



CONTRAT MIEL

« Miellerie du Gâtinais »



AMAP En Seine, brin d'Orge !

<http://www.enseinebrindorge.fr/> - contact@amapjuvisy.fr



Livraison le jeudi 16 mai 2019 de 19h15 à 20h30 aux Travées à Juvisy
Date limite de commande (réception des chèques) : dimanche 12 mai 2019

Contrat direct producteur-consommateur:

En pré-achat : il n'y a pas d'intermédiaires.

Engagement réciproque : prix transparents et équitables, échanges entre producteurs et consommateurs, production respectueuse de l'environnement.

Ce contrat est organisé par l'association «AMAP En Seine, brin d'Orge !» à ce titre régi par les statuts de l'association et le règlement intérieur. Le gestionnaire de ce contrat au sein de l'AMAP est Christian PESSIDOUS.

Producteur

La **Miellerie du Gâtinais** est installée depuis 17 ans à **Boutigny sur Essonne**, au cœur du Parc Naturel Régional du Gâtinais Français. Son cheptel d'environ 400 colonies d'abeilles est composé d'une quinzaine de ruchers. Ils sont tous dans le Parc Naturel Régional du Gâtinais, donc pas de transhumances. Exception faite, depuis 2014, d'un rucher installé en Ardèche, ce qui permet d'élever des colonies d'abeilles bien en amont de fait de la météo plus clémente.

Les productions de miel sont principalement :

- Miel de printemps avec prépondérance d'aubépine.
- Miel de forêt : châtaignier et ronce.
- Miel de châtaignier.
- Miel d'acacia (si condition climatique favorable durant la floraison)
- Miel de bruyère (plateau de la forêt de Fontainebleau si mois d'août suffisamment humide).

Les miels ont le label PNR du Gâtinais, car la miellerie travaille dans le respect des abeilles, de l'environnement et pour une bonne qualité de miel.

Depuis 2014, une production de pollen frais congelé, ainsi qu'une production de gelée royale ont été mises en place. Cette dernière nécessite un laboratoire spécifique et une sélection d'abeilles ayant une propension à faire de la gelée royale.

Les locaux sont ouverts toute l'année les mercredis, samedis et dimanches après-midi. Se rendre sur place permet de voir l'entreprise, découvrir un espace pédagogique et acheter les produits, et en saison, d'assister à l'extraction du miel.

Miellerie du Gâtinais - Camille Sergent - 7 et 9 chemin de la Jonnerie, 91820 Boutigny sur Essonne

www.miellerieugatinais.info

NOS MIELS	Poids	Prix Unit	Quantité	Prix
Miel d'acacia maison	1Kg	14,00€		
	500g	8,00 €		
	250g	6,00 €		
Miel de châtaignier maison	1Kg	14,00€		
	500g	8,00 €		
	250g	6 00 €		
Miel de Forêt maison	1 Kg	14,00 €		
	500g	8,00 €		
	250g	6,00 €		
Miel de toutes fleurs de printemps maison	1 Kg	14,00 €		
	500g	8,00 €		
	250g	6,00 €		
Miel de tilleul maison	1Kg	14,00€		
	500g	8,00 €		
	250g	6,00 €		

Miel toutes fleurs d'Ardèche (thym, châtaigner, acacia) maison	500g	8,00€		
Nos autres produits	Poids	Prix unit	Quantité	Prix
Pain d'épices maison (sans sucre ajouté) (Farine bio, 50% miel, épices)	Environ 350g	7,00 €		
Ecrasé de nos châtaignes avec 40% de notre miel et c'est tout	330g	6,00€		
Bière ambrée du Gâtinais « Libelulle » avec notre miel	33 cL	2,50 €		
	75 cL	5,00 €		
Nouveau : Biscuits sablés sucrés uniquement avec notre miel, fabriqués artisanalement en Ardèche. Avec ou sans chocolat	180 g	4,00 €		
Nougat blanc délicieux Riche en amandes, noisettes et pistaches	80 g	3,50 €		
Savon (huile olive vierge, miel maison, saponifié à froid, sur-gras) fabrication « Arthur Savon »		5,00 €		
Bonbons boules fourrées miel BIO	250g	5,00 €		
Croquant sésame au miel BIO		1,50 €		
Nonnettes fourrées orange BIO	x 6	6,00 €		
Pastilles miel BIO	250g	5,00€		

TOTAL COMMANDE : _____ euros

Chèque à l'ordre de : « **Miellerie du Gâtinais** ». Les chèques seront encaissés après la livraison.

A remettre à l'AMAP lors des distributions **jusqu'au 11 avril 2019** aux Travées ou à **Christian Pessidou** **47 avenue du 18 avril 1944 - 91200 ATHIS-MONS**

Je, soussigné(e) membre adhérent de l'association Amap En Seine Brin d'Orge à jour de ma cotisation 2019/2020 accepte ce contrat et remets mon paiement ce jour.

Nom, prénom :

N° adhérent :

E-mail :

Téléphone :

Fait à **Juvisy sur Orge**, le :

Signature de l'adhérent

Signature du producteur