

## LES CONTRATS

### Panier de légumes de Cyril

- ❖ **Contenu** : légumes de saison variés. Les coordinateurs, à votre demande peuvent vous envoyer la composition des paniers distribués.
- ❖ **Fréquence** : une fois par semaine.
- ❖ **Durée** : 12 mois
- ❖ **Prix** : petit panier : 10 euros - grand panier : 15€
  - © **Coordinateurs** : Mme Delphine Bachellerie et Mme Hélène Holmière Baris
  - © **Contact** : [amap.loucasalot@gmail.com](mailto:amap.loucasalot@gmail.com)

Cyril Fournier, jeune maraîcher, est installé à St Médard en Jalles et pratique une agriculture raisonnée.

Il souhaite se convertir au label AB dès le 1<sup>er</sup> janvier 2012, sa motivation première étant d'obtenir plus de débouchés, car ces méthodes de travail ne seront pas profondément transformées par ce passage à l'agriculture biologique.

Il travaille en Amap depuis 2 ans.

Nous savons d'expérience qu'il est difficile de trouver un producteur local pouvant livrer régulièrement des légumes, nous contentant du point de vue de la qualité, de la quantité et de la variété.

Nous considérons que c'est une très grande chance d'avoir rencontré Cyril et sa mère.

### Panier de fromage de brebis de Julien

- ❖ **Contenu** : 300g de tome d'affinage variable selon l'écoulement de la production (actuellement, 5 mois).
- ❖ **Fréquence** : une fois par quinzaine.
- ❖ **Durée** : 12 mois
- ❖ **Prix** : 6 euros.
  - © **Coordinateurs** : Mme Marie-Christine Casalis et Mme Dominique Jourde.
  - © **Contact** : [pascal.couderc@libertysurf.fr](mailto:pascal.couderc@libertysurf.fr)

Les éleveurs producteurs de fromage de brebis fermier sont très rares en Gironde.

Monsieur Julien Sarres est notre plus ancien producteur : à nos côtés depuis la création de l'Amap Lou Casalot, il a dû retourner dans son Médoc familial faute de trouver des terres à louer pour son troupeau.

Le nombre de contrats qu'il a actuellement auprès de notre Amap lui permet tout juste de continuer à nous fournir malgré ses frais de déplacement.

~~~~~

## Panier de Greuil de Julien

- ❖ **Contenu** : 250g ou 500g de greuil (fromage blanc de Brebis)
- ❖ **Fréquence** : une fois par quinzaine.
- ❖ **Durée** : 4 mois de janvier à avril
- ❖ **Prix** : 8€ le kilo.

© **Coordinateurs** : Mme Marie-Christine Casalis et Mme Dominique Jourde.

© **Contact** : [pascal.couderc@libertysurf.fr](mailto:pascal.couderc@libertysurf.fr)

Le même producteur que le fromage de Brebis.

~~~~~

## Panier de fromage de chèvre de Christine et Gilbert

Christine et Gilbert Boucher produisent des fromages de type cabécou d'affinage varié : caillés, frais, crémeux et secs ainsi que de la tome.

- ❖ **Fréquence** : une fois par quinzaine.
- ❖ **Prix** : 10 euros.
- ❖ **Durée du contrat** : 10 mois

© **Coordinateurs** : Mme Martine Arlaud

© **Contact** : [lucien.arlaud@orange.fr](mailto:lucien.arlaud@orange.fr)

Ces petites merveilles dont le caractère est bien différent sont fabriquées à la Chèvrerie de La Mole, à Noaillan, par Christine et Gilbert Boucher.

Pas de livraison de panier en janvier et en février faute de lait (fin de gestation des chevreaux).

~~~~~

## Fruits Rouges en agriculture biologique et produits transformés d'Annie

- ❖ **Productions :** petits fruits frais en saison de juin à août (myrtilles, framboises, cassis, groseilles, mûres...),
  - Confitures, miel, sirops, sirop de plantes, vinaigres aromatisés,
- ❖ **Jus de pommes le reste de l'année.**
- ❖ **Paniers :** vous précisez les quantités désirées lors de la signature des contrats :
  - Nombre de barquettes livrées par semaine pour le contrat fruits frais,
  - Quantité de pots et/ou de bouteilles à répartir sur l'année pour le contrat produits transformés.
- ❖ **Fréquence :** 1 fois par semaine pour les produits frais,  
1 fois par mois pour les produits transformés
- ❖ **Prix :** pour l'été 2010, la barquette de 250 g de fruits rouges était à 3,60 euros.

Pour le contrat « produits transformés » en cours, le pot de confiture est à 4.50 € et la bouteille de vinaigre parfumé est à 4 €, miel 5€ ...

© **Coordinateurs :** Mme Hélène Coatrieux et Mme Maryse Rodriguez

© **Contact :** [h.b.33@wanadoo.fr](mailto:h.b.33@wanadoo.fr) ou [maryse-gerard@wanadoo.fr](mailto:maryse-gerard@wanadoo.fr)

Annie Montrichard est la seule productrice de petits fruits rouges biologique de Gironde, et c'est la plus locale de nos producteurs, puisque la ferme des bleuets est installée à Belin Beliet depuis des années.

Elle est certifiée bio depuis avril 1994.

N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour une visite ! Vous y trouverez une grande variété de plants (aromatiques, haies fruitières, vivaces...) à acheter sur place.

~~~~~

## Panier de poisson de Pascal

- ❖ **Contenu :** 3 kilos d'espèces de poissons variées : daurade, raie, merlu, sole...
- ❖ **Fréquence :** 1 fois par mois



© **Coordinateur** : Mme Thérèse Chapuzet

© **Contact** : [chapuzette@orange.fr](mailto:chapuzette@orange.fr)

La ferme de Serres est une exploitation agricole de 13 ha de surface totale avec 9 ha de prairie et parcours et 1 ha de bois le reste de la surface étant consacrée aux bâtiments.

Les prairies sont ensemencées en prairies permanentes avec uniquement de la fumure organique par le fumier des volailles. Les prairies sont consacrées aux brebis, poulets, poules pondeuses et canards.

L'exploitation élève : des poules pondeuses, des poulets de chair, des canards en vue du gavage. Ces animaux sont nourris avec des céréales.

L'exploitation possède pour l'élevage de ces animaux: 4 bâtiments poulets, 1 Bâtiment pondeuses, 4 bâtiment canards, 1 salle de gavage et un abattoir.

L'exploitation reçoit les poussins et canetons à 1 jour, les élève jusqu'à la finition en passant par le gavage pour le canard. Les canards sont abattus sur place, l'abattage des poulets est concédé à un partenaire à Poussignac (47).

Toute la commercialisation est réalisée en direct au travers notamment de 3 AMAP.

Le fonctionnement de l'exploitation est complété par la ferme auberge qui représente une capacité de restauration d'une soixantaine de personnes. Cette restauration propose la transformation, principalement, des produits de l'exploitation.

~~~~~

## Panier de lait et yaourts de Lysianne

- ❖ **Contenu** : du lait cru et des yaourts.
- ❖ **Fréquence** : 1 fois par quinzaine.
- ❖ **Prix** : 1€ le litre de lait (au litre et 0.90€ aux 5 litres) et 0.35€ le yaourt + consigne 1.5€
- ❖ **Durée du contrat** : 5mois (arrêt en juillet et aout - reprise nouveau contrat en septembre)

© **Coordinateur** : Mmes Anne-Marie Granet et Carine DEFAYE

© **Contact** : [y-bracchetti@orange.fr](mailto:y-bracchetti@orange.fr) ou [banban33@sfr.fr](mailto:banban33@sfr.fr)

Mme Lysianne Mazière a repris l'exploitation familiale en 1995, en agriculture autoconsommée à raisonnée, elle utilise des semences de maïs (achat à Terre du Sud), puis elle laboure et composte, il n'y a pas d'arrosage, une utilisation ponctuelle est faite de désherbant et d'insecticide.

Elle a 41 bêtes au total dont 20 en traite de races Jersiaise, Bordelaise et Prim Hostein.

La reproduction est faite par insémination artificielle.

Il y a 2 traites par jour qui sont écoulées sur les marchés de Ste Foy-la-Grande le samedi matin et de Pessac le Dimanche matin, et auprès de 3 crèmeries à Bordeaux, d'une Fromagerie à St-Antoine-de-Breuilh, de 3 AMAP : Pellegrue, Pujols et Belin-Béliet.

Lysianne fait aussi les marchés producteurs et nocturnes, et les journées à la ferme l'été.

~~~~~

## Distribution des paniers :

La distribution des paniers a lieu tous les mardis de 19h à 20h à la salle communale de l'abbé Gaillard, bourg de Belin, à côté de l'église.

Sauf le 1<sup>er</sup> mardi du mois, elle se dépayse à la Halte Latine - chez José - en face de la gendarmerie.

Chaque distribution a besoin de 2 personnes, dites « aide à la distribution » : celles-ci doivent récupérer les clés de la salle à la mairie de Belin Béliet le mardi matin (la mairie est fermée l'après-midi), ouvrir la salle vers 18h45, la nettoyer et la fermer après la distribution, remettre les clés à la mairie (boîte à lettre côté château d'eau ou à l'accueil le lendemain à 9h).

Chaque famille adhérente doit participer à cette aide à la distribution, cela correspond à 2 à 3 aides dans l'année.

~~~~~

Nous vous invitons à prendre contact avec nous si vous êtes attiré par un engagement dans notre Amap et si un de ces produits vous convient : contact unique pour l'ensemble des contrats : [amap.loucasalot@gmail.com](mailto:amap.loucasalot@gmail.com)

Nous vous signalons que chaque panier (sauf les viandes) peut faire l'objet de « panier dégustation » sans engagement si vous le souhaitez, le règlement se fera en espèces ou en chèque, lors de la distribution hebdomadaire.

Bien cordialement,

L'équipe des coordinateurs de l'Amap Lou Casalot de Belin Béliet.