

Huile d'olive bio

Contrat sans abonnement 2024

L'Or des Mées

contrat de partenariat solidaire entre paysan et amapien

Thierry Boufflet et Véronique Pares,

Oléiculteur (AB Qualisud)

au Mées Le Serre de l'Aigle 05000 Rambaud

tboufflet@gmail.com

06.03.88.10.30

Engagements respectifs

Le paysan s'engage à

- fournir à chaque livraison de l'huile d'olive bio, de sa propre récolte
- mettre les moyens nécessaires pour répondre à son engagement de fournir des produits de qualité gustative, sanitaire et environnementale dans les quantités et échéances fixées
- d'être présent lors des livraisons, sauf empêchement

L'amapien s'engage à

- régler le montant de la saison à l'avance, **chèque à l'ordre de Thierry Boufflet**
- être à jour de cotisation
- venir chercher sa commande aux heures de livraisons, la commande oubliée n'est ni remboursée, ni remplacée.
- effectuer au moins deux permanences pendant la saison

Le contrat concerne une livraison, entre **17h et 18h** au 175 boulevard de Marseille

le vendredi 19 avril

« **L'Or des Mées** est un **fruité vert** car nous récoltons précocement, à la mi-novembre. Il faut environ **5** kilos d'olives pour réaliser **1** litre de cette huile. Son goût est **fruité** et subtilement piquant, avec une légère amertume. En bouche, **l'ardence**, cette sensation de léger picotement au fond de la gorge et **l'amertume** sont les signes d'une huile d'olive de grande qualité riche en oméga 9 en polyphénols et en vitamine E. La présence et l'intensité de ces antioxydants est due : 1/ à la variété très goûteuse des olives constituée à 90% d'aglandau, comme l'exige l'**AOP Haute-Provence**, 2/ ainsi qu'à la qualité de la méthode d'extraction confiée à un moulin plusieurs fois primé pour son huile. Officiellement, la consommation d'huile d'olive au quotidien prévient des maladies cardiovasculaires, augmente le bon cholestérol et ralentit le vieillissement cellulaire. Nous contrôlons notre huile d'un point de vue sensoriel et gustatif mais également par une analyse physico-chimique rigoureuse réalisée par le Laboratoire Technique de l'Olivier.

Acidité : 0,25 (huile vierge extra < 0,8) **Indice de peroxyde :** 5,1 (huile vierge extra < 20) **Aspect :** Notre huile est décantée et non filtrée de couleur verte. **Profil aromatique :** Notes d'herbe coupée, d'artichaut et d'amande.

Conseils de dégustation : Ajoutez un filet d'huile d'olive sur vos crudités, légumes et poissons à la vapeur, pâtes au parmesan, sur du fromage de chèvre frais, de la mozzarella ou pour les amateurs, simplement sur du bon pain. »

Bouteille en verre 1L	Bouteille en verre 0.5L	Bouteille en verre 0.75L	Bidon en fer blanc 3 L	Bidon en fer blanc 5 L
20.00 €	11€50	16€	58€ (19€33 le L)	95€ (19€40 le L)

huile fruité-noir en bidon métallique de 50cl à 15€

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 : [lesamapdeprove](http://lesamapdeprove.com))