

Annexe au contrat d'engagement

*Descriptif des produits composant la part de chaque panier (qualités, natures, quantités et tarifs),
quantités minimum pour qu'un producteur propose ses produits à l'AMAP
Sites internet et/ou pages facebook*

LEGUMES (André Trives, Elne)

André TRIVES

Chemin Sainte Eugénie 66200 Elne

06 95 30 64 93

andretrives@yahoo.fr

www.facebook.com/elnepermaculture

La permaculture est une science de conception de cultures, de lieux de vie, et de systèmes agricoles humains utilisant des principes d'écologie et le savoir des sociétés traditionnelles pour reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels. Nous nous engageons à respecter le contrat d'engagement 2017-2018 de l'AMAP.

Paniers de légumes produits en permaculture sur Elne (sur 3 terrains situés chemin de Sainte Eugénie). Au début de l'année 2018, nous ajouterons des oeufs, bio, dans les paniers

18 € le panier pour 2 personnes

48 distributions hebdomadaires

Chèques à l'ordre de TRIVES

VIANDE DE COCHON (Julien Galetto - La Ferme dels Pradets, Montalba le Château)

GALETTO Julien

La Ferme des Pradets

Adresse : Cami de Vinça - Montalba

Mail : lafermedespradets@gmail.com

Portable : 06.42.06.73.25

lafermedespradets@gmail.com

<https://www.facebook.com/lafermedespradets/>

Tous nos cochons sont élevés en plein air toute l'année où ils vivent en groupe dans des grands parcs. A partir de fin 2016 ils seront tous nés sur la ferme. Nous sommes certifiés en agriculture biologique et nos exigences pour nos animaux vont bien au delà de ce cahier des charges. La viande est découpée et transformée dans un laboratoire au norme européenne et certifié AB. Le boucher travaille selon nos recettes et les conservateurs et le sel nitré sont bannis de toutes nos recettes.

- Une caissette de env. 3Kg de viande, composée d'une base de 2 kg de rôti, côtes, saucisse, poitrine et pâté de campagne. A ces morceaux se rajouteront de manière variée et selon la saison de 1kg de viande: jarret, sauté, rouelle, travers, boudin catalan, escalopes ou chair à saucisse.

- Une caissette de 1,5 kg composée des morceaux mentionnés au dessus de manière variée. Il n'y aura pas de saucisse ou de pâté systématiquement dans ces caissettes.

- Une part de 20€ de charcuteries composée de manière variée de jambon blanc, saucisson, saucisse sèche, coppa, poitrine séchée, de verrines de pâté ou de rillettes. (Prix indicatifs au kg: jambon blanc 25,50€, saucisson et saucisse sèche 35€, poitrine 29€, coppa 39€, verrines 6€ pièce)

Toute la viande fraîche sera mise sous vide et comportera au minimum 9 jours de DLC après livraison.

Les caissettes sont vendues au prix de 15,50 € / kg soit 46,50 € pour 3 kg ou 23,25 € pour 1,5 kg.

La part de charcuterie est vendue au prix de 20 € (à prendre en plus des caissettes).

6 distributions mensuelles (pour le moment), jusqu'en avril (1 fois par mois pendant 6 mois)

Chèques à l'ordre de Julien Galetto

VIN (Michaël Georget et Céline Desperques - Le Domaine du Temps retrouvé, Laroque des Albères)

GEORGET Michael

Adresse : Mas Rancoure

66740 Laroque des Albères

Mail : michael.georget@hotmail.fr

Portable : 06.62.80.62.60

Mode de production : Le domaine est en culture biologique et en biodynamie ce qui permet de conserver le terroir dans sa nature. La vinification se pratique de sorte à ne pas dénaturer les vins suivant une méthode ancestrale dite "vin naturel". La fermentation sans intrant permet de conserver et d'exprimer les levures indigènes du lieu qui donnent son caractère propre au vin.

Michael s'engage à choisir pour le consommateur le vin en fonction de sa production sur ses différents domaines (blanc, rosé, rouge).

Le coût par bouteille est un tarif privilégié (professionnel) moyen : 10€ la bouteille

12 distributions mensuelles (1 fois par mois pendant un an)

Chèques à l'ordre Michael Georget

VOLAILLES (Gilles Thomas, Céret)

THOMAS Gilles

Adresse : Mas Dagas - Céret

Mail : thomas.gilles1@bbox.fr

Portable : 06.13.09.00.52

Volailles, chevreau, poulet de lait et oie élevés dans des conditions naturelles (Certifiés Agriculture Biologique).

- Volailles : ½, 1, 2 ou 3 volailles par distribution telles que poulets ou pintades selon la production de l'exploitation. Chaque volaille en carcasse (plumée, vidée, abats nettoyés) pèse en moyenne 2 kg pour le poulet et 1,5 kg pour la pintade.

- Chevreau : ½ chevreau élevé sous la mère pour un poids minimum de 4 kg et un prix de 72 € ?

- Poulet de lait : 1 poulet élevé au lait pour un poids minimum de 3 kg et un prix de 48 € ?

Deux poids possibles : volailles d'environ 2 kg pour un prix de 12 € /kg soit **24 € la volaille** ou volailles d'environ 1kg500 pour un prix de 18€ la volaille

- Découpe de volailles à la demande = 2€/ par volailles - cf avec le producteur.

Un poulet de lait à commander le plus tôt possible, livraison les 18 et 21 décembre

12 distributions mensuelles (1 par mois pendant un an)

Chèques à l'ordre de Gilles Thomas

MIEL (Claude Duffaud, Canohès)

Claude DUFFAUD, Apiculteur

Adresse : 12, rue des pinsons, 66680 CANOHES

Mail : saveursdemiel@hotmail.fr

Portable : Fixe : 04.68.54.96.76

saveursdemiel@hotmail.fr

<http://www.saveurs-de-miel.fr/>

Partant du niveau zéro et allant rapidement à 1600 m le cheptel récolte au fil des saisons des miels de romarin, lavande, bruyère, garrigue, forêt, châtaignier, montagne, rhododendron et tilleul proposés en pots de 250g ou 500g.

Mode de production :

Ces miels, une fois récoltés ne subissent aucune transformation. Extrait à froid, finement filtrés, ces miels d'une grande qualité ne sont en aucun cas chauffés: ce qui leur garantit une grande qualité nutritionnelle. Soucieux de la qualité de nos produits et de leurs origines, le producteur adhère pleinement au contrat d'engagement de l'AMAP "Permamap 66".

12 distributions mensuelles

Pots de 250g : 5€

Pots de 500g : 8€

Chèques à l'ordre de Claude Duffaud