**Châtaignes Bio contrat sans abonnement 2021**

**JAFFEUX CORINNE domaine de la Balan** BP 9. 07380 Jaujac 06.19.11.00.45 [domainedebalan@gmail.com](mailto:domainedebalan@gmail.com)

Engagements respectifs

Le paysan s’engage à fournir à chaque livraison, des châtaignes de sa propre récolte, et cultiver d’après les méthodes conformes aux cahiers des charges de Nature et Progrés et Ecocert,

L’amapien s’engage à régler le montant de sa commande à l’avance, **chèque à l’ordre de Domaine de la Balan**, venir chercher sa commande pendant l’heure de livraison entre 16h45 et 17h30, le panier oublié, n’est ni remboursé, ni remplacé, sauf si nous sommes prévenus le panier sera à récupérer au siège de l’association et ce, avant le samedi 10h, effectuer au moins deux permanences pendant la saison

*La châtaigneraie est répartie sur 3 parcelles en bail près de Jaujac (~4ha à Vesseaux, la Souche et Prunet). «Mon fils Jim a repris la ferme avec moi ,j'embauche 1 salariée depuis 7 ans sur 5 mois pour la récolte et la transformation en famille. Mes 4 enfants participent chacun à sa manière à la réussite de l'activité entre débroussaillage manuel et mécanique, transformation à la CUMA de Ladenne, atelier collectif créé en 99 sur Jaujac, dont je fus la locomotive avec 70% des parts sociales. Nous sommes à ce jour 25 adhérents (tous en transfo végétale et en bio) et je réalise encore 35% de l'activité. C'est là que je fabrique tous les produits avec machine conçue pour la châtaigne et que nous entreposons. Châtaigne sèche, brise et farine sont faites avec nos châtaignes par un prestataire équipé de séchoir, concasseur et meule de pierre... et qui a de la place !*

Sa crème de châtaigne, avec 20% de sucre ajouté, atteint la teneur totale en sucre de 38% (en comparaison, la crème de marron ou confiture de châtaigne en contient au minimum 55 %). Sa spécialité, c’est la transformation.

À partir de 2 variétés, Pourette et Bouche rouge, elle crée une gamme d’aliments. Les ingrédients sont choisis en fonction de leur qualité, proximité, la relation des paysans, le sérieux, et si possible en mention N&P: sucre de canne roux commerce équitable Amérique sud, miel Ardèche N&P, malt de riz Senfas Belgique, vanille cannelle Madagascar, orange amère noisette Corse, noix Vercors, huile essentielle menthe Auvergne, adhérent des Simples, cacao République dominicaine, sel Guérande N&P.

Féculent sans gluten par excellence, la châtaigne est un fruit riche en sucres lents (valeur énergétique similaire à celle des céréales), pauvre en matières grasses, dont les lipides sont constitués pour les deux tiers d'acides gras insaturés. Riche en potassium, magnésium, phosphore, calcium et fer, pauvre en sodium. Riche en vitamines E, B et C et en oligo-éléments.

**Livraison le vendredi 19 février 2021**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Châtaignes grillées | Naturel | Variété grosse Bouche rouge 230g 7€ |
|  | Naturel ou aux graines de fenouil | Variété petite Pourette 150g 4€50 |
| Purée de châtaigne | Sans adjonction de sucre | 230g 5€50 / 360g 8€ |
| Soupe de châtaigne | Avec potimarron, concentré à diluer | 385ml 6€ / 645ml 8€ |
| Crème de châtaigne | Sucre de canne \*7 gouts différents | 250g 5€50 |
|  | Nature, vanille | 400g 8€ |
|  | Sucré malt riz/ nature ou vanille | 250g 6€ |
| Pate à tartiner | Châtaigne, cacao et noisette | 250g 6€ / 400g 8€50 |
| Confiture | Allégée en sucre (48% teneur totale) | 400g 7€ |
| Farine | Variété Pourette | 500g 7€ |
| Châtaignes | Sèches variété Pourette | 500g 7€50 |
| Châtaignes | Brisées variété Pourette | 500g 7€50 |
| Coffret cadeau | assortis crème et pate à tartiner | 4 pots de 45gr 14€ |

*\*Nature, vanille, vanille-cannelle, orange, noisette, noix ou menthe DLC 2 ans*

* **Réfèrente de liste : Christine** [**orbanchristine1@gmail.com**](mailto:orbanchristine1@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.

AMAP de Bandol Le paysan en AMAP