

Présentation des paniers

AMAP de Beaubrun

Avril 2012 à fin septembre 2012

Maraîchers (toutes les semaines)

Christiane et Guillaume Gontel, Ampuis - Légumes Bio.

- **Panier n°1** : petit panier à 11,50 € (12,50 € panier d'essai)
- **Panier n°2** : grand panier à 17 € (18 € panier d'essai)

Fruits de saison et pommes de terre (1 fois par mois)

Jean Luc, Véronique et Romain Juthier - Maclas - Fruits et pommes de terre Bio.

- **Panier fruits à 10,50 euros**

Un plateau de fruits composé de fruits de saison : cerises, pêches, raisin, pommes, poires...quelques prunes et abricots

- **Panier fruits à 15 euros**

Caissette de fruits composé de fruits de saison : cerises, pêches, raisin, pommes, poires...quelques prunes et abricots

- **Paniers pommes de terre à 6€ (5 kg) et 10€ (10kg) livraison d'avril**

En plus des produits transformés : cidre, jus de pomme, nectar de pêche, jus de cerise...

Oeufs (toutes les semaines)

Jean Pierre SUC, producteurs d'oeufs Bio à Beaux en Haute-Loire

- **Les 6 : 1€90**

Pain (toutes les semaines) Bio

Renée Jo Colin - Ferme les Fromentaux, Le Mazel 43130 Retournac

- **Panier à 3€70** option moulé (3€80 panier d'essai)

Un pain moulé, nature ; poids 1 kg

- **Panier à 3€70** option lin (3€80 panier d'essai)

Un lin, nature ; poids 1 kg

Yaourts fermiers - Lait - Fromages blancs - Steaks hachés (toutes les semaines)

Catherine Pinatel - Laurent Pinatel - François Pierre Batard - La ferme des collines du midi - Landuzière 42530 Saint-Genest Lerpt.

- **Panier n°1** : Yaourts natures : les 6 : 2 € 20
- **Panier n°2** : Yaourts aromatisés : les 6 : 2 € 40
- **Panier n°3** : Yaourts coulis : les 6 : 2 € 70
- **Panier n°4** : Yaourts au miel : les 6 : 3 € 10
- **Panier n°5** : Fromages blancs : les 4 : 1 € 70
- **Panier n°6** : Crème dessert : les 4 : 2 € 20 - Vanille (Montlandu)
- **Panier n°7** : Crème dessert : les 4 : 2 € 20 - Chocolat (Montlandu)
- **Panier n°8** : Flans : les 4 : 2 € 20 - Vanille (Flanduzière)
- **Panier n°9** : Flans : les 4 : 2 € 20 - Chocolat (Flanduzière)
- **Panier n°10** : Lait au détail (cru entier) : 0 € 85 le litre en bouteille
- **Panier n°11** : Lait au détail (cru entier) : 0 € 95 le litre en sac plastique
- **Panier n°12** : steaks hachés : 37,5 € les 3 kg de steaks hachés surgelés, (24 steaks)

Viande de bœuf

Catherine et Laurent Pinatel - François Pierre Batard - La ferme des collines du midi - Landuzière 42530 Saint-Genest Lerpt.

Race Limousine, né et élevé sur la ferme. Alimentation sans OGM.

Panier n°1 : à 57,50€ (11,50€/kg) comprend un assortiment de 5kg de:

- Pot au feu Rôti
- Braisé Cotes de bœufs
- Bourguignon Faux filets
- Steaks hachés Bifteck.

Panier n°2 : 500g de tripes à 3,50€ /kg = 1,75€.

Panier n°3 : 500g de foie à 9€/kg = 4,50€.

Possibilité de commander en plus des abats :

- Rognons 9 € 50 / kg
- Langue 11 € 00 / kg
- Pieds 2 € pièce
- Joue 8€50 / kg
- Cœur 9€50 / kg
- Queue 11€ / kg

Panier de 3 kg de steaks hachés - 37,50 € les 3 kg de steaks hachés surgelés (24 steaks) - 12€50 le kg

Voir dans le contrat « yaourts - fromages blancs - lait - steaks hachés »

Miel de pays - Pains d'épices - Jus de raisin - Bière - Plantes aromatiques

(Tous les mois - le deuxième jeudi)

Olivier Gachet - Chazelles sur Lavieu 42560 - 04 77 76 55 54 - miel.ogachet@orange.fr

Tous les produits sont certifiés en Agriculture Biologique

- **Panier à composer librement à partir de la liste des produits disponibles :**

- **Miels :**

Miel de montagne	280g : 3,5€	500g : 5,6 €	1kg : 9,8 €
Miel de fleurs crèmeux	280g : 3,5€	500g : 5,6€	1kg : 9,8€
Miel de forêt	280g : 4,1€	500g : 6,2€	1kg : 11,5€
Miel de printemps	280g : 3,5€	500g : 5,6€	1kg : 9,8€
Miel d'acacia	280g : 3,9€	500g : 6,1€	1kg : 10,8€

- **Pain d'épice :**

Le pain de 310 g min : 4.5 €

- **Plantes aromatiques :**

Le sachet de 20 g de fleurs de tilleul, sarriette, verveine menthe : 2,2 €

- **Pollen :**

Le pot de 140 g : 4.5 € 240 g : 8 € 440 g : 15,5 €

- **Hydromel :** (En cours de certification AB)

La bouteille de 50 cl : 9€

- **Jus de raisin :** (En cours de certification AB)

3€ la bouteille, 18€ le carton de 6

- **Bière au miel : Ambrée, Blonde et Brune**

4,2€ la bouteille, 24€ le carton de 6, lot de 6 cartons 120€

Confitures

Une ou deux fois dans la saison

Béatrice Chevalier - Les revers - Retournac 43130 Haute Loire - 04 71 59 42 81

• **Panier à composer librement à partir de la liste des produits disponibles :**

- Confiture 240 g au prix de 3€ :

Framboise	Coing-Pomme	Fraise (Septembre)
Framboise-Pomme	Fraise-Groseille	Framboise-Fraise (Septembre)
Framboise-Groseille	Myrtille	

- Gelée 240 g au prix de 3€ :

Groseille	Cassis (Septembre)	Cassis-Groseille(Septembre)
-----------	--------------------	-----------------------------

- Sirop 50CL au prix de 4€ :

Framboise, Myrtille, Cerise

Fromage de chèvre et fromage de brebis

Tous les quinze jours - Pas de fabrication de fromage en hiver

GAEC L'Eloges du printemps : Stéphanie Moulin -Sauvain

E-mail : elogeduprintemps@orange.fr

- Fromage de chèvre :

• **Un panier n° 1 à 7,50 euros**

- 1 brique, 1 Gabi, 2 ronds lactiques

• **Un panier n° 2 Option frais à 5,00 euros**

- 4 ronds de chèvre frais

• **Un panier n° 3 à 3 euros :**

- 1 barquette de fromage blanc battu de 300g

Porc (une fois par mois : le 4^{ième} jeudi)

Olivier Deloire - Dotoray 42470 Lay - 04 77 62 70 40 -odeloire@wanadoo.fr

• **Panier 1 à 18,25€**

- rôti 1 kg à 10,5 : 10,50 €

- saucisson à cuire 500 gr à 9,5 : 4,75 €

- verrine de pâté de tête 200 gr : 3 €

• **Panier 2 à 12,00€**

- saucisson sec 300 gr à 19 : 5,70 euros

- verrine de pâté de tête 200 gr : 3 euros

- verrine de pâté de campagne 200 gr 3,30 €

• **Panier à 3 à 20,00€**

- rôti 1 kg à 10,5 : 10,50 €

- saucisson à cuire 500 gr à 9,5 : 4,75 €

- saucisses 500 gr à 9,5 : 4,75 €

• **Panier 4 – Grillades à 17€**

- grillades 1 kg à 8,5 : 8,50 euros

- côtes 1 kg à 8,5 : 8,5 euros

• **Panier 9 à 19,00 € <NOUVEAU>**

- 1 kg de saucisses à 9,5€

- 1kg de merguez à 9,5€

• **Panier 5 – Viande à 21€**

- rôti 1 kg à 10,50 : 10,50 euros

- rouelle 1 kg à 10,5 : 10,50 euros

• **Panier 6 – Saucisses à 19€**

- saucisses 1 kg à 9,5 : 9,50 euros

- saucisson à cuire 1 kg à 9,5 : 9,50 euros

euros

• **Panier 7 à 8,70 €**

- Saucisson sec 300 g à 19 : 5,70 €

- Verrine de pâté de tête : 3€

• **Panier 8 à 9,00 €**

- Saucisson sec 300 g à 19 : 5,70 €

- Verrine de pâté de campagne : 3,30 €

Vin de pays : (Tous les quinze jours)

Pierre-André et Anne Déplaudé - Tartaras 42800

Tél : 04 77 75 91 20 - E-mail :deplaudé.anne@wanadoo.fr

Les produits sont en cours de certification Agriculture Biologique

Liste des produits à partir desquels vous pouvez composer des paniers.

Les tarifs et les paniers sont en cours d'élaboration et seront fournis avant la première livraison en mai.

Veau de lait : (1 fois par mois - deuxième jeudi)

Florence Dumas - La Pacalière - 42140 Chevière - 04 77 94 02 22

Caissette de 5 kg (15,50€ / kg) = 77,50€

Caissette de 10 kg (15,50€ / kg) = 155,00 €

Panier foie de veau 450g à 30€/kg = 13,50€

Panier ris de veau 350g à 30€/kg = 10,50€

Panier tête de veau 500g à 10€/kg = 5,00€

Panier rognon de veau 350g à 21€/kg = 7,35€

Panier coeur de veau 200g à 5€/kg = 1,00€

Panier cervelle de veau 200g à 16€/kg = 3,20€

Volailles : (Tous les quinze jours - semaines impaires du calendrier 2010)

Elisabeth, Gérard et Benjamin ODOUARD (Barriquand - 42660 - Saint-Genest-Malifaux)

04 77 39 07 03 - gerard.odouard@orange.fr

Panier N°1 : poulet « PETIT » Poids < à 2 Kg (pour 4 personnes environ)

Panier N°2 : poulet « MOYEN » Poids entre 2 et 2,5 Kg (pour 6 personnes environ)

Panier N°3 : poulet « GROS » Poids > à 2,5 Kg (de 8 à 10 personnes environ)

Panier N°4 : pintade

Panier N°5 : canette

Panier N°6 : canard

Panier N°7 : coq volaille âgée + 6 mois - Poids > à 3 Kg - pour plats mijotés

Le prix standard est de 10€ du panier.

C'est un minimum pour chaque volaille : ce prix sera donc réajusté le jour de la livraison en fonction du poids réel de la bête et selon le tarif année 2012 ci-dessous.

Prix: Poulet	: 7,50€ le kg	Canette	: 8,30€ le kg	Coqs	: 7,00€ le Kg
Pintade	: 8,50€ le kg	Canard	: 7,60€ le kg		

Châtaignes, farine de châtaignes, confiture de châtaignes : 1 fois par an

en octobre (Date à préciser)

Fanny Metrat Le Mazoyer 07530 Antraigues sur Volane - 04 75 37 95 85 -

fanny.metrat@laposte.net