

**MIEL-PAIN D'EPICES**

L'association a pour but de maintenir (et/ou d'inciter à l'installation) une agriculture paysanne et durable de proximité, en fournissant des produits de qualité, de saison, variés, écologiquement sains et socialement équitables. Comment ? Les consommateurs pré-financent une partie des productions et acceptent les aléas auxquels celles-ci sont soumises (et donc l'éventuel report de certaines distributions). Par la signature de ce contrat, producteurs et consommateurs s'engagent à respecter le règlement intérieur et dépassent le simple rapport commercial : ils deviennent partenaires.

C O N T R A C T A N T SPRODUCTEURCONSOMMATEURProducteur:

Eric CHOUTEAU

Echuilly

49700 Les Verchers sur Layon

02 41 59 79 48

eric.chouteau@orange.fr

NOM-Prénom :

Adresse

CP-Ville



.....

@ :

L E S P R O D U I T S

Le miel est récolté dans la région saumuroise. Je travaille principalement à partir de race d'abeilles locales (Abeille noire). Le mode de gestion des ruches est globalement compatible avec une production "Agriculture Biologique". Néanmoins il est difficile de produire du miel issu de l'agriculture Bio dans mon secteur d'activité, car les surfaces sont insuffisantes pour pouvoir prétendre au label.

Classement des miels par ordre croissant en goût :

- **Miel de printemps (pot de 500g):** saules marsaults, pissenlits, pruneliers, fruitiers, colza, aubépines

Ce miel a un côté onctueux approchant légèrement le goût du lait. Apprécié par les enfants, il reste doux en bouche sans être agressif par ses parfums ; les amateurs de thé l'utilisent comme sucre.

- **Miel d'acacia (si disponible) :** acacia

Le miel d'acacia est reconnaissable par son aspect liquide d'un jaune pâle avec un arôme qui rappelle de manière discrète le parfum de la fleur. Il est apprécié dans les yaourts, les fromages blancs et en cuisine.

- **Miel de fleurs (pot 1kg ou 500g):** tilleul, luzerne, sainfoin, trèfle, ronce, serpolet, bruyère, tournesol, miellat. Récolte Août.

Le miel de fleurs est récolté sur une période assez longue, ce qui donne un mélange de fleurs très variées et plus soutenu en goût que les deux précédents. Sa texture onctueuse et légèrement granuleuse donne des effluves discrets, très agréable en bouche avec un goût délicat qui perdure. Il accompagne le petit déjeuner pour sucrer ou tartiner avec un beurre éventuellement salé. Il peut être également utilisé dans la cuisine pour tartiner une viande ou dans une sauce, mais aussi sur des toasts avec un fromage (chèvre, fourme d'Ambert...)

- **Miel de forêt (pot 500g) :** châtaignier, ronce, tilleul, miellat.

Le miel de forêt reste un miel légèrement granuleux avec un goût soutenu et des arômes boisés, suaves parfois une pointe de réglisse. Les amateurs apprécient ce miel légèrement amer donnant cette sensation d'être moins sucré. Il accompagne le petit déjeuner mais aussi la cuisine ; il est facile d'utilisation.

- **Pain d'épices :** lait, farine, épices diverses, œuf, miel, bicarbonate.

On peut le consommer nature, mais également en toasts avec du foie gras ou du chèvre....

- **Pollen :**

Il est récolté du mois d'avril au mois de juin avec des trappes que l'on pose à l'entrée de la ruche. On le récolte tous les deux jours selon le temps, puis on le met dans un séchoir 12 heures avant de le mettre en pots. Les boulettes de pollens sont de couleurs différentes selon la provenance des fleurs. Le goût du pollen n'est pas doux mais plutôt herbacé avec en fin de bouche une note amer. On le consomme pour ses vertus (lutte contre la fatigue, douleurs articulaires, transit intestinal, insomnies...). On le prend au petit déjeuner, une cuillère à soupe pour les adultes et une cuillère à café pour les enfants.

TERME DU CONTRAT

Le présent contrat est établi par semestre. Les livraisons auront lieu un jeudi par mois, conformément au tableau des livraisons, dans la cour de la médiathèque de Montreuil Bellay.

RESILIATION

Toute résiliation des contractants reste possible sous certaines conditions. Dès lors, le remboursement des mensualités restantes sera étudié par les représentants de l'association.

SIGNATURES

précédées de la date et de la mention « Lu et approuvé »

le producteur
Le / /

le consommateur
Le / /

MIEL - PAIN D'EPICES- POLLEN

Nom-Prénom : _____

TUTRICE: MOREIL Anne
142 rue des ardillais
49260 VAUDELNAY
02-41-38-13-00
gaudicheau.anne@neuf.fr

période : de juillet 2014 à décembre 2014
PRODUITS PROPOSES PAR Eric CHOUTEAU

	Miel toutes fleurs		Miel de printemps	Miel de forêt	Pain d'épices	Pollen
	500g	1kg	500g	500g		
17-juil-14						
21-août-14						
11-sept-14						
09-oct-14						
12-nov-14						
04-déc-14						
TOTAL quantité	0	0	0	0	0	0
prix unitaire	6,40 €	10,80 €	6,40 €	7,60 €	5,10 €	9,90 €
TOTAL A PAYER par produit						

SOMME TOTALE :

règlement :

___/ *chèques, soit un total de _____ € _____ €

* indiquer le nombre de chèques

signature

remarques

Ordre du chèque: CHOUTEAU Eric

Inscrivez à chaque date la quantité de votre choix (qui peut être différente d'une livraison à l'autre).

Les chèques seront encaissés tous les 3 mois (juillet, septembre, novembre).

Donnez les commandes (par mail si possible) et les chèques à la tutrice: Anne MOREIL (adresse mail et adresse postale en haut à droite)

L'AMAP de l'OUTARDE

contact : 232 rue de la Cerisaie, les Caves, 49260 LE VAUDELNAY, amapdeloutarde@gmail.com