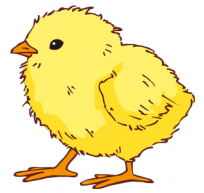


Contrat de produits transformés de La Ferme du Poussin Saison 2019



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

PERSONNE
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 total de **x** €.

De récupérer ou faire récupérer sa livraison aux horaires prévu et de rapporter les contenants consignés en état de l'être.

- 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
10 Délices de saison, au choix.	30 L de jus de pommes et mélanges de pur jus (20L+10L)	2,2 L de vinaigres de cidre aromatisé, au choix, en 6 bouteilles (37cl)	10 condiments de saison.
47,5€	126€	32€	45,5€

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, chaque mois (de mars à décembre), vous pourrez choisir parmi les différents Délices du moment, à l'Épicerie, ceux qui vous tenteront.

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 pressoir 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.

Ainsi, chaque mois (de mars à décembre), vous pourrez refaire votre réserve 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, chaque mois (de mars à décembre),es 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.

Ainsi, chaque mois (de mai à novembre) les dernières préparations réalisées.