**  
*Année 2023 – Juin et Novembre*

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](mailto:gaelvdmeij@gmail.com)

M. Gaël van der Meij, est paysan en Ardèche depuis 6 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 l'année 2023 (2 livraisons en juin et en novembre). Le bon de commande en annexe est valable pour la livraison de juin. Un autre bon de commande vous sera proposé pour la livraison de novembre.

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](http://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 juin 2023 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.
- Dans la mesure du possible, 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 le vendredi 23 juin 2023 par M. Van der Maeij, aux heures de distribution des légumes, aux Ateliers du 29.31 - 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

Nom :

Prénom :

Produit	Conditionnement	Description	Prix Unitaire	Quantité	Total
Crème de châtaigne nature	360g	La crème de châtaigne classique, tout simplement des châtaignes et du sucre de canne. 58% de sucre sur le produit fini	6 €		
	250g		4,40 €		
Crème de châtaigne vanillée	360g	Plus gourmande avec la douceur apportée par une pointe de vanille de Madagascar (0,1%). 58% de sucre sur le produit fini	6 €		
	250g		4,40 €		
Crème de châtaigne avec morceaux	360g	Pour les amateurs de texture qui sort de l'ordinaire, grâce aux petits morceaux de châtaigne confits. 58% de sucre sur le produit fini	6 €		
	250g		4,40 €		
Crème de châtaigne allégée en sucre	360g	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.	6 €		
	250g		4,40 €		
Crème de châtaigne aux noix	250g	Subtil mélange de la châtaigne et son voisin Isérois : la noix de Grenoble. Doux et croquant à souhait ! 58% de sucre sur le produit fini	5€		
Crème de châtaigne, chocolat et noisettes	250g	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.	5,50€		
	360g <b>Nouveau !</b>		7,50€		
Marrons au naturel	430g	Les plus belles châtaignes conservées après épluchage et mises sous vide en bocal. Prêtes à l'emploi pour la cuisine ou en apéritif.	8 €		
	240g		5,20 €		
Purée de châtaigne	400g	La purée nature pour toutes les préparations sucrées et salées.	6,50€		
Farine de châtaigne	450g	La célèbre farine de châtaigne sans gluten, à utiliser seule ou en mélange pour son goût et ses qualités nutritionnelles.	7,50 €		
Brisés de châtaigne sèche	500g	La châtaigne sèche à cuisiner comme du riz, des légumineuses, avec des légumes en potage ou dans des viandes en sauce. Incontournable.	8,50 €		
Semoule de châtaigne	400g	Mélangée avec du blé dur pour une nouvelle possibilité d'utiliser la châtaigne au quotidien dans un repas vite préparé !	6,50€		
Velouté de potimarron et châtaigne	700g	Le repas typique des soirées de fins d'années. Vite servi pour réchauffer les corps et les cœurs ! Non salé pour respecter les goûts de tous.	6,50€		
	<b>Nouveau !</b>				
Purée de pomme et châtaigne	330g <b>Nouveau !</b>	Le mariage des deux fruits d'automne et paysans par excellence ! Délicieuse en dessert ou au goûter, seule ou accompagnée. A sucrer selon l'envie de chacun.	4,50€		

Total :

Production fièrement paysanne et certifiée AB et AOP Châtaigne d'Ardèche, issue de variétés anciennes locales provenant de vergers autrefois abandonnés et remis en culture.

Chèques à établir à l'ordre de « Gaël van der Meij »