AMAP DES VOLONTAIRES

CONTRAT DE PARTENARIAT CHAMPIGNONS 2026-2027

CONDITIONS GÉNÉRALES

Ce Contrat instaure un partenariat entre d'une part le *Producteur*, exploitant agricole sélectionné, et d'autre part l'*Adhérent*, membre en règle de l'AMAP des Volontaires. Il prévoit un engagement à long terme de l'Adhérent qui accepte d'acquérir, sur une durée de trois mois, des *Paniers* constitués d'une juste part de la récolte contre paiement de sommes forfaitaires visant à pré-financer tout ou partie de la campagne du Producteur.

Adhérent

Nom		Prénom			
Adresse					
Code postal		Ville		Tél.	
Courriel					

Engagement des parties

L'AMAP des Volontaires n'est pas un intermédiaire commercial. Elle organise la relation entre les contractants dans le respect de son règlement et de ses statuts et dans l'esprit de la Charte des AMAP qui préconise un modèle agricole et alimentaire local, écologique, social, transparent et équitable.

Le Producteur prend notamment les engagements suivants :

- Assurer une production diversifiée et de qualité, issue de son exploitation ou de celle de partenaires formellement déclarés, selon un mode de production biologique,
- Partager une part équitable des fruits de son exploitation (les Paniers) avec les Adhérents, conformément aux principes de partage énoncés dans les conditions particulières.
- Livrer les Paniers de manière régulière et ponctuelle, selon le calendrier et sur les lieux de distribution prévus.
- Informer les Adhérents de ses activités et d'éventuels problèmes de production ou de distribution,
- Rester à l'écoute des remarques et suggestions des Adhérents et y répondre dans la mesure du possible.

L'Adhérent prend notamment les engagements suivants :

- Régler au Producteur les montants forfaitaires convenus selon le calendrier prévu,
- Récupérer ses Paniers de manière assidue et régulière pendant toute la durée du contrat, ou à défaut en assurer la cession, le don ou le report selon les options prévues aux conditions particulières,
- Assurer régulièrement, et au minimum une fois par semestre, une permanence aux distributions et s'investir selon ses disponibilités dans la vie de l'association (Bureau, visites, contributions, etc.),
- Participer de temps à autres aux visites et activités organisées par le Producteur.

Distributions

Sauf avis contraire, le partage des produits a lieu **le lundi 7 décembre et le lundi 4 janvier 2027, de 18h30 à 19h30** au Foyer de Grenelle, 17 rue de l'Avre 75015 Paris

Durée du contrat

Le contrat prend effet à compter de sa signature et de la remise au Producteur des titres de paiement prévus, et reste en vigueur du 1er octobre 2026 au 31janvier 2027, sauf mention contraire dans les conditions particulières. Les contrats signés restent sous la garde de L'AMAP des Volontaires qui en remet une copie aux parties sur simple demande.

Partage des risques

Globalement, les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à se communiquer sans délai tout problème ou incident significatif. Les conditions de ce contrat pourront être revues d'un commun accord et dans le cadre d'une réunion spécifique en cas de situation exceptionnelle et incontrôlable compromettant son exécution (catastrophe naturelle, climatique, etc.).

Résolution des conflits

En cas de conflit, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable en considérant les engagements de solidarité prévus par la Charte des AMAP, ou à soumettre leur différend à la médiation du Réseau régional de AMAP d'Ile-de-France.

CONDITIONS PARTICULIÈRES CHAMPIGNONS

Producteur



Champignonnière du Vexin
Chemin de Menouville
95810 Epiais-Rhus

Exploitation et produits

Nous cultivons **trois variétés** de champignons en carrière naturelle selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. La température naturelle des carrières leur assure une croissance lente, et une chair plus fermes et parfumés.

La **pleurote Black Pearl** est un hybride qui se distingue par sa texture plus ferme et son parfum plus intense que la pleurote classique. Cette espèce garde une belle tenue à la cuisson et un goût riche, légèrement umami.

La **pleurote de panicaut** est très appréciée des chefs, elle séduit par son pied charnu et sa texture dense, presque comparable à celle d'une noix de Saint-Jacques une fois poêlée. Cette espèce offre une saveur fine et légèrement sucrée. Elle se cuisine aussi bien en médaillons grillés qu'en tranches épaisses rôties.

Le **shiitake** est un incontournable des cuisines du Japon. Reconnu pour son goût profond et boisé, il arrive sur les tables françaises où il y développe ses arômes riches et sa texture ferme qui tient parfaitement à la cuisson. Idéal en wok, en bouillon, en risotto ou simplement poêlé, il apporte une belle intensité gustative à vos plats.

Mode de partage

Les champignons sont disponibles en paniers de 500g ou de 1kg. Chaque panier contient un mélange des trois variétés proposées (le **mix du moment)** constitué en fonction de la récolte. Deux livraisons sont prévues : la première en décembre et la seconde en janvier.

Prix et règlement

Choix de la formule *(cocher et renseigner les options souhaitées) :*

					Chèque
☑	***Panier***	***Prix unitaire***	***Quantité***	***Livraisons***	***Trimestriel (1)***
Paniers de 500 g					
☐	**Mix du moment 500 g**	10 €	X	X 2	= **€**
Paniers de 1 Kg					
☐	**Mix du moment 1 kg**	18 €	X	X 2	= **€**
Total					**€**

Chèque trimestriel établis à l'ordre de Champignonnière du Vexin, datés du jour de la signature et joints au contrat. Chèque encaissé en décembre.

Contacts

	Colin Clairet (champignon-vexin@outlook.fr – 07 86 86 04 99)
AMAP des Volontaires	Sakina (amap.volontaires@gmail.com)

Signatures

Fait à **le**

Signature Adhérent

Signature Producteur