Contrat conserves de légumes lactofermentés, gelées, et sirops
6 mois

La productrice : Florine Vanorlé : 06.86.46.81.11. florine.vanorle@gmail.com
20, rue Robespierre - 13200 Arles

La référente amap à contacter : Joanne Michelutti : 06.33.45.78.96

- s'engage à cueillir des plantes localement, à la main, dans le respect de l'environnement (gestion de la ressource), et dans des milieux naturels préservés de la pollution
- s'engage à transformer des légumes locaux de manière artisanale en utilisant un maximum de produits issus de l'agriculture biologique et du circuit-court
- s'engage à réutiliser les pots de la gamme
- s'engage à honorer votre commande aux dates prévues et à prévenir en cas d'aléas

Le consom'acteur s'engage à
- prévoir les commandes de la saison 2022 sur le présent contrat
- accepter les livraisons aux dates prévues
- récupérer son colis au Rouinet ou le faire récupérer par une personne de son choix
- retourner les contenants en verre

En reconversion agricole, je cueille dans les alentours d'Arles, Fourques et Fontvieille. Je transforme des plantes aromatiques et médicinales en gelée et sirop, et des légumes glanés en surplus chez des producteurs locaux sous forme de conserves non pasteurisées.

Les légumes lacto-fermentés sont des légumes crus fermentés dans une saumure (sel, eau et aromates). La fermentation lactique conservent les vitamines et favorise la création de bonnes bactéries (probiotiques). Les aromates apportent une palette de saveurs relevées à des légumes acidulés et joliment colorés. Les légumes sont dits ni crus ni cuits et peuvent se consommer en salade composée, dans un casse-croûte, ou en fin de cuisson dans une poêlée ou sur une quiche. Les tartinades sont conseillées à l'apéro ou dans un casse-croûte. Les gelées avec du fromage, de la charcuterie, des desserts aux fruits ou pâtisseries.

Lors des distribution, je pourrai aussi apporter des aromates, des tisanes et des plants selon les disponibilités. L'idée est aussi d'échanger sur vos besoins en plantes médicinales locales, afin de pouvoir y répondre localement. L'hiver prochain, je produirai aussi des alcoolatures de plantes et de la gemmothérapie (macérats de bourgeons).

Dates	31/05	28/06	26/07	30/08	27/09	25/10	29/11	20/12
Formule découverte 1 pot de légumes lacto-fermentés (200g) + 1 sirop/ mois >10€ La production évolue en fonction des cueillettes et du glanage.								
Formule découverte 1 pot de légumes lacto-fermentés (200g) + 1 gelée ou tartinade (100g) > 8€ La production évolue en fonction des cueillettes et du glanage.								
Légumes lacto-fermentés 4,5€/ 200g – en stock actuellement								
Carottes épicées								
Choux-fleurs curry								
Cornichons moutarde								
Kimchi (chou frisé, oignon, gingembre, piment)								
Topinambours 4 épices								
Tartinade lacto-fermentée 3,5€/100g								
Concombre aneth ou menthe								
Betterave anis								
Fenouil citron								
Butternut gingembre								
Sirop de plantes 6€/25cl								
Sirop de menthe, 25cl								
Sirop de sureau, 25cl								
Sirop de basilic citron, 25cl								
Sirop garrigue (thym, romarin, sauge, hysope), 25cl								
Gelée de fleurs ou fruits 3,5€/100g								
Gelée de thym								
Gelée de sureau								
Gelée de citron verveine menthe								
Tisanes composées 4,5€/20g à découvrir sur le marché								