



**CONTRAT D'ENGAGEMENT**  
**Pommes - Jus de pommes - Pétillant bios**

Du jeudi 17 octobre 2019 au jeudi 12 mars 2020

Entre : **l'adhérent**  
Nom, prénom : .....  
Adresse : .....  
Tél : .....  
Mail : .....

et **le producteur**  
Hervé BOUCHER  
Boisse  
87500 St Yrieix-la-Perche  
Certification ECOCERT

Référente: Fabienne FAVAREL Contact : [fabiennefavarel@sfr.fr](mailto:fabiennefavarel@sfr.fr)

**En adhérant à l'AMAP de Boulazac, j'ai lu et accepté son règlement intérieur qui s'applique au présent contrat.**

**Pommes :** Elles sont livrées par caisse de 14 kg au prix de 26 euros TTC (frais de transport de 2 euros compris). Le nombre de livraison prévu est de 6.

Il est donné la possibilité à l'adhérent de partager la caisse avec un autre adhérent (désigné par le consommateur ou la référente), ce dans la mesure du possible.

Chaque caisse peut être constituée d'une ou deux variétés de pommes en fonction de la disponibilité des variétés et de la saisonnalité : Pinova, Opal, Délice d'or (à partir de janvier/février)

**Jus de pommes :** 2,5 euros la bouteille de 1 litre

**Pétillant de pommes :** 3,5 euros la bouteille de 0,75 litres

Dates de livraison	17 octobre	14 novembre	12 décembre	9 janvier	13 février	12 mars	TOTAL
<b>Pommes</b> Nombre de caisses par livraison							
<b>X 26 euros =</b>							
<b>Jus de Pommes</b> Nombre de bouteilles par livraison							
<b>X 2,5 euros =</b>							
<b>Pétillant</b> Nombre de bouteilles par livraison							
<b>X 3,5 euros =</b>							

Nombre de chèques remis (6 maximum) : Montant du/des chèque(s):

**A l'ordre de Hervé BOUCHER**

**La distribution a lieu le jeudi à la maison des associations de Boulazac de 18h30 à 19h45**

**A Boulazac le :**  
**Le producteur**

**L'adhérent consommateur**

# VERGER Bio DE PERMANGLE

## St Yrieix-la-Perche

### Description de l'exploitation

Le verger est tout jeune, il est conduit en agriculture biologique, certifié par ECOCERT. Il est à taille familiale (2,5 ha).

Cinq variétés sont plantées dont 3 sont en production et 2 sont en voie de l'être.

Commercialisation par le biais du bouche à oreilles local, groupes de consommateurs, AMAP

### Variétés de pommes

**Pinova** Bicolore rouge/jaune ; légèrement acidulée, très juteuse et parfumée ; excellente aussi en compote ; la saveur devient optimale au bout de quelques jours de stockage après cueillette. Bonne conservation.

**Opal** Jaune avec une face un peu orangée, un peu plus tardive ; saveur douce, sucrée, aromatisée ; la saveur devient optimale à compter de trois semaines après cueillette. Bonne conservation.

**Délice d'Or ou Goldrush Jaune**, tardive ; pomme de taille moyenne, chair très ferme, texture fine, sucrée, un peu acidulée, aromatisée ; ne développe sa saveur, vraiment exceptionnelle, que plusieurs mois après cueillette ; excellente capacité de conservation.

Rappel : 1 kg de pommes, c'est 5 à 7 pommes.

### Informations sur le jus et le pétillant

Nous faisons faire le jus à deux professionnels locaux différents. Pour vous donner une idée, à propos du jus de pommes classique, le pressage, la pasteurisation, la bouteille, la capsule et l'étiquette, la pause de l'étiquette et la mise en cartons nous reviennent à environ 1,20€ le litre; en plus, il faut compter entre 1,5 et 2 kg de pommes pour un litre de jus ; il nous faut aussi beaucoup de manutention et de transport (donc carburant, temps et matériel spécifique) pour acheminer les pommes au lieu de pressage et rapatrier les bouteilles pleines à domicile. Pour nous, le jus est moins lucratif que les pommes à couteau mais c'est une façon de ne pas perdre une partie de la récolte (les très petites, les abîmées).

Le jus de pommes pétillant est du jus classique avec du CO2, comme quand on fait de l'eau pétillante avec un appareil domestique pour la gazéifier. C'est une boisson de fête, voyez par vous-même le succès chez les enfants et ceux parmi les adultes qui n'aiment pas l'alcool mais qui veulent trinquer. Ce jus pétillant n'est fait qu'à partir de pommes pinovas, il est très clair et extrêmement parfumé.

Ils peuvent se conserver des années ! Ces jus sont pasteurisés. Une DLUO est fixée pour les jus pasteurisés à deux ans après mise en bouteille ; la DLUO est la date limite d'utilisation optimale, à ne pas confondre avec une date de péremption. Elle est indiquée sur les capsules de nos bouteilles de pétillant et sur une étiquette blanche sur nos bouteilles de jus de pommes classique.