



## CONTRAT D'ENGAGEMENT Safran

Du jeudi 02 avril 2020 au jeudi 24 septembre 2020

Entre : l'adhérent et le producteur Katia Estève  
Nom, prénom : ..... Safran Caravane  
Adresse : ..... Lieu-dit Le Peypot  
..... 24610 Villefranche de Lonchat  
Tél. : ..... certifié bio par Ecocert  
Mél. : ..... Tél. :

Référent : Sylvain Parise Contact : sylvain.parise@laposte.net

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

### CONSTITUTION DE VOTRE COMMANDE

| Produits                | Tarif unitaire | Quantité pour le 9/04 | Quantité pour le 18/06 | Totaux |
|-------------------------|----------------|-----------------------|------------------------|--------|
| Sachet découverte 0,1 g | 3,90 €         |                       |                        |        |
| Tube 0,3 g              | 11 €           |                       |                        |        |
| Tube 0,5 g              | 17,50 €        |                       |                        |        |
| Tube 1g                 | 34 €           |                       |                        |        |
| Flacon apothicaire 1 g  | 36 €           |                       |                        |        |
| Recharge flacon 1 g     | 30 €           |                       |                        |        |
| Recharge flacon 0,5g    | 16,90 €        |                       |                        |        |
| <b>Totaux</b>           |                |                       |                        |        |

Les recharges : les adhérents qui ont fait l'achat d'un flacon apothicaire contenant 1 g de safran peuvent par la suite commander une recharge de 1 g ou 0,5 g.

Le flacon apothicaire est en verre brun ambré (flacon et cabochon).

### MODE DE RÈGLEMENT

Avril

juin

### VISA D'ENGAGEMENT

VISA PRODUCTEUR

VISA ADHÉRENT

Katia Estève

# DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

Depuis plus de 3000 ans, le safran est utilisé pour son usage culinaire, ses qualités tinctoriales et ses vertus pharmaceutiques. Il était considéré comme une panacée selon les médecines ayurvédique, mongole, chinoise égyptienne, grecque, arabe...et européenne. Ainsi, sa présence est authentifiée dans un antidote encore mentionné dans le Codex français en 1884. Si nous avons oublié ces vertus dans l'usage courant, la recherche médicale semble à nouveau se pencher sur les différentes propriétés thérapeutiques du safran (tonique, stimulant, antidépresseur, anti-inflammatoire, hypocholestérolémiant, antioxydant).

En cuisine, le safran n'est peut-être pas une épice tout à fait comme les autres. Nous connaissons tous, de près ou de loin le safran. Mais savons-nous réellement l'utiliser ? Bien souvent non, et nous passons à côté d'une saveur extraordinaire.

Lorsque sa qualité est au rendez-vous, c'est une épice à la fois intense et délicate qui fait des merveilles dans les plats salés ou sucrés ! Il suffit d'expérimenter au moins une fois le safran en dessert pour être convaincu. (en glace, dans les crèmes, chantilly, soufflés sucrés, ...)

Le safran peut aussi s'apprécier en infusion.

Katia Estève est installée depuis à Villefranche de Lonchat, petit village situé à l'ouest de la Dordogne. Le safran a été déterminé par analyse en laboratoire comme étant de catégorie 1 (catégorie supérieure selon le référentiel Afnor ISO 3632 2010 / rapport de conformité 010220BC082).

**Certificat ECOCERT** : 24 / 156060 / 1047828

**Forme d'exploitation** : Entreprise individuelle

**Surface Exploitée** : 0,16 ha

**Autres productions** : confiture fruit et safran (fabrication selon saison fruit)

**Mode de commercialisation** :

La commercialisation se fait par vente directe en Amap et marchés.