

AMAP Pornic - Philippe et Vincent GADET
Producteurs Traditionnels d'Huitres Naturelles
Fêtes de fin d'année 2018

Producteurs Traditionnels d'huitres Naturelles Nées en Mer installés Zone Aquacole de Lyarne aux Moutiers-en-Retz depuis 21 ans, Philippe et Nadine GADET, rejoints par leur fils Vincent en 2012 et leur fille Delphine en 2016, Philippe exerce l'activité avec passion depuis trente six ans. Leurs parcs sont installés dans la Baie de Bourgneuf sur plusieurs sites, Vendée et Loire-Atlantique à La Bernerie.

Leur production diffère de celle de leurs voisins dans le sens où ils sont les seuls à obtenir une reconnaissance « **Ostréiculteur Traditionnel** » en Loire-Atlantique pour la valorisation des huîtres d'Origine naturelles **Nées en Mer**. Après fécondation de larves en été de Mai à Août (21 jours d'incubation) Les huitres naissent dans la baie, se fixent naturellement sur collecteurs ou coupelles puis sont mis en poches en élevage pour grandir toujours dans la baie, de la naissance à votre assiette elles sont manipulées 150 fois pendant au moins 3 années pour favoriser leur croissance. Il s'agit donc d'une production 100% locale et traditionnelle.

Enfin, la totalité de leur production est vendue sur le site de production, 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 huîtres 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 le 20 et/ou 27 décembre 2018 à partir de 17 h au Clion, Rue de la basse Cure, dans le respect de la bonne conservation des huitres.

TARIFS

CATEGORIES	NOMBRE PAR PANIER	PRIX NET TTC
Petites n°4	50	17,00 euros
	100	33,00 euros
	250	80,00 euros
Moyennes N°3	50	19,00 euros
	100	37,00 euros
	200	70,00 euros
Grosses n°2	50	21,00 euros
	100	40,00 euros
	150	60,00 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). 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 décembre 2018.

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.

Tél : 02 51 74 64 17 Mail : gadet.p@orange.fr

Coordinateur AMAP Pornic : Marie Dominique LUCAS 06 63 68 21 67.

AMAP Pornic – Philippe et Vincent GADET

Contrat Noël 2018 (20 et 27 décembre 2018) – 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 panier.

Livraison (entourer la ou les dates) 20 décembre / 27 décembre

Fait le :

Signature de l'adhérent.