

Contrat courges bio 2021

Ce contrat instaure un partenariat avec Chloé Zeitter et Thomas Moniotte, producteurs de légumes biologiques en cours d'installation en Normandie. En souscrivant à ce contrat, vous préachetez une part de leur première récolte et apportez un soutien au lancement de leur activité.

Notre ferme

La ferme que nous sommes en train de créer au Sap, petite cité de caractère du Pays d'Auge ornaï, permettra de produire, sur une petite surface (à terme, environ 6000m² cultivés) une grande diversité de légumes biologiques afin de pouvoir fournir l'intégralité du panier de légumes d'un foyer chaque semaine de l'année.



Notre projet s'inscrit dans une démarche agroécologique : nous avons pour ambition de produire, dans un environnement pensé et aménagé pour favoriser la biodiversité, des légumes bons pour les papilles, pour la santé et pour la planète, en proscrivant les intrants chimiques et le travail du sol. Nous souhaitons commercialiser ces légumes le plus localement possible et en circuit court, afin de privilégier

la relation d'échange avec le consommateur, de limiter les déplacements gourmands en énergie fossile, de proposer un prix plus juste, et de nous intégrer aux dynamiques locales.

Notre histoire



Ingénieur et avocate de formation, nous avons fait le choix, il y a près de deux ans, de nous réorienter vers un métier manuel, d'une utilité sociale incontestable et que nous allions pouvoir effectuer en extérieur. Afin d'être en capacité de réaliser ce projet, nous nous sommes formés, académiquement et dans des fermes, et créons désormais la nôtre.



Thomas, 28 ans, de Viroflay

Chloé, 27 ans, de Fontenay-le-Fleury

Et... Pourquoi des courges ?

Pour des raisons écologiques, nous avons décidé de ne pas travailler le sol sur notre ferme. La préparation de notre terre (actuellement en prairie) à l'implantation des cultures maraîchères passe alors par une période d'occultation des zones à mettre en culture (voir vue aérienne), pendant six mois, le temps de permettre à la vie du sol de transformer l'herbe en délicieux terreau pour nos futurs

légumes. La courge est un des légumes qui peut être implanté pendant cette période car elle est capable de concurrencer, sans trop de difficulté, la prairie en cours de destruction.

Pour varier les plaisirs, nous avons sélectionné neuf variétés anciennes de courge.



Les légumes du Sap

Les Champs, 61 470 Le Sap

slegumesdusap@gmail.com

06.43.21.00.34

Facebook et Instagram : Les légumes du Sap

Contrat à signer et retourner

À la coordination de l'AMAP, accompagné du chèque.





Je, soussigné(e)
Nom, Prénom :
Adresse complète :
Courriel :
Tél :

Le contrat prévoit deux livraisons, le 13 octobre et le 10 novembre 2021, dans les locaux de l'AMAP Boicyfleur, à Fontenay-le-Fleury et Bois d'Arcy.

Lieu de retrait de la livraison souhaité (rayez la mauvaise réponse) :

Fontenay-le-Fleury - Bois d'Arcy






Conseils de conservation : Un endroit tempéré (entre 10 et 20°C) et sec offre des conditions de conservation optimales lorsque la courge est encore entière (cellier, garage, un coin de la cuisine ...). Une fois entamée, la courge peut être conservée une petite semaine au frigo. Vous pourrez aussi conserver vos courges au congélateur, cuites ou crues, coupées en morceaux.

Nom	Photo	Caractéristiques	Commande d'octobre	Commande de novembre
Pomme d'Or 1.5€/p		Vieille variété française à la chair parfumée. Idéale pour les farcis. Conservation 6 à 8 mois. Petites courges d'environ 200g.	Quantité souhaitée : ... pièce(s)	Quantité souhaitée : ... pièce(s)
Potimarron Red Kuri 6€/p		Variété à la chair sucrée, d'excellente qualité au goût de châtaigne. Longue conservation. Courges moyennes d'environ 2kg.	Quantité souhaitée : ... pièce(s)	Quantité souhaitée : ... pièce(s)
Carat Mini Muscade de Provence 3€/p		Variété d'excellente qualité gustative et de très bonne conservation (6 à 8 mois). Courges moyennes d'environ 1kg.	Quantité souhaitée : ... pièce(s)	Quantité souhaitée : ... pièce(s)
Potimarron Green Hokkaïdo 6€/p		Variété à la chair jaune très douce et peu fibreuse. Excellente conservation. Courges moyennes d'environ 2kg.	Quantité souhaitée : ... pièce(s)	Quantité souhaitée : ... pièce(s)



Les légumes du Sap
Les Champs, 61 470 Le Sap
slegumesdusap@gmail.com
06.43.21.00.34

Facebook et Instagram : Les légumes du Sap

<p>Sucrine du Berry</p> <p>3€/p</p>		<p>Variété à la chair orange, tendre, sucrée et très parfumée. Conservation 4 à 7 mois. Courges moyennes d'environ 1kg.</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s)</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s)</p>
<p>Butternut <i>Noix de beurre</i></p> <p>6€/p</p>		<p>Variété à la chair orangée, dense, savoureuse (goût de noix), beurrée et fondante. Conservation 6 à 12 mois. Courges moyennes d'environ 2kg.</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s)</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s)</p>
<p>Buttercup</p> <p>3€/p</p>		<p>Variété à la chair rouge-orange, fine, onctueuse, sucrée et ferme. Conservation 3 à 6 mois. Courges moyennes d'environ 1kg.</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s)</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s)</p>
<p>Potiron Vert Olive</p> <p>10€/p 2.8€/kg</p>		<p>Variété à la chair jaune ferme, de très bonne qualité. Conservation de 3 à 7 mois. Grosses courges d'environ 4kg (peuvent être livrés en morceaux d'1kg).</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s) ... kg</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s) ... kg</p>
<p>Bleue de Hongrie</p> <p>15€/p 2.8€/kg</p>		<p>Variété à la chair de couleur jaune, très épaisse, ferme, très savoureuse et peu sucrée. Conservation 3 à 6 mois. Grosses courges d'environ 6kg (peuvent être livrés en morceaux d'1 kg).</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s) ... kg</p>	<p>Quantité souhaitée :</p> <p>... pièce(s) ... kg</p>

Contrat à retourner par courriel à l'adresse suivante : stam.guiader@wanadoo.fr

Fait à :

Le :

Signature de l'adhérent :

Signature des producteurs :



Les légumes du Sap
Les Champs, 61 470 Le Sap
slegumesdusap@gmail.com
06.43.21.00.34

Facebook et Instagram : Les légumes du Sap