



Contrat d'engagement avec Benoît DIMA  
Cultivateur de Saveurs à Landiras (33720)  
**PLANTES AROMATIQUES ET TISANES**  
Contrat octobre / décembre 2014

*Chaque consommateur et les exploitants s'engagent à respecter la charte de l'AMAP.*

Nom du Consommateur: .....

Adresse: .....

Téléphone: domicile..... portable.....

Adresse électronique: .....

**Benoit DIMA, Cultivateur de saveurs**, revient vers nous pour nous proposer ses plantes séchées à basse température. Ces produits conservent, de ce fait, tous leurs arômes et propriétés. Comme vous le savez déjà, l'ensemble de sa production est certifié **agriculture biologique**.

Il propose un contrat de 2 livraisons : les **16 octobre et 11 décembre 2014** composé d'**aromates** en pots de verre, de **tisanes** en sachets Kraft (gamme destinée à pallier les petits maux du quotidien), et de succulents **vinaigres**.

En cas d'empêchement de votre part le jour de la livraison, nous vous encourageons vivement à faire récupérer votre colis par une autre personne. **Nous vous invitons à relire attentivement les termes de votre engagement, figurant dans le document d'adhésion.**

Merci d'établir un (ou deux) chèque(s), de montant équivalent libellé(s) à l'ordre du producteur, **Monsieur Benoît DIMA**.

N° chèque(s) : ..... Banque : .....

Date et signature du producteur

Date et signature de l'amapien

**Merci d'apporter votre contrat imprimé**

**AMAPlanète : Contrat Plantes Aromatiques et Tisanes**

**Reçu**

Mme BRET ou/ Mme FERRON, coordinatrice d'AMAPlanète, atteste avoir reçu de M ....., pour confirmation de son engagement d'achat de Plantes aromatiques et en règlement du contrat, un (ou ..... ) chèque(s) pour un montant total de .....€

Date et signature de la coordinatrice

**RAPPEL : Distribution de 18 h 45 à 19 h 45 à Fongravey (ALSH), les jeudis suivants :**

**Dates de livraison : les 16 octobre et 11 décembre 2014**

**Vos contacts pour la saison :** Dominique BRET 06 88 55 78 63 [scribio@wanadoo.fr](mailto:scribio@wanadoo.fr)  
Catherine FERRON 06 10 75 37 89 [catherine.ferron@blanquefort.net](mailto:catherine.ferron@blanquefort.net)

Votre site : <http://amaplaneteblanquefort.fr/wordpress/>



## Plantes Aromatiques – Benoît DIMA

Produits	Tarif		Nombre OCT	Nombre DÉC	Total En €
	HT	TTC			
<b>Aromates simples</b>					
L'Ail des Ours 12 g	2,37 €	2,50 €			
L'Aneth « feuilles » 15 g	2,37 €	2,50 €			
L'Estragon 15 g	2,37 €	2,50 €			
L'Hysope 15 g	2,37 €	2,50 €			
L'Origan 15 g	2,37 €	2,50 €			
La Ciboulette 12 g	2,37 €	2,50 €			
La Livèche (fenouil vivace) 15 g	2,37 €	2,50 €			
La Menthe douce 15 g	2,37 €	2,50 €			
La Sarriette 15 g	2,37 €	2,50 €			
La Basilic 15 g	2,37 €	2,50 €			
Le Coriandre « feuilles » 15 g	2,37 €	2,50 €			
Le Persil 15 g	2,37 €	2,50 €			
Le Romarin 20 g	2,37 €	2,50 €			
Le Thym 15 g	2,37 €	2,50 €			
<b>Sous-total Aromates simples</b>					
<b>Aromates composées</b>					
L'Italienne 15 g Origan Marjolaine Basilic ( <i>sauces tomates, pâtes, Pizza, Viandes blanches, légumes...</i> )	2,85 €	3,00 €			
Oh c'est beau 8 g Persil, Hysope, Pétales de bleuets, de soucis, De Tournesols ( <i>pour colorer vos Salades et vos plats !</i> )	2,85 €	3,00 €			
Saveurs d'Asie 20 g Citronnelle, Coriandre, fenouil, piment de Cayenne ( <i>Poulets, légumes, cuisine asiatique</i> )	2,85 €	3,00 €			
Saveurs de Provence 15g Sarriette, Romarin, Thym, Marjolaine, Origan, Basilic ( <i>grillades, plats à base de tomates</i> )	2,85 €	3,00 €			
Saveurs du Liban 15g Menthe Douce, thym citron, pétales de Soucis ( <i>taboulé, concombres, lég. secs</i> )	2,85 €	3,00 €			
Saveurs du Pêcheur 15g Estragon, Thym citron, Marjolaine, Fenouil ( <i>Grillades de poissons, crustacés</i> )	2,85 €	3,00 €			
Saveurs gourmandes 10g Menthe douce, basilic citronnelle, fleur De Sureau, pétales de Bleuets ( <i>pour Agrémenter salades de fruits, desserts</i> )	2,85 €	3,00 €			
Sur le Grill 15g Hysope, Romarin, Origan, Basilic, Sauge ( <i>viandes Grillées, poissons, légumes..</i> )	2,85 €	3,00 €			
<b>Sous-total Aromates composées</b>					
<b>Infusions simples</b>					
Camomille Romaine 15 g	3,04 €	3,20 €			
Citronnelle 20 g	3,04 €	3,20 €			
Mélisse 20 g	3,04 €	3,20 €			
Menthe marocaine 20 g	3,04 €	3,20 €			
Menthe poivrée 20 g	3,04 €	3,20 €			
Ortie 20 g	3,04 €	3,20 €			
Prêle des champs 30 g	3,04 €	3,20 €			
Sarriette 25 g	3,04 €	3,20 €			
Sauge 20 g	3,04 €	3,20 €			
Tilleul 25 g	3,04 €	3,20 €			
Thym citronné 25 g	3,04 €	3,20 €			
Verveine citron 15 g	3,04 €	3,20 €			
Vigne rouge 25 g	3,04 €	3,20 €			
<b>Sous-total Infusions simples</b>					

			Nom de l'Amapien		
	HT	TTC	OCT	DÉC	En €
<b>Infusions composées 30 g</b>					
<b>Aube joyeuse</b> ( <i>un réveil du bon pied</i> ) Verveine citron, Thym citron, Origan, Fleur de Chrysanthème ( <i>à associer à un thé vert</i> )	4,03 €	4,25 €			
<b>Au Féminin</b> ( <i>pour éliminer et se Régénérer</i> ) Reine des prés, Camomille, Verveine citron, Vigne rouge, Achillée	4,03 €	4,25 €			
<b>Chaleur bienfaisante</b> ( <i>aide à affronter L'hiver</i> ) Hysope, Thym, Sariette, Romarin, Fleur de sureau	4,03 €	4,25 €			
<b>Ça coule de source</b> ( <i>aide votre corps à se ressourcer</i> ) Pensée sauvage, Menthe bergamote, Ortie, Romarin, Fleur de sureau, Prêle	4,03 €	4,25 €			
<b>Clair de Lune</b> ( <i>pour le soir</i> ) Mélisse, Marjolaine, Fleur de Camomille Romaine, Basilic, Bleuets	4,03 €	4,25 €			
<b>Élixir maternel</b> ( <i>pour un allaitement serein</i> ) Fenouil, Basilic Citronnelle, Mélisse, Verveine citron, pétales de soucis	4,03 €	4,25 €			
<b>Légèreté intérieure</b> ( <i>facilite la digestion</i> ) Menthe poivrée, Fenouil, Mélisse, Sauge, Romarin, Pétales de soucis	4,03 €	4,25 €			
<b>Rayon de soleil</b> ( <i>pour dynamiser et clarifier</i> ) Citronnelle, Basilic, Fleur de Chrysanthème, Pétales de soucis	4,03 €	4,25 €			
<b>Tout simplement</b> Menthe douce, Verveine Citron	4,03 €	4,25 €			
<b>Sous-total Infusions composées</b>					
<b>Vinaigres culinaires 250 ml</b>					
Vinaigre au « Basilic »	4,26 €	4,50 €			
Vinaigre à « l'Estragon »	4,26 €	4,50 €			
Vinaigre « à la fleur de sureau »	4,26 €	4,50 €			
Vinaigre « au Piment doux des Landes »	4,26 €	4,50 €			
<b>Sous-total vinaigres culinaires</b>					
<b>Total aromates simples</b>					
<b>Total aromates composées</b>					
<b>Total infusions simples</b>					
<b>Total infusions composées</b>					
<b>Total Vinaigres culinaires</b>					
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>					