

Présentation des paniers AMAP de Beaubrun

Octobre 2012 à fin mars 2013

Maraîchers (toutes les semaines)

Christiane et Guillaume Gontel, Ampuis - Légumes Bio.

- Panier n° 1 : petit panier à 13,00 €
- Panier n° 2 : grand panier à 19,20 €

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 : pommes, poires...

- Panier fruits à 15 euros

Caissette de fruits composé de fruits de saison : pommes, poires...

- Paniers pommes de terre à 6€ (5 kg) et 10€ (10kg)

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

Œufs (toutes les semaines)

Jean Pierre SUC, producteurs d'œufs 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 naturels : 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
- Braisé
- Bourguignon
- Steaks hachés
- Rôtis
- Cotes de bœufs
- Faux filets
- 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 : 3,70€	500g : 6,10 €	1kg : 10,8 €
Miel de châtaignier	280g : 3,80€	500g : 6,20 €	1kg : 11 €
Miel de fleurs crémeux	280g : 3,70€	500g : 6,10€	1kg : 10,8€
Miel de sapin	280g : 5,20€	500g : 8,50€	1kg : 15€
Miel de bruyère	280g : 4,80€	500g : 7,90€	1kg : 14€
Miel d'acacia	280g : 4,00€	500g : 6,50€	1kg : 11,5€

- **Pain d'épice :**

Le pain de 350 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€

- **Nougat**

La part de 60g : 2,80€

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 : en général le dernier jeudi - sauf décembre et janvier)

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 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 €**

- 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

• **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 €

• **Panier 10 à 12,70 € <NOUVEAU>**

- Jambon cru 300g à 23,30 € : 7€
- Saucisson sec 300g à 19€ : 5,70€

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.

N° 1	Rouge	Hop'La 2010	5,40€ / bouteille
N° 2	Rouge	Ciel d'Orage 2011 (Assemblage Gamay, Pinot et Syrah)	5,80 € / bouteille
N° 3	Rouge	Tout compte Fait 2011 (assemblage Pinot avec 15 % de Syrah)	6,50€ / bouteille
N° 4	Rouge	La Chance (2010 puis 2011 à partir du 15 mai)	7€ / bouteille
N° 5	Blanc	Poussière d'étoile 2011 (Assemblage Chardonnay/ Viognier)	6,50€ /bouteille
N° 6	Blanc	Fleur de Pierre 2011 (Viognier)	9€ / bouteille
N° 7	Blanc	Ecume des Jours 2010 (Viognier/Roussanne)	10€ / bouteille
N° 8	Rosé	Clair de Lune 2011	4,70€ / bouteille

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 2012-2013)

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 2,6 Kg (pour 6 personnes environ)

Panier N° 3 : poulet «GROS» Poids > à 2,6 Kg (de 8 à 10 personnes environ)

Panier N° 4 : 1/2«GROS»poulet Poids entre 1,4 et 1,5 Kg

Panier N° 5 : pintade Poids entre 1,5 et 2 Kg

Panier N° 6 : canette Poids # 2 Kg

Panier N° 7 : canard Poids entre 3 et 4 Kg

Panier N° 8 : 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 Octobre 2012- Mars 2013 ci-dessous :

Prix: Poulets : 7,70€ le kg Canettes : 8,50€ le kg Coqs : 7,20€ le Kg

Pintades : 8,80€ le kg Canards : 7,70€ 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