



AMAP Confiture 70 % fruit et sirops de la Prime

Contrat 2026/2027

Notre AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) respecte les principes de la charte établie par l'association Alliance Provence qui anime le réseau des AMAP.

Les objectifs d'une AMAP sont entre autres de :

- maintenir une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine,
- mettre en place une économie solidaire de proximité entre villes et campagnes,
- permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité de leur choix, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.

Le présent contrat règle les modalités de vente directe entre la Ferme du Bouffay, représentée par Clémence HERVE, agriculteurs, et les consommateurs membres de l'AMAP de la Prime, pour 4 livraisons en dix mois. Aux dates suivantes:
01/10/26, 17/12/26, 11/03/27 et le 17/06/27 au local de La Prime.

Les engagements des producteurs :

• Je m'engage à fournir des préparations élaborées avec les fruits issus de ma ferme et transformés dans mon atelier. Les fruits produits sur la ferme sont entièrement destinés à la transformation et sont donc de première qualité. Nous produisons nos fruits et nos herbes aromatiques sans l'usage de produits de synthèse ou de produits chimiques. Tous les autres ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. J'utilise également des fruits sauvages et des fleurs que je cueille sur des sites préservés.

• Tous les produits sont livrés en bocaux et bouteilles en verre. Je m'engage à les réutiliser s'ils sont ramenés le jour de la distribution propres et sans étiquette (trempé dans l'eau froide pendant une nuit ou deux).

Les engagements du consommateur :

Pour commander les confitures et sirops :

- Je m'engage à me **pré-inscrire sur mon espace mangeur au préalable.**
- Je m'engage à verser les début de contrat, par chèque (à l'ordre de La Ferme du Bouffay), une provision suffisante sur laquelle sera débitée chaque commande. **Commande minimum de 20€ pour l'année.**
- Suite au mail d'ouverture de commande de la coordinatrice (deux semaines avant la distribution), je m'engage à choisir mes produits via le site mangeur de l'AMAP de la Prime dans les délais indiqués.
- Je m'engage à venir **chercher les produits commandés au local de La Prime au jours prévus.** Ce sera l'occasion de rencontrer les producteurs. En cas d'empêchement, je trouve quelqu'un pour venir récupérer ma commande.
- **Je rapporte les pots propres en ayant décollé les étiquettes (trempé dans l'eau froide pendant une nuit ou deux) avant de les passer au lave-vaisselle (la colle utilisée s'enlève plus facilement avant d'être chauffée) et sans le couvercle (au recyclage), qui n'est pas réutilisable.**

Les tarifs des produits:

- Confiture classique et aromatique : 5€/250g
 - Confiture petits fruits: 6€/250g
 - Sirops et vinaigre: 5€/25 cl
 - Vinaigre fruits rouges :7€/25cl
- Coordinatrice : Sandrine Lagarde : amapconfitures.laprim@gmail.com

20€ x = € Chèque(s) au nom de La Ferme du Bouffay. Si plusieurs chèques, un sera encaissé à chaque livraison.

Fait à :

Le :

La Ferme du Bouffay : Clémence HERVE

Signature :

Le consommateur :

Nom, Prénom :

Adresse :

Tel :

Mail :

Signature :