**Pruneaux Bio contrat sans abonnement 2020**

**Eva POURCEL,** la fermedu Lacay 47 140 Penne d’agenais

[eva.fermedulacay@orange.fr](mailto:eva.fermedulacay@orange.fr) 06.43.59.33.74

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 13èm 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 boite 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 13 novembre***

**Paysan en AMAP et Amapien recherchent un lien de proximité basé sur la confiance. L’AMAP de Bandol s’efforce d’assurer ce bon fonctionnement.**

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

***La liste des produits***

Référente de liste : Christine [orbanchristine1@gmail.com](mailto:orbanchristine@gmail.com)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pruneaux pasteurisés, calibre géant 33/44, DLC 1 an  Sachet 500 g **5€90** | Pruneaux pasteurisés, calibre géant 33/44, DLC 1 an  Sachet 1 kg **10€90** | Pruneaux pasteurisés, calibre maxi géant 28/33, DLC 1 an  Sachet 375g **5€90** |
| Pruneaux dénoyautés, pasteurisés, calibre géant 44/55#, DLC 1 an  Sachet 375 g **5€90** |  | Pruneaux à cuisiner, géant 55/66,  DLC 1 an  1 kg **9€90** |
| Eau de vie de pruneaux  35 cl **18€** | Eau de vie de pruneaux  75 cl **34€** |  |
| Eau de vie de prunes d’Ente  35 cl **18€** | Eau de vie de prunes d’Ente  75 cl **34€** |  |
| Pruno’choc (pate à tartiner)  **6€20** |  |  |
| Pruneaux à l’eau de vie  35 cl **14€** | Pruneaux à l’eau de vie  50 cl **19€** |  |
| Les délices d’Annette/pruneaux au vin rouge 330g **7€** |  |  |
| Confiture extra de prunes d’Ente  200g **4€30** | Confiture extra de pruneaux  200g **4€30** | Pulpe de pruneaux non sucrée  200g **4€30** |