

Conditions générales :

L'objet du contrat est de déterminer les modalités et les conditions de l'engagement des parties, signataires du registre concernant ce présent contrat, en vue de :

- soutenir l'exploitation des producteurs
- fournir des paniers de saison et de qualité dans le respect du texte et de l'esprit de la charte des AMAP

Cet engagement réciproque se traduit comme suit :

Le (la) producteur(trice) s'engage à :		L'adhérent(e) s'engage à :
<ul style="list-style-type: none">• mettre tout en œuvre pour approvisionner régulièrement l'adhérent(e) grâce à sa propre production• informer l'adhérent(e) de la vie de l'exploitation• faire preuve de transparence sur ses modes de production		<ul style="list-style-type: none">• venir chercher les produits commandés à chaque distribution, ou le cas échéant à les faire récupérer par une personne de son choix. Toute commande non récupérée sera perdue• partager les risques et les bénéfices avec le (la) producteur(trice)

La résiliation du contrat de la part de l'adhérent(e) implique l'obligation pour ce dernier de trouver un remplaçant pour la fin du contrat en cours, selon des modalités financières fixées entre eux.

Le règlement, de préférence par chèque à l'ordre du producteur, est à remettre, dans sa totalité, à l'AMAP Cultures d'avenir lors de la signature du registre des contrats.

Date, lieu de livraison : le jeudi soir (férié compris), de 18h30 à 19h30, Ecole Prévert Élémentaire de Yutz

Conditions particulières :

Producteur(trice) : LE CHAMPIGNON LORRAIN, à Mars-la-Tour – Jonathan GIACOIA

Le Champignon Lorrain, entreprise familiale créée en 2024 par Jonathan et Loriane à Mars-la-Tour, propose une grande variété de champignons frais, cultivés sans pesticides ni produits chimiques, dans le respect des cycles naturels. Bien que non labellisée "bio", l'exploitation utilise exclusivement un substrat maison à base de produits biologiques et locaux. Attachés à la qualité, au terroir lorrain et aux circuits courts, les producteurs ouvrent volontiers leur ferme aux visites pour partager leur savoir-faire et leur démarche écologique avec transparence.

Offre : champignon frais et champignon déshydratés, exemple : compter 10g sec pour un risotto 2-3 pers

Période - rythme : du 20 MARS au 27 NOVEMBRE 2025 – ponctuel
dates à fixer tout au long de la saison – 1^{ère} date 27 mars 2025

Prix du panier : quantités selon les stocks disponibles,
panier mix petit 5€, panier mix grand 10€,
variétés en lot cf tableau ci-joint

TYPE	PHOTO	FRAIS 400g, prix	Sec, 10g
Pleurote Gris		6.00	2.50
Pleurote Noir (Black Pearl)		6.40	2.50
Pleurote Jaune		6.80	2.50
Pleurote Rose		6.80	2.50
Pholiote Adipeuse		7.20	2.80
Pleurote du Panicaut		7.60	3.00
Hydne Hérisson		8.40	3.20