

## contrat de partenariat solidaire entre paysan et amapien

**Audrey POURCEL PUSSACQ**, la ferme du Lacay 47 140 Penne d'agenais [amap@fermedulacay.fr](mailto:amap@fermedulacay.fr)  
06.52.97.87.41

**Engagements du producteur** : Fournir les pruneaux de sa production. Respecter les méthodes de l'agriculture biologique. Mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour répondre à son engagement de fournir aux amapiens des produits de qualité, gustative, sanitaire et environnemental dans les quantités et les échéances fixées.

**Engagement de l'amapien** : Etre à jour de cotisation . Régler sa commande à l'avance, chèque à l'ordre de **la ferme du Lacay**. Récupérer ses denrées le vendredi de 17h à 18h au 175 boulevard de Marseille . Participer à la vie de l'AMAP selon ses disponibilités dans un esprit de coopération et de solidarité : aide à la distribution, participation aux ateliers jardinages. Respecter la charte de l'AMAP

*Issues de la variété Prunier d'Ente, les prunes sont cultivées dans les vergers d'une ferme familiale typique du Lot et Garonne, située dans le village médiéval du 13<sup>em</sup> siècle de Penne d'Agenais (30km d'Agen). Les vergers sont inscrits dans le territoire de l'Identification Géographique Protégée et certifiés agriculture Biologique depuis mai 2013. Les prunes sont ramassées à maturité à partir du 15 août, elles sont ensuite lavées, triées et séchées pendant 18 heures entre 70 et 80°. Les pruneaux sont des moelleux, sans apport de sucre, ni de conservateurs. Ils se conservent en poche au moins 1 an. Une fois le sachet ouvert, il est recommandé de les mettre dans une boîte hermétique au réfrigérateur et de consommer les pruneaux dans les 2 mois, et, si cela semble difficile, il est aussi possible de les congeler. Les produits transformés (eaux de vie, confitures, chutneys... sont biologiques et transformés à la ferme.*

Livraison **vendredi de 17h à 18h** au 175 boulevard de Marseille **19 avril**

<b>Les pruneaux d'Agen (DLC 1 an)</b>		
Pruneaux d'Agen <b>dénoyautés</b> , (pasteurisés, calibre très gros 44/55)	250g <b>4€90</b>	375g <b>6€40</b>
Pruneaux d'Agen (pasteurisés, calibre super géant 28/33)	250g <b>4€90</b>	375g <b>6€40</b>
Pruneaux d'Agen mi-cuit (pasteurisés, calibre géant 33/44)	500g <b>6€40</b>	1kg <b>11€80</b>
Pruneaux d'Agen moelleux (pasteurisés, réhydratés calibre géant 33/44)	500g <b>6€40</b>	1kg <b>11€80</b>
Pruneau à cuisiner (mi-cuits pasteurisés 44/55)		1kg <b>13€30</b>
<b>Les Alcools</b>		
Eau de vie de pruneaux d'Agen	35cl <b>18€</b>	75cl <b>34€</b>
Eau de vie de prunes d'Ente	35cl <b>18€</b>	75cl <b>34€</b>
<b>Les spécialités aux pruneaux</b>		
Pâte à tartiner « Pruno'choc »	200g <b>6€20</b>	330g <b>7€90</b>
Pruneaux à l'eau de vie	35 cl <b>14€</b>	50 cl <b>19€</b>
<b>Les confitures</b>		
Confiture extra de prunes d'Ente	220g <b>4€30</b>	330g <b>5€60</b>
Crème de pruneaux d'Agen	220g <b>4€30</b>	330g <b>5€60</b>
Pulpe de pruneaux d'Agen sans sucre	220g <b>4€30</b>	310g <b>5€60</b>

Référent de liste : Brigitte [amapbandol@gmail.com](mailto:amapbandol@gmail.com)

Paysan en AMAP et amapien recherchent un lien de proximité basé sur la confiance. L'AMAP de Bandol s'efforce d'assurer le bon fonctionnement de ce lien. *L'amapien doit adhérer au but défini par les statuts de l'AMAP, aux principes et engagement du réseau régional, les AMAP de Provence. Verser 17€ pour l'année à l'AMAP de Bandol (dont 10€ représentent son adhésion aux AMAP de Provence et 1€ au MIRAMAP, réseau interrégional). L'adhésion permet de recevoir les informations concernant la vie de l'AMAP et des AMAP de Provence, d'y participer, d'être assuré, de voter lors des assemblées générales (la charte est à télécharger sur le site : [lesamapdeprovence.org](http://lesamapdeprovence.org))*

