

AMAP MIEL La Prime – 2021/2022

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 le GAEC Les Ruchers de l'Erdre, représenté par Benjamin et Nadège GUILBAULT, apiculteurs, et les consommateurs membres de l'AMAP La Prime pour une durée de 9 mois et 4 livraisons au local de La Prime.

Ces livraisons s'effectueront aux dates suivantes : 23/09/21 - 09/12/21 - 10/03/22 - 09/06/22

La production des miels et produits de la ruche sont fonction des conditions climatiques qui influent sur la densité et la longueur des périodes de floraison des plantes. Les variations de températures modifient également le travail des abeilles. En conséquence, l'apiculteur ne peut garantir à l'avance les quantités de miel produites par ses ruches.

Les produits sont issus des récoltes effectuées sur les ruches de **Benjamin et Nadège GUILBAULT**, installées aux alentours de Nort-sur-Erdre. Il est à noter qu'en fonction des périodes de floraisons, les ruches peuvent transhumer en Maine et Loire pour les récoltes de miels spécifiques (miel de tournesol et miel de forêt), et d'Orléans (miel d'acacia).

Les abeilles butinant selon des règles qui leur sont propres et pour le seul bien de leur communauté, la certification "produit biologique" ne peut être attribuée aux produits proposés.

Les engagements du producteur

- ✓ Je m'engage à fournir des miels élaborés dans mes ruches. Ces miels ont été récoltés et mis en pots à la température de la ruche, sans chauffe. Les variétés ayant tendance à cristalliser sont ensuite passées dans une "machine à crème" qui brise les cristaux de sucre par un moyen mécanique, là aussi sans chauffe des produits. Ce procédé rend le miel plus souple et donc plus facile à tartiner. Ces produits seront proposés en pots de verre de 500 g et/ou 1 kg.
- ✓ En cas de rupture de stock sur un produit, je m'engage à proposer un autre produit de même qualité et en quantité identique. Eventuellement, je peux proposer un miel produit sur l'exploitation de mon frère, selon les mêmes règles de production, d'extraction, de traitement et de conditionnement.
- ✓ Je m'engage à fournir des produits transformés : du **pain d'épices maison** (350 g) fabriqué à partir de nos produits ; de la **propolis pure et en teinture mère** (en flacon de 30 ml) et du **propomiel**.

Les engagements du consommateur

- ✓ Je m'engage à commander au moins un produit parmi ceux proposés pour chaque date de livraison. Je signale le ou les produit(s) choisi(s) pour chaque livraison dans le tableau ci-dessous. Le paiement des produits s'effectue en une ou deux fois (2 chèques d'un montant égal), à la signature du contrat.
- ✓ **Je m'engage à venir chercher les produits commandés au local de La Prime entre 18h30 et 20h, aux jours prévus.** Ce sera l'occasion de rencontrer le producteur. En cas d'impossibilité, je trouve un remplaçant.
- ✓ Je rapporte les pots propres en ayant décollé les étiquettes avant de les passer au lave-vaisselle (la colle utilisée s'enlève très facilement avant d'être chauffée) et sans le couvercle, qui n'est pas réutilisable.
- ✓ En cas de modification de l'offre, je serai prévenu(e) par le coordinatrice à qui j'enverrai ma commande modifiée et le paiement correspondant.

Qu'est-ce que la propolis ?

La propolis est un enduit dont les abeilles se servent pour recouvrir toutes les surfaces intérieures de la ruche afin d'en assurer l'étanchéité, la solidité et l'asepsie. Elles la fabriquent à partir de diverses résines qu'elles recueillent sur les bourgeons et l'écorce des arbres. Les abeilles y ajoutent de la cire et une de leurs propres enzymes sécrétées par leur système glandulaire. Le tout donne une sorte de mastic qui a été nommé "Propolis" par les grecs de l'antiquité, ce qui signifie "devant la cité".

La propolis a des vertus assainissantes, antioxydantes, antiseptiques, antivirales, bactéricides, fongicides, cicatrisantes, anesthésiantes, anti-inflammatoires, régénératives, antimicrobiennes...

Pour la récolter, des grilles à propolis sont placées sur la tête des cadres de la ruche, constituées d'interstices que l'abeille va chercher à combler. En plaçant ces grilles au froid, la propolis se casse en petits morceaux, qui sont plongés dans un mélange eau/alcool entre 40 °C et 70 °C pour la séparer de la cire. Après macération et filtration, on obtient une teinture-mère.

NOUVEAU : Les Ruchers de l'Erdre vous proposent de la **propolis pure**, une propolis brute sous forme de morceaux à mâcher, conditionnée en sachet de 10g.

Qu'est-ce que le Propomiel ?

Le Propomiel est une préparation à base de miel et d'extrait mou de propolis (2%) conditionné en pot de 250g. Ce mélange est traditionnellement utilisé pour soulager les maux de gorge, pour la cicatrisation des plaies, pour soigner les brûlures... Sans alcool, il peut être consommé par les enfants et les femmes enceintes. Ces indications sont données à titre informatif et ne peuvent en aucun cas remplacer un avis médical.

Sources : « La Propolis » Dr Yves DONADIEU Ed. DANGLES
Articles Revue « ABEILLES ET CIE » éditée par le CARI
Conférence sur La Propolis de F. SAUVAGER Pharmacologue

CONTRAT MIEL – 2021/2022

(Minimum 1 produit par livraison)

Dates	Miel de printemps		Miel de tournesol		Miel de prairie		Miel de forêt		Miel de sarrasin	Pain d'épices	Teinture mère de propolis	Propolis pure	Propomiel	Total €	
	500 g	1 kg	500 g	1 kg	500 g	1 kg	500 g	1 kg	500 g	350 g	30 ml	10 g	250 g		
	5,80 €	10,50 €	5,80 €	10,50 €	6,30 €	11,50 €	6,80 €	12,50 €	7,80 €	5,30 €	9,00 €	7,00 €	7,00 €		
23/9	Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Total €
	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	
9/12	Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Total €
	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	
10/3	Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Total €
	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	
9/6	Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Qté :		Total €
	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	Total	-	
TOTAL GENERAL														-	

Echéancier – Chèque(s) au nom du GAEC Les Ruchers de l'Erdre

- 1 chèque du total de la commande, encaissé après la 1^e livraison
- 2 chèques d'un montant égal, encaissés après les 1^{er} et 2^{es} livraisons

Merci de compléter cette page en **2 exemplaires** et de les retourner à la coordinatrice avec le règlement lors de la permanence ou par courrier (**11 rue de la Marrière 44300 Nantes**).

Un exemplaire signé par le producteur vous sera rendu lors d'une des livraisons.

Coordinatrice : Hélène Perrin (06 30 31 41 25)

amapmiel.laprime@gmail.com

<p>Les Ruchers de l'erdre, Benjamin et Nadège GUILBAULT Signature :</p>	<p>Le Consommateur Nom, prénom : Adresse : Tél. : Mail : @ Signature :</p>
--	--