



CONTRAT D'ENGAGEMENT Safran

Du 1 octobre 2020 au 31 mars 2021

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 17/12/2020		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 €			
Totaux				

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.