



Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Assoc loi 1901 déclarée le 30/06/10 - adhérent aux AMAP de Provence

11 B av du Port, 83270 St-Cyr/mer - 06 11 75 32 14 - amapterresdusoleil@gmail.com

<http://amap-terresdusoleil.nhvvs.fr/>

LIVRAISONS le MERCREDI de 17h à 18h30 à St Cyr sur Mer

Halle du parking Frank Lebœuf, quartier Pas de Graine, av. du Maréchal Juin

Abonnements	Commandes ponctuelles
<p>Toutes les semaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> - légumes de La Cadière (Jardins de St-Côme) - pain de Meyreuil (paysan boulanger) - œufs de St-Martin de Brômes <p>Tous les mois :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fromages de chèvre Roquebrussanne - laitages de brebis de Selonnet - kiwis de Hyères - pommes & poires de La Saulce <p>Tous les 2 mois :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poulets, pintades, entiers prêts à cuire, ou en morceaux sous vide + volailles de fin d'année, de Manosque 	<p>viandes : colis de veau, bœuf, porc, ½, ¼ agneau, découpés sous vide, filet bœuf, abats veau et agneau, merguez de brebis, sauté de chèvre</p> <p>charcuterie : jambon sous vide, saucisson, saucisse sèche, verrines</p> <p>poisson : truite d'élevage</p> <p>jus de fruits : pomme, pomme/coing, pomme/poire/coing, raisin</p> <p>autres boissons : bières, cidre, pétillant de pomme, sirop de safran, nectar de poire</p> <p>vins : Bilocq, Planas-Rastoin, Domaine Roche Redonne</p> <p>farines : blé, seigle, kamut, petit épeautre, pois chiche, sarrasin, châtaigne, lentille</p> <p>grains : blé, seigle, kamut, petit épeautre, pois chiches, lentilles</p> <p>huiles : olive des Mées, olive de la région de Nyons, noix</p> <p>miel : lavande, romarin, acacia, châtaignier, toutes fleurs - pollen frais</p> <p>fruits : abricots, citrons, oranges, pomelos, pêches, noix, olives, châtaignes fraîches, sèches, grillées</p> <p>desserts : sorbets, compotes sans sucre, pain d'épices, pâtes à tartiner de fruits, purée et crème de châtaigne</p> <p>divers : safran (+ bulbes à planter en juin), huile essentielle, hydrolat de lavande, sève de bouleau fraîche, truffes, tilleul, savon huile d'olive</p>
<p>Engagements : respecter les principes de la Charte des AMAP® - adhérer à l'AMAP et aux AMAP de Provence</p> <p>Toutes les denrées sont contractualisées : commandées et prépayées (sur place, par courrier ou sur internet).</p>	
<p>Aliments locaux de qualité, de saison, sains, frais, biologiques. Le paysan partage sa récolte. Traçabilité, solidarité, maintien durable des fermes et terres fertiles, emballage minimum, responsabilité environnementale, convivialité, participation, patience, compréhension, créativité, courses intelligentes, simplicité, retour aux sources, à l'essentiel.</p>	