

**AMAP de Vigneux de Bretagne**  
**Contrat Miel /Fin 2021**  
En collaboration avec l'AMAP de Treillières

Entre

**Benjamin Guilbault**  
**Les Ruchers de l'Erdre**

et

Notre AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) respecte et développe les principes de la charte établie par l'Association Alliance Provence qui anime le réseau des AMAP. Les objectifs de notre AMAP sont entre autres de :

- maintenir une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine
- mettre en place une économie solidaire de proximité entre villes et campagnes,
- permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits
- faire le choix de la qualité nutritionnelle, organoleptique et négliger les conventions, les standards de la société de consommation (calibrage, couleurs, apparence etc.)
- rapprocher, par l'entraide, la confiance, la participation, la pédagogie, le consommateur et le producteur.

Le présent contrat règle les modalités de vente entre Benjamin Guilbault, apiculteur, et les membres de l'AMAP de Vigneux de Bretagne pour 3 livraisons au local les **21 septembre, 26 octobre et 7 décembre.**

**Les engagements de l'apiculteur**

- la production des miels et produits de la ruche est fonction des conditions climatiques qui influent sur la densité et la longueur des périodes de floraison des plantes. Les variations de températures modifient également le travail des abeilles. En conséquence, l'apiculteur ne peut garantir à l'avance les quantités de miel produites par ses ruches
- les produits sont issus des récoltes de miel effectuées sur les ruches du producteur installées aux alentours de Nort-sur-Erdre. Il est à noter qu'en fonction des périodes de floraison, les ruches transhument en Maine-et-Loire pour les récoltes de miels spécifiques. Les abeilles butinant selon des règles qui leur sont propres et pour le seul bien de leur communauté, la certification "produit biologique" ne peut être attribuée à nos produits
- les variétés ayant tendance à cristalliser sont ensuite passées dans une "machine à crémier" qui brise les cristaux de sucre par un moyen mécanique, là aussi sans chauffe des produits. Ce procédé rend le miel plus souple
- je serai régulièrement présent sur le lieu de distribution.

**Les engagements du mangeur**

- je m'engage pour la période du contrat à soutenir l'apiculteur dans sa démarche et manifeste ainsi mon appui à une agriculture paysanne locale
- je reconnais que les intempéries, les maladies font partie intégrante de l'apiculture et accepte d'assumer ces risques
- je m'engage à venir prendre mes commandes aux dates communiquées ou à les faire récupérer par une personne de mon choix
- en cas de modification de l'offre, je reconnais que je serai prévenu par le coordinateur qui m'enverra une commande modifiée et le paiement correspondant
- j'adhère aux principes de la Charte des AMAP
- j'adhère à l'échéancier et aux modalités de paiement des commandes ci-dessous
- en établissant ce contrat, je deviens donc propriétaire des produits proposés
- je rapporte mes pots propres avec leurs couvercles.

**Miel et autres produits** : 5 Miels – Pain d'épices-Propomiel-Propolis.

-Le propomiel est une préparation à base de miel et d'extrait mou de propolis (2%) conditionné en pot de 250g. Ce mélange est traditionnellement utilisé pour soulager les maux de gorge, pour la cicatrisation des plaies, pour soigner les brûlures etc.

Sans alcool, il peut être consommé par les enfants et les femmes enceintes.

-La propolis a des vertus assainissantes, antioxydantes, antiseptiques, antivirales, bactéricides, fongicides, cicatrisantes, anesthésiantes, anti-inflammatoires, régénératives, antimicrobiennes. Elle s'utilise aussi bien en usage externe sur la peau (désinfection de plaies, cicatrisation, mycoses...) qu'en usage interne, pure ou mélangée à du miel par exemple (aphtes, maux de gorge...).

Dates	Miel de printemps Crémeux	Miel de tournesol Crémeux	Miel de prairie Crémeux	Miel de sarrasin Liquide	Miel de forêt Crémeux	Propomiel	Propolis (teinture- mère)	Propolis pure	Pain d'épices	Total
	500g = 5,80€ 1kg = 10,50€	500g =5,80€ 1kg = 10,50€	500g = 6,30€ 1kg = 11,50€	500g : 7,80€	500g = 6,80 € 1kg = 12,50€	250g = 7€	Flacon codigout 30ml = 9€	Sachet 10g 7€	350g= 5,30€	
(16/09) <b>21/9</b>	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	
(21/10) <b>26/10</b>	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	
(2/12) <b>7/12</b>	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Poids :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	Qté :  Total :	

TOTAL

Je m'assure par ailleurs d'être à jour de ma participation financière à la vie de l'association.

J'établis le chèque (ou les chèques) à l'ordre des Ruchers de l'Erdre avec le contrat.

Fait à Vigneux de Bretagne, le

Le producteur	Nom, prénom, téléphone, mail du mangeur
Benjamin Guilbault Les ruchers de l'Erdre La Havardière- Casson	

La coordinatrice : Marie Jeanne Fasani ([mj.fasani@orange.fr](mailto:mj.fasani@orange.fr)) 06.84.94.09.22