

Contrat d'engagement BÛCHES GLACÉES, SORBETS, GLACES VEGETALES ET SIROPS Décembre 2023

Entre : l'adhérent

Nom, prénom :

Adresse :

.....

Tél :

Mail :

et la productrice

Alice de Mascarel

Les P'tits Délices d'Alice

725 route du Chenil

Saint-Antoine d'Auberoche

24330 BASSILLAC ET AUBEROCHE

Certifiée par ECOCERT – FR-BIO-01



Référente : Sylvie Bruneau : 06 07 36 87 90

Contact et renseignements : Alice, 06 78 19 54 89, contact@ferme-delicesdalice.fr

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

Description de la ferme

Alice est paysanne productrice de fruits et plantes aromatiques, installée depuis 2019 à Saint-Antoine d'Auberoche. Elle transforme à la ferme les fruits diversifiés de ses vergers et les plantes de son jardin, complétés par des cueillettes sauvages. Sur une surface cultivée d'un demi-hectare, et dans les 2,5 hectares de bois et prairies permanentes de cette micro-ferme, les fruits et plantes labellisées Agriculture Biologique par Ecocert sont cueillis à la main, à maturité, du printemps au début de l'hiver. Inspirée par l'agriculture sauvage de Fukuoka et par la permaculture, Alice associe les variétés et les espèces au sein de ses jardins, favorise la biodiversité cultivée et sauvage (arbres de variétés anciennes et locales, haies diversifiées, bandes enherbées, paillages végétaux, mares, aménagements pour les auxiliaires, nichoirs etc...) et ne traite (rarement!) ses plantes qu'avec des préparations faites maison à base de plantes (purins, décoctions).



Pêche & Citron-Verveine



Chocolat & Cerise



Vanille & Fraise

Ces végétaux sont transformés à la ferme en petites gourmandises vitaminées – **sorbets plein fruit, glaces 100 % végétales, sirops** - selon des recettes originales, sans additifs ou colorants chimiques, avec simplement quelques matières premières de qualité (sucre AB français, "lait" de riz et citron bios origine UE, gousses de vanille de Madagascar et cacao AB issus du commerce équitable, et pour certains parfums un peu d'agar-agar français).

0 % additifs chimiques, 0 % lactose, 100 % Nature !

Plus d'informations et photos sur <https://ferme-delicesdalice.fr> ou sur facebook : @LesPtitsDelicesdAlice

Produits :

- bûches glacées : 14 € bûche 4-5 parts (0,8 L), 24 € / bûche 8-10 parts (1,6 L) (tarif AMAP)
- Sorbets plein fruit et glaces végétales (au « lait » de riz) : 5,50 € / pot de 0,5 L (tarif AMAP)
- Sirops : 3,80 € / bouteille de 25 cl (tarif AMAP)

Distribution du 21-12-23	
BÛCHES GLACÉES : 14 € bûche 4-5 parts (0,8 L), 24 € / bûche 8-10 parts (1,6 L)	Quantités
Pêche & Citron-verveine x 14 € = x 24 € =
Vanille & Fraise x 14 € = x 24 € =
Chocolat & Cerise x 14 € = x 24 € =
Glaces et sorbets en pots 0,5 L	Quantités
Sorbet Fraise x 5,50 € =
Sorbet Citron – Verveine x 5,50 € =
Sorbet Poire x 5,50 € =
Sorbet Pêche blanche x 5,50 € =
Sorbet Coing - Bergamote x 5,50 € =
Glace végétale au chocolat x 5,50 € =
Glace végétale à la vanille x 5,50 € =
Glace végétale aux fleurs de sureau x 5,50 € =
Glace végétale au géranium rosat (goût de rose) x 5,50 € =
Sirops en bouteilles de 25 cl	Quantités
Sirop de Fraise x 3,80 € =
Sirop de Citron-Mélisse x 3,80 € =
Sirop de Menthe x 3,80 € =
Sirop de Fleurs de tilleul x 3,80 € =
Sirop de Fleurs d'acacia x 3,80 € =
TOTAL pour le 21-12	

Règlement : *en un chèque à l'ordre d'Alice de Mascarel*

L'adhérent consom'acteur

Le producteur