



## ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE

Les principaux engagements de l'AMAP :

- *Contrat direct producteur/consommateur en préachat : pas de gaspillage, pas d'intermédiaires : les consommateurs bénévoles se chargent des commandes et des distributions*
- *Engagement réciproque : partage des risques, prix transparents et équitables*
- *Échanges entre consommateur et producteur : les lieux de récolte sont notre terre partagée*
- *Récolte respectueuse de l'environnement, selon la charte de l'agriculture paysanne*

# CONTRAT SEL 2016-2017

Producteur : **Bernard THEBAULT**

Saliculteur en baie de Bretagne - 44760 Les Moutiers en Retz - Loire-Atlantique

Boîte vocale : 06 68 30 12 13

Ce contrat établit une relation directe entre producteur et consommateur pour du sel marin de l'Atlantique entièrement produit et récolté à la main sur un marais salant de 16 œillets : l'œillet est la dernière pièce constitutive du circuit d'évaporation de l'eau de mer, dans lequel le sel va cristalliser. Les distributions sont organisées par l'association "les jardins de Cérés AMAP" (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) et à ce titre régies par les statuts de l'association et le règlement intérieur.

En principe, 2 livraisons par an (printemps+automne).

**Le présent contrat vaut pour une seule livraison, en fonction de sa date.**

2 types de sel sont proposés :

- **le sel gris** (ou gros sel), riche en oligoéléments, qui se forme sur les fonds d'argile de l'œillet. On l'utilise pour la cuisson à l'eau des aliments, à sec des viandes et poissons « en croûte » au four
- **la fleur de sel** au parfum subtil, qui cristallise à la surface de l'eau des œillets sous la forme d'une fine pellicule : produite en petite quantité, elle est rare. On l'utilise sur la table pour l'assaisonnement direct des aliments.

Ces 2 sels séchés au soleil et au vent, sont garantis sans aucun additif ni traitement d'aucune sorte.

Tout membre de l'AMAP peut prendre contact avec le producteur pour une visite du marais entre Mai et Septembre.

## BON D'ENGAGEMENT pour cette commande

- A envoyer avant le 15 août 2016 pour une livraison le samedi 8 octobre 2016.
- A envoyer entre le 15 août et le 5 mars 2017 pour une livraison le samedi 6 mai 2017.

Nbr : Soit :

Sel gris (gros sel)	5 Kg	7,60 €		
	1 Kg	1,90 €		
	250g aromatisé bio (cuisson à l'eau)	3,50 €		
	250g aromatisé bio (grillages)	3,50 €		
Sel de bains (pieds, corps)	500g	4,50 €		
Fleur de sel	250g	5,10 €		
	125 g	2,80 €		
	100 g à l'origan bio	3,80 €		
	100 g au piment bio	3,80 €		
	100 g aux algues marines	3,80 €		

Total :

### Je soussigné(e)

**NOM**.....

**ADRESSE**.....

**Courriel LISIBLE SVP**.....

**Téléphone**.....

membre adhérent de l'association «les jardins de Cérès AMAP », à jour de ma cotisation à la date de la commande, souscris un préachat comprenant les éléments cochés dans le tableau ci-dessus.

### Engagement

Ce préachat me donnera droit à des produits garantis sans aucun additif ni traitement d'aucune sorte et à connaître mon producteur partenaire. J'ai conscience, en prenant cet engagement, des risques particuliers propres aux aléas climatiques et aux techniques de récolte et pouvant parfois compromettre celle-ci.  
J'accepte de partager ces risques.

### Modalités de paiement

La commande sera payée d'avance par chèque à l'ordre de Bernard Thébault et l'ensemble contrat plus chèque transmis à la coordinatrice (voir en bas de page).

NB : Nous n'envoyons pas de reçu, donc pensez à garder un double de votre commande.

**Banque et N° chèque :** .....

**Fait à :** .....

**Le :** .....

**Signature de l'adhérent :**

A remettre à la coordinatrice du contrat qui assurera la transmission :

**Annelies BRAFFORT**

**18 rue de Launay**

**91400 ORSAY**

**Mail : [abraffort@gmail.com](mailto:abraffort@gmail.com)**