

<p><b>AMAP SAINT MICHEL THARON</b> Mairie de St Michel - Rue du Chevechier 44730 ST MICHEL CHEF CHEF <a href="mailto:amapstmichel@gmail.com">amapstmichel@gmail.com</a></p>	<p>Les adhérents à l'Amap s'engagent à assurer 2 permanences par période de contrat. Les distributions se déroulent le mardi soir de 17h15 à 19h à la ferme de Sophie et Philippe Gineau - Le Haut Village - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef Toute l'actualité de l'Amap est sur le blog : <a href="http://amap-st-michel-tharon.le.blog.overblog.com">http://amap-st-michel-tharon.le.blog.overblog.com</a> Les contrats sont souscrits pour une durée de 6 mois (contrat hiver du 5 Novembre 2013 au 29 Avril 2014).</p>
<p><b>CONTRAT LEGUMES</b> Jean Dureau Maraichage Biologique <a href="http://www.maraicherbio-arthon.com/">http://www.maraicherbio-arthon.com/</a>  Coordinatrice : Céline QUILLIVIC <a href="mailto:tresoriere-amap-stmichel-tharon@orange.fr">tresoriere-amap-stmichel-tharon@orange.fr</a></p>	<p>Les engagements du producteur Jean Dureau et de l'Amapien sont inscrits dans le règlement intérieur. Sachant que le producteur s'engage à proposer une diversité de produits de saison, l'amapien accepte un moindre choix en hiver et assume les risques inhérents à la production. Je signale mes absences (3 maximum) au moins une semaine avant auprès du producteur de la table des légumes de façon être remboursé.  Trois tailles de paniers sont proposées petit (10 €), moyen (13 €), grand (17€) : paiement possible en 1,2 ou 3 chèques. Je peux prendre un contrat supplémentaire pour la table des légumes et des fruits. Les fruits sont bio mais non produits par Jean : il s'agit de produits reventes.</p>
<p><b>CONTRAT OEUFS</b> Ferme Bio Oerigines Karine MOUSAIN Le moulin de la Guerche 44250 Saint Brévin les Pins 06 38 84 27 13 - 06 52 84 07 32 Coordinatrice : Muriel RIFFAUD <a href="mailto:murielriffaud44@gmail.com">murielriffaud44@gmail.com</a></p>	<p>Le contrat œufs est calé sur le contrat légumes : les dates de livraison sont les mêmes pour 25 distributions. Il est nécessaire que vous décomptiez vos semaines d'absence ( 3 maximum) dès la signature du présent contrat et de les reporter sur la feuille d'émargement dès que vous les connaissez (au minimum 15 jours avant).  Aucun remboursement ne sera possible car les œufs livrés et non pris ne peuvent pas être remis dans le circuit et vendus ensuite : ils sont donc perdus. 90 % de la production est destinée aux Amaps locales, le reste au marché de vente directe. La gestion des absences est un point essentiel.  N° d'exploitation : OFRRDI. DLUO 28 jours après jour de ponte. Le prix est fixé à l'unité (0,36 €) ce qui vous permet de souscrire pour le nombre d'œufs qui vous est nécessaire (à partir de 4).</p>
<p><b>CONTRAT POULETS</b> Le Champ des oiseaux Anicia Marchand La Bresse - 44210 Pornic 06 38 80 85 44  <a href="mailto:contact@le-champs-des-oiseaux.fr">contact@le-champs-des-oiseaux.fr</a>  Coordinatrice : Le Fur Denise 06.75.13.13.09 <a href="mailto:e-fur.philippe@wanadoo.fr">e-fur.philippe@wanadoo.fr</a></p>	<p>Les poulets sont élevés en bio en moyenne plus de 91 jours. Le prix au kilo du poulet est de 9,50 €. Deux catégories sont proposées avec un prix forfaitaire à la signature du contrat. Les abats (foie, cœur, gésiers) sont offerts aux Amapiens qui le souhaitent, sous réserve de disponibilité et de prévoir un contenant.  Une distribution par mois : dates disponibles sur mon site <a href="http://www.le-champs-des-oiseaux.fr">http://www.le-champs-des-oiseaux.fr</a>. En cas d'impossibilité pour retirer la commande, s'arranger avec une tierce personne qui peut ne pas être de l'Amap ou appeler Anicia. Toute commande oubliée ne sera ni remboursée ni récupérable après la distribution.  Le producteur s'engage à fournir des poulets produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Le souscripteur reconnaît avoir pris connaissance de la charte des Amaps (disponible sur le site de l'Amap) et s'engage à accepter les aléas de la production dont la variation du poids des poulets.  A la signature du contrat, je règle une somme forfaitaire. Cette somme sera ajustée en fonction du poids réel des volailles livrées et le restant dû sera réglé lors du renouvellement des contrats. Etalement de paiement si besoin : 1,2 ou 3 chèques datés du jour de la signature du contrat (chèques à l'ordre de Marchand Anicia / Le chant des oiseaux.  Un adhérent peut céder son contrat à un tiers de son choix. Aucun remboursement ne sera effectué.</p>
<p><b>CONTRAT FARINE</b> Ferme "terres promises" <a href="mailto:fgolden@neuronnexion.fr">fgolden@neuronnexion.fr</a> 06 85 63 03 13</p>	<p>Je souscris un contrat farine pour un montant libre réglable par chèque à l'ordre de François Goldenberg. Si la réserve d'argent est épuisée, je peux refaire une provision. Le contrat est reconduit à la fin de la saison. Le solde disponible sera transféré au prochain contrat, ou remboursé selon ma demande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine de blé T65, T80 ou T110 : 1 kg – 2€</li> <li>• Farine de sarrasin : 600g – 2€ ; 1,2 kg - 3 €</li> </ul>

## **CONTRAT PRODUITS LAIERS**

Producteur : Sophie  
GINEAU

Coordinatrice :  
DanièleRAIMONDEAU  
06.89.78.54.09  
[d.raimondeau@free.fr](mailto:d.raimondeau@free.fr)

Je m'engage à fournir des produits laitiers issus de la production de vaches sur le label AB. Les consommateurs sont responsables de leurs produits dès réception, en particulier en ce qui concerne le respect de la chaîne du froid. Le goût du lait varie avec les saisons, celui des produits qui en sont issus aussi. Je m'engage à consommer la totalité de mon forfait comme bon me semble sur la période souscrite (paiement possible en 1,2 ou 3 chèques).

- lait cru : 1,20 € le litre avec bouteille – 1,00 € le litre sans bouteille
- crème fraîche : 7,40 €/kg
- yaourts nature : 1,65 € les 4
- yaourts aromatisés : 2,00 € les 4
- crèmes desserts : 2,15 € les 4
- fromage blanc : 2,60 € les 50 cl

- caillebottes : 1,50 € la pièce
- fromage frais : 2,50 € la pièce
- fromage aux herbes : 16,70 €/kg
- beurre cru (sur réservation) : 16 €/kg
- riz au lait : 6,00 €/kg
- possibilité d'achat de viande de veau ou bœuf bio au détail

## **CONTRAT TISANES**

Producteur-Cueilleur : Mathilde Dewailly  
Les Nouettes  
[le-sens-des-simples@hotmail.fr](mailto:le-sens-des-simples@hotmail.fr)

Coordinateur :  
TOMCZYK Pierre  
06 18 20 88 84  
[pierre.tomczyk@sfr.fr](mailto:pierre.tomczyk@sfr.fr)

Mathilde Dewailly, producteur cueilleur, vous propose des tisanes et aromates sous la dénomination « Le sens des Simples ». Les plantes sont cultivées et récoltées au Clion-sur-Mer (Les Nouettes) et cueillies sur les exploitations bio environnantes. La transformation des plantes et l'élaboration des tisanes et aromates se fait de manière artisanale afin de préserver la qualité des produits. La productrice pourra ponctuellement proposer ses autres produits : petits fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, cassis), confitures, aromates frais (persil, ciboulette, basilic...).

La gamme se compose de

- Tisanes de plantes simples : 3,20 € le sachet (poids variable de 20 à 40 g selon volume des plantes)
- Tisanes de plantes composées : 3,70 € (de 25 g à 35 g)
- Aromates : 3,50 € (de 25 g à 35 g)

Je suis responsable de mes produits dès réception (conservation optimale au sec et à l'abri de la lumière). Je suis souscrits à l'AMAP Saint-Michel-Tharon « Tisanes et aromates » pour un montant minimum de 10 €. Je pourrai choisir parmi les tisanes, aromates et autres produits de saison distribués.

## **CONTRAT PAIN**

« Les Pains Fleuris »  
PROU Sébastien  
7, La Giraudière  
44320 CHAUVÉ  
02.40.21.94.72 / 06.26.93.24.05  
[s.prou@painsfleuris.fr](mailto:s.prou@painsfleuris.fr)  
Correspondant AMAP :  
M. TOMCZYK Pierre 06 18 20 88 84

Ce contrat Amap Pains biologiques avec « Les Pains Fleuris » m'engage pour un nombre de distributions défini en début de saison. Les absences (producteur et adhérent) seront signalées au moins une semaine à l'avance grâce au tableau présent chaque semaine au stand « pains » ou par mail, tél etc.... En cas d'impossibilités ou d'absences, vous devrez faire récupérer vos produits par une personne que vous aurez désignée. Enfin, sachez que votre Paysan-boulangier est aussi un cultivateur de céréales. Il se réserve donc la possibilité de manquer à certaines distributions, au moment des périodes de pointe liées aux cultures (semis, récoltes etc...).

Votre Paysan-Boulangier s'engage à fabriquer vos pains selon les principes de l'agriculture biologique, certificat à l'appui. Les pains proposés (pain nature semi-complet T-80) :

- 500 gr : 2,90 €
- 1 Kg (miche) : 4,40 €
- Pain à la graine de la semaine (alternance : sésame, lin, tournesol, pavot, courge) en 500 gr : 3,10 €
- Pain aux 3 graines (sésame + lin + tournesol) en 500 gr : 3,30 €

Paiement possible en 1,2 ou 3 chèques. Je note la possibilité de changer la quantité et/ou le type de pain d'une semaine sur l'autre. Dans tous les cas, l'appoint sera fait lors du renouvellement, en fin de période.