

AMAP Pornic - Philippe et Vincent Gadet
Producteurs Traditionnels d'huitres naturelles

Producteurs traditionnels d'huitres installés au marais de Lyarne aux Moutiers-en-Retz, Philippe et Nadine Gadet, avec leur fils Vincent, élèvent des huitres de manière naturelle depuis trente ans. Leurs parcs sont installés dans la baie de Bourgneuf sur plusieurs sites, côté Vendée et devant La Bernerie.

Leur production diffère de celle de leurs voisins dans le sens où ils sont les seuls de la baie à produire exclusivement des huitres naturelles. Les huitres de Philippe et Vincent et Nadine naissent dans la baie, se fixent naturellement sur des capteurs puis sont mis en sac pour grandir toujours dans la baie. Il s'agit donc d'une production 100% locale.

Enfin, la totalité de leur production est vendue sur le site de production toute l'année, dans la zone aquacole de Lyarne aux Moutiers-en-Retz où l'on peut déguster les coquillages avec un verre de Muscadet, et en AMAP.

Comment conserver vos huitres? Comme l'Histoire nous l'a montrée, les huitres sont résistantes et ne craignent pas les grands trajets. On peut les conserver pendant dix jours au moins au frigo ou dans un endroit frais (entre 5 et 10°C) à compter de la date de conditionnement ou d'achat chez votre ostréiculteur traditionnel. Il faut surtout leur éviter des variations de température et les disposer à plat, coquilles bombées dessous, bien serrées entre elles, recouvertes d'un poids (lit d'algues ou torchon humide...).

Les engagements du producteur :

Je m'engage à fournir les huitres naturelles de ma production aux dates ci-dessous à partir de 17 h à la Fontaine aux Bretons, dans le respect de la bonne conservation des huitres.

Livraison (entourer la ou les dates) : 28 janvier / 11 février / 25 février / 10 mars / 24 mars

TARIFS

CATEGORIES DES HUITRES	NOMBRE DE DOUZAINES	PRIX NET TTC
N°3 (4,00 euros)
Grosses n°2 (4,50 euros)

Les engagements de l'amapien :

Je suis responsable de mes produits dès réception, en particulier en ce qui concerne le respect des règles de conservation (voir recommandations jointes). **J'amène mon contenant pour prendre livraison des huitres en vrac (aucun sac en plastique ne sera donné).** En cas de commande supplémentaire spéciale, je m'engage à régler directement par chèque sous enveloppe à la commande. En cas d'absence sans avoir prévenu, j'autorise l'AMAP à disposer des huitres et prends note qu'aucun remboursement ne sera effectué.

Le présent contrat expire à la fin du mois de mars 2016.

Souscription à l'AMAP Pornic – Contrat huitres pour un montant de : euros.

Règlement par chèque à l'ordre de Philippe Gadet.

Philippe et Vincent Gadet, Zone Aquacole Lyarne, 44760 Les Moutiers en Retz.

Coordinateur AMAP Pornic : Patrick Benoiton 06 71 11 03 08.

AMAP Pornic – Philippe et Vincent Gadet
Contrat hiver 2016 – exemplaire producteur

NOM Prénom :

Assure avoir souscrit à l'AMAP Pornic, un contrat huitre pour euros correspondant à la livraison de huitres de taille n° en vrac.

Livraison (entourer la ou les dates) 28 janvier / 11 février / 25 février / 10 mars / 24 mars

Fait le :

Signature de l'adhérent.