



Pour notre santé et celle de la Terre

Contrat de produits transformés de La Ferme du Poussin Saisonnalisé



Entre :

Le Paysan

Pierre OTTMANN

1 rue de la combe du berger

25660 Mérey sous Montrond

09 52 33 60 50 (répondeur)

pier.ot@lafermedupoussin.com

Le Consom'Acteur

ADRESSE

TÉLÉPHONE

COURRIEL

Il est convenu ;

- Une livraison calendaire, de la part du Paysan, des produits sélectionnés. Des présences régulières sur le lieu de livraison et une invitation à venir découvrir la ferme.

- De la part du Consom'Acteur, d'un règlement, à la signature du contrat, de X chèque, pour un montant de X €
De récupérer ou faire récupérer sa livraison aux horaires prévu et de rapporter les contenants consignés.

- L'organisation des livraisons par La Ferme du Poussin, les mercredis de 16H à 19H à la ferme.

Le Consom'Acteur s'engage pour un contrat : (cocher le ou les contrats choisi)

Délices	Jus	Vinaigres	Condiments	Sorbets
10 Délices de saison, au choix, 1 par mois.	30 L de jus de pommes et mélanges de pur jus, 6L tous les 2 mois (4L+2L).	2,2 L de vinaigres de cidre aromatisé, au choix, en 6 livraisons.	10 condiments de saison, 1 par mois.	40 sorbets variés en 5 livraisons (8 pots) Tous les 2 mois.
47€	106€	32€	45€	70€ + 15€

Pour un total de X €

Réglé, ce jour, en X Chèque de X € à l'ordre du paysan.

Fait à _____, le _____

Le Paysan

Le Consom'Acteur



lafermedupoussin.com

Descriptif des produits proposés :

Délice :

Je prépare, à partir des fruits que j'élève, d'autres que je glane ou cueille en sauvage, d'autres encore que j'achète, mais toujours certifiés, a minima, AB, des purées de fruits, sucrées pour un équilibre gustatif optimal, peu cuites, et pasteurisées afin de conserver les fruits en préservant au maximum leurs qualités nutritives et organoleptiques.

Ainsi, selon le calendrier de livraisons dont nous aurons convenu, la semaine précédant chaque livraison, je vous proposerai une liste des différents Délices du moment afin que vous puissiez choisir celui que vous souhaitez.

Jus :

Chaque année, je presse des pommes que j'élève et d'autres que je glane dans des vergers abandonnés que je fais certifier, de la même manière que pour la cueillette sauvage.

Je les ramasse et presse, à la main, dans un presseur à vis.

Puis je les pasteurise avec un pasteurisateur à serpentin (montée en température courte) .

D'autre part, je réalise des jus avec d'autres fruits, selon les années (fraise, framboise, coing, rhubarbe, prunes, mûre,...) que j'équilibre avec du jus de pomme afin d'obtenir un mélange 100 % pur jus.

Selon le calendrier de livraison, dont nous aurons convenu, je ferai 5 livraisons de 6 jus, comportant ; 4 jus de pommes et deux mélanges différents.

Vinaigre :

Lorsque je presse du jus de pomme, j'en fait fermenter quelques tonneaux en cidre, que j'acétise ensuite dans un autre tonneau pour obtenir du vinaigre de cidre.

Enfin, dans des vinaigriers, je fais macérer de plantes, dans ce vinaigre de cidre, afin de l'aromatiser.

Ainsi, selon le calendrier de livraison dont nous aurons convenu, la semaine précédant chaque livraison, je vous proposerai la liste des différents vinaigres de cidre, aromatisés ou non, afin que vous puissiez choisir celui que vous souhaitez.

Condiment :

Ce sont différents condiments (pesto, pâtés végétaux, chutney, légumes au vinaigre ...) , frais ou stérilisés selon le produit, que je prépare au fil des saisons, selon les récoltes du moment.

Selon le calendrier de livraison, dont nous aurons convenu, je vous livrerai les dernières préparations réalisées.

Sorbet :

Nouveauté 2018, je vous propose des sorbets en pots de 135 ml.

Je transforme une partie des fruits de saison en sorbets (avec un peu de sucre pour équilibrer l'acidité), dans une petite sorbetière, ce qui me permet de varier les parfums.

A chaque livraison, je vous apporterai un assortiment de 8 fruits en sorbets différents, dans 8 pots.

La boîte isotherme de livraison est achetée, en sus, (15€) à la souscription du contrat et pourra être renouvelée, sur demande, si besoin.