



# La Marmite enchantée



## Contrat d'engagement pour la saison 2018

Entre l'adhérent (nom, prénom) : \_\_\_\_\_

Numéro d'adhérent ODAMAP :  
Obligatoire

--	--	--	--	--	--	--

AMAP émettrice Deux 1<sup>ères</sup> lettres du nom S é q u e n c e

Téléphone : \_\_\_\_\_

Et la productrice : **Audrey Roggeman**

120 route du Chef-Lieu  
74250 Fillinges  
Tél : 06 16 74 47 24  
Courriel : [lamarmiteenchantee74@gmail.com](mailto:lamarmiteenchantee74@gmail.com)

Lieu de distribution : Annemasse, 36 rue du Château Rouge   
Vallée Verte (covoiturage adhérents)

Le contrat porte sur l'année **2018**, à raison de 3 distributions :

**les mardis 19 juin, 11 septembre et 4 décembre.**

Les commandes sont effectuées lors de la signature de ce contrat.

Le versement se fera par chèque à l'ordre de :  
**La Marmite Enchantée**

**Le parfum des confifleurs et sirops est déterminé par la productrice à chaque distribution de manière à découvrir l'ensemble des produits sur la durée du contrat.**

*Au cas où vous ne souhaiteriez pas une plante en particulier, vous pouvez la changer contre une autre en accord avec la productrice et en le précisant à l'avance.*

Les confifleurs et les sirops sont à 4.50 euros pièce, vous notez le nombre souhaité :

Nbre de confifleurs	Nbre de sirops	Prix du panier	Prix du contrat 2018
_____	_____	(Nbre confif + Nbre sirop) *4.50 € = _____ €	Prix du panier * 4 distributions = _____ €

Fait en 2 exemplaires

A .....

A .....

(adhérent-producteur)

Le.....

Le .....

Signature de l'adhérent

Signature de la productrice

## **Les Produits :**

Les produits sont exclusivement composés de fleurs et plantes sauvages cueillies localement (Sureau, Reine des prés, Origan, Pissenlit, Sapin, Tilleul, Acacia, Thym (cueilli en Ardèche)) ainsi que des plantes cultivées (Hysope, Mélisse, Romarin) sans aucun produit chimique.

### **Les paniers seront composés de :**

**Confifleurs :** gelée à base de fleurs et plantes sauvages (Reine des prés, Sureau, Hysope et Mélisse, Acacia, Thym, Romarin, Tilleul...), de sucre, de jus de citron et d'agar-agar biologiques. Les confifleurs s'utilisent comme de la confiture sur des tartines, crêpes, gâteaux, yaourt, nappage de tarte. Pour certaines, comme le Romarin, le Thym, l'Origan, peuvent s'accommoder avec un fromage ou une viande.

**Sirops :** de fleurs et plantes sauvages (Sureau, Reine des prés, Sapin, Pissenlit, Origan, Hysope, Acacia, Thym, Romarin, Tilleul,...), de sucre bio (+ citron et miel dans certains). Les sirops se boivent avec de l'eau bien fraîche avec une rondelle de citron ou bien chaude cela vous fait une tisane sucrée, lait chaud ou encore en kir, cocktails variés...