



AMAP DE LA GOUTTE D'EAU Année 2019-2020 Contrat Champignons

page « information » à conserver par le consommateur

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ENGAGEMENT POUR TOUS LES CONTRATS

1- L'association a pour objet :

- de maintenir (et d'inciter à l'installation) des fermes de proximité, pratiquant une agriculture paysanne et durable , dans le respect de la charte des AMAP sous la forme d'un partenariat solidaire entre producteurs et consommateurs,
- de promouvoir des produits de qualité, de saison, variés, écologiquement sains et socialement équitables,
- de permettre à ses adhérents de retrouver des liens avec la terre.

Cliquez pour en savoir plus sur le [livret d'accueil de l'AMAP](#).

2- L'adhésion annuelle de 10 euros à l'association est obligatoire pour souscrire des contrats de partenariat avec les producteurs de votre choix engagés au sein de l'association.

Elle permet de couvrir les frais de fonctionnement de l'association. Elle est renouvelée en début d'année civile.

Merci de vérifier votre adhésion, et si nécessaire d'envoyer chèque à l'ordre de l'AMAP de la Goutte d'Eau et [bulletin d'adhésion](#) à Bernadette Faligant, 33 rue de l'Ormeau, 49630 Corné

3- En s'engageant par la signature des contrats, producteurs et consommateurs dépassent le simple rapport commercial : ils deviennent partenaires.

4- Période d'essai : le premier mois sert de période d'essai, à la fin de laquelle il est possible de résilier le contrat.

5- Résiliation : Toute résiliation en cours de contrat reste possible sous certaines conditions extrêmes prévues dans les statuts et sera étudiée par les membres du conseil collégial.

6- Lieu et jour de distribution : le jeudi à 18h30 à la ferme de François Touchet.

Il vous est demandé un engagement ferme de réservation pour chaque contrat..

Défaut d'engagement : le consommateur qui serait dans l'incapacité de venir prendre livraison des produits commandés doit s'organiser pour déléguer cette tâche à une autre personne amapienne ou non.

En cas d'absence à la fin de la distribution, les produits redeviennent la propriété des producteurs qui peuvent en disposer à leur guise

Toutes les informations concernant l'association, ses producteurs partenaires et leurs contrats sont disponibles sur le site internet

<http://amap.delagouttedeau.free.fr/>

Tutrice : Christine COURCAULT 28 rue de l'Ormeau Corné 49630 LOIRE AUTHION (06.85.75.74.10) courcault.ch@wanadoo.fr

AMAP DE LA GOUTTE D'EAU
Année 2019-2020
Contrat Champignons

TERMES DU CONTRAT CHAMPIGNONS
page à conserver par le consommateur

Présentation de l'entreprise "CHAMPITOUT"

Cette petite entreprise a démarré son activité de production de champignons le 2 mai 2017 à Jarzé, puis se déplace à Fontaine Milon pour reprendre sa production dans des caves plus adaptées à la culture des champignons. Nous proposons des pleurotes gris en forme d'huître (pleurotus ostreatus), des shiitakés (Lentinula edodes) et des champignons bruns de Paris (Agaricus brunnescens). Nous recevons des substrats fait à partir de paille et de céréales issues de l'agriculture biologique.

Pleurotes gris en forme d'huître

Consommer



Vous pouvez le consommer poêlé, braisé ou sauté, seul ou mélangé à d'autres champignons. Prenez garde à ne pas masquer sa saveur en l'associant à des aliments au goût très prononcé. Nature ou agrémenté de persillade, il est parfait comme accompagnement de viandes, poissons ou même de coquillages. Il est également délicieux en omelette, tarte, tourte ou en garniture d'un plat de pâte ou de riz.

Conserver

Le pleurote est extrêmement périssable et absorbe les odeurs et saveurs des aliments avec lesquels il entre en contact. Vous pouvez le garder une semaine au réfrigérateur dans un récipient ni trop ouvert, ni trop hermétique. Vous pouvez l'humidifier légèrement à l'aide d'un linge s'il se dessèche.

AMAP DE LA GOUTTE D'EAU

Année 2019-2020

Contrat Champignons

Shiitakés

Consommer

Il est consommé cuit. Revenu à la poêle, il s'agrémente volontiers de lardons fumés et d'une pointe d'ail ou tout simplement d'un jus de citron, avec pourquoi pas, une note de crème fraîche ! Mais vous pouvez aussi le faire sauter au wok avec de la volaille ou le cuisiner en tourte, en tarte, ou en velouté.

Conserver

Vous pouvez le garder au réfrigérateur une semaine dans un récipient ni trop ouvert, ni trop hermétique.



Champignons bruns de Paris

Consommer

Le champignon de Paris peut être consommé cru, en salade, en apéritif, également cuit avec une touche de beurre accompagné avec du persil, en barbecue, en pierrade...Il sera garnir tous vos plats.

Conserver

Vous pouvez le garder au réfrigérateur une semaine dans un récipient ni trop ouvert, ni trop hermétique.





AMAP DE LA GOUTTE D'EAU

Année 2019-2020

Contrat Champignons

TERMES DU CONTRAT page à conserver par le consommateur

Contractants

Producteur :

Noël LUTZ
4 rue David D'Angers
49140 MAZE-MILON

Consommateur :

Nom, Prénom
Adresse

Téléphone :

Courriel :

En fonction de la cueillette du producteur :

Je commande (a) sachet(s) de champignons de 500 g (Pleurotes et Shitakés) ou de 600 g (champignons bruns de Paris) à 6€ l'unité, tous les 15 jours à partir du 12 septembre 2019 jusqu'au 23 avril 2020, soit 17 livraisons
(12 et 26/9/19 - 10 et 24/10/19 - 7 et 21/11/19 - 5 et 19/12/19 - 2, 16 et 30/01/20 - 13 et 27/02/20 - 12 et 26/03/20 - 9 et 23/04/20)

(a).... X 6 X 17 = €

réglé en 1 ou maximum 8 chèques à l'ordre de Noël Lutz.

« Je déclare accepter les termes des conditions générales exposées en page 1 et être à jour de ma cotisation »

Signature du producteur :

Date et Signature du consommateur :



AMAP DE LA GOUTTE D'EAU
Année 2019-2020
Contrat Champignons

Cette feuille est à remplir lisiblement et à imprimer en 2 exemplaires (producteur et tutrice)

Contractants

Producteur :

Noël LUTZ
4 rue David D'Angers
49140 MAZE-MILON

Consommateur :

Nom, Prénom
Adresse

Téléphone :

Courriel :

En fonction de la cueillette du producteur :

Je commande (a) sachet(s) de champignons de 500 g (Pleurotes et Shitakés) ou de 600 g (champignons bruns de Paris) à 6€ l'unité, tous les 15 jours à partir du 12 septembre 2019 jusqu'au 23 avril 2020, soit 17 livraisons
(12 et 26/9/19 - 10 et 24/10/19 - 7 et 21/11/19 - 5 et 19/12/19 - 2, 16 et 30/01/20 - 13 et 27/02/20 - 12 et 26/03/20 - 9 et 23/04/20)

(a).... X 6 X 17 = €

réglé en 1 ou maximum 8 chèques à l'ordre de Noël Lutz.

Nombre de chèques :

« Je déclare accepter les termes des conditions générales exposées en page 1 et être à jour de ma cotisation »

Signature du producteur :

Date et Signature du consommateur :