**Noix, huile de noix Bio contrat sans abonnement 2020**

**Marty COUSIN Arboriculteur (certifié par bureau Veritas FR Bio 10)**  GAEC ferme St Jean .Bruis 05150 Valdoule tél :06.70.68.98.65 [martycousin@hotmail.fr](mailto:martycousin@hotmail.fr)

Contrat individuel de partenariat solidaire entre Paysan en AMAP et AMAPIEN

Engagements respectifs Le paysan s’engage à

* cultiver d’après les méthodes AB, à mettre tous les moyens pour fournir des aliments de bonne qualité gustative, sanitaire et environnementale
* donner une information régulière sur ses plantations
* être présent aux livraisons

L’amapien s’engage à

* être à jour de cotisation
* régler le montant de sa commande à l’avance, **chèque à l’ordre de GAEC ferme St jean**
* signer le contrat sur une feuille commune, venir chercher sa commande le jour de la livraison, sans information de l’amapien , la commande oubliée, n’est ni remboursée, ni remplacée
* effectuer au moins deux permanences pendant la saison

*« Je m’appelle Marty Cousin, je suis jeune agriculteur installé depuis 2016 sur la ferme familiale située à Bruis dans le 05. Nous sommes deux à travailler sur la ferme, mon père et moi, mon grand-père nous donne encore quelques gros coups de main et notamment pour la surveillance du petit troupeau de vaches charolaises. Nous travaillons sur une surface d’une cinquantaine d’hectares, la majeure partie des terres est constituée de prairie pour nourrir les charolaises, le reste de nos terres sont des vergers et des cultures de plantes à parfum, lavandes et immortelles. Nous avons une dizaines d’hectares d’arboriculture conduite en agriculture Biologique depuis plus de 20 ans. La saison des fruits commence début aout avec les premiers abricots Bergeron et orangés de Provence, puis viens la coupe et la distillation de la lavande fine, ensuite nous enchainons avec les prunes Reines Claudes dorées, mirabelles et Santa Clara. (nous sommes très tardifs car nos vergers sont à 1000m d’altitude). La saison des fruits à noyaux achevée, nous enchainons la récolte des noix. Les noix qui me restent à la vente pour cette saison sont des noix de bon calibre(+30 et +32 mm) Ce sont des noix de variétés Franquette et Ronde de Bruis ( variété locale que nous avions fait reconnaitre à Slow Food) elles sont issues de l’agriculture biologique. Les vergers ont une trentaine d’années et nous gardons aussi quelques arbres très vieux mais qui produisent encore. Nous conservons ces vieux arbres car ils sont remarquables au niveau du patrimoine local et ils ont une valeur sentimentale énorme ! Je vous invite à venir profiter de leur ombre cet été et à visiter l’exploitation. Les noix sont séchées naturellement grâce à un ventilateur ce qui permet de conserver toute leur saveur. Elles sont lavées à l’eau de source. Puis, nous trions les noix grâce à un système de soufflerie, ce qui permet d’enlever les noix ou les cerneaux qui ne sont pas correctement développés. La récolte des noix commencent vers le 15 octobre. Chaque année, je trie les cerneaux des noix de petit calibre et je les mène à un moulin à huile qui fonctionne à l’ancienne. La fabrication de l’huile de noix nécessite une main d’œuvre importante, toute la famille participe aux soirées ennoyages pendant l’hiver. Il faut 6 kg de noix pour obtenir un litre d’huile de noix. Mon huile est conditionnée en bouteille de 25cl. L’embouteillage est réalisé à la ferme par nos soins. L’huile de noix est une huile excellente pour la santé, elle est riche en oméga 3 et vitamine E, elle assaisonnera tous vos plats à merveille.»*

Livraison le mercredi de **17h à 18h** au 175 boulevard de Marseille

**livraison du mercredi 16 décembre 2020**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Noix** | Sac de 3kg | **12€** | Conservation 1 an |
| **Huile de noix** | 25cl | **8€** | Conservation 2 ans |

**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. L’amapien après lecture et signature de la charte des AMAP paiera sa cotisation de **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 disponible sur le site : lesamapdeprovence.org)

AMAP de Bandol Le paysan en AMAP