

# Panier Huile d'olives BIO



Le présent contrat a été signé le :

Les parties prenantes :

**Le producteur :** Benoît BATON

6 rue de l'espérance 04000 DIGNE LES BAINS

06 18 65 76 88

benoitbaton.paysan04@gmail.com

SIRET 922 379 292 00019

Signature

**Le consomm'acteur :**

Nom :

Adresse :

Mail :

Tel :

Signature

*Chaque partie doit en conserver un exemplaire*

## Engagements des parties signataires

**L'AMAP du pays dignois s'engage à :**

- Assurer le lien entre le producteur et le consomm'acteur ;
- Faciliter les échanges entre les deux parties.

**Le consomm'acteur s'engage à :**

- En son nom à régler d'avance l'achat des produits à l'ordre de **Benoît BATON**
- Participer à la vie de l'Association : assurer une permanence aux distributions au moins 2 fois dans la saison et dans la mesure du possible être présent à l'Assemblée Générale ou autre réunion d'information ;
- Respecter le Règlement Intérieur, les statuts de l'AMAP du pays dignois et la charte de l'AMAP;
- Régler sa cotisation annuelle à l'AMAP du pays dignois (qui inclut l'adhésion au réseau des AMAP régionales)
- Venir chercher ses produits dans la plage horaire indiquée ci-dessous, **faute de quoi son panier sera redistribué sans dédommagement possible, et sans report à la prochaine distribution.**

**Le producteur s'engage à :**

- Approvisionner les adhérents en produits de sa production dans les quantités, qualités, lieux et échéances fixés par le présent contrat ;
- Etre présent régulièrement aux distributions, à expliquer ses méthodes de production et à communiquer activement sur les écarts éventuels entre prévisions et réalité au fur et à mesure des événements.
- Régler sa cotisation annuelle à l'AMAP du pays dignois (qui inclut l'adhésion au réseau des Amap régionales)
- Livrer la commande lors de la distribution hebdomadaire du mardi pour les dates mentionnées ci-après.

**Important** : le bon fonctionnement de l'AMAP du pays Dignois dépend de la **participation de chaque membre**. Chaque distribution nécessite la présence de 2 consomm'acteurs pendant toute sa durée (17h15 / 18h45) pour décharger le camion et suivre la liste de distribution. Un planning établi à l'avance sera mis en place. Chaque consommateur devra s'inscrire sur ce planning au moment de la signature des contrats en fonction de ses disponibilités et tenir ses engagements.

## Protection des données personnelles

Les informations collectées dans ce contrat font l'objet d'un traitement informatisé par l'AMAP du Pays dignois afin de créer et mettre à jour la liste des adhérents à l'association, dresser les feuilles de distributions, envoyer les mails d'informations de l'association et du réseau AMAP de Provence.

Les informations sont conservées durant la durée de l'adhésion des membres et sont destinées aux membres de l'association, aux producteurs et au réseau AMAP de Provence.

Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données en écrivant à [amapdupaysdignois@gmail.com](mailto:amapdupaysdignois@gmail.com)

## Récapitulatif des distributions

Les distributions ont lieu le **mardi de 17h30 à 18h30** à la **maison de quartier du Pigeonnier**,  
Route des Thermes, à Digne-les-Bains.

**Indiquez pour chaque date les quantités voulues (vous pouvez avoir jusqu'à 4 absences dans la saison) :**

	<b>Bouteille 50 cl 13 €</b>	<b>Bouteille 75 cl 18 €</b>	<b>Bouteille 1 l 22 €</b>	<b>Bidon 3 l 63 €</b>	<b>Bidon 5 l 100 €</b>
6/05					
3/06					
1/07					
5/08					
9/09					
7/10					
4/11					
2/12					

**Coût total :.....**

<b>Tous les chèques sont à remettre à la signature du contrat</b> Ordre : (à indiquer) Inscrire les <b>dates d'encaissement au dos des chèques</b>	N° Chèque : Montant : <b>Encaissé juin 2025</b>
N° Chèque : Montant : <b>Encaissé août 2025</b>	N° Chèque : Montant : <b>Encaissé octobre 2025</b>
N° Chèque : Montant : <b>Encaissé décembre 2025</b>	

**Référente** : Isabelle TERUEL (06.88.35.65.69)

**Précisions sur la qualité de cette huile d'olive « vierge extra »** : Ce terme désigne le fait d'obtenir l'huile uniquement par des procédés mécaniques, à froid et en un seul passage (on parle alors de première pression à froid), ce qui représente la meilleure qualité possible pour une huile (ce qui est le cas de cette huile).

Une huile d'olive dite « vierge » autorise, quant à elle, à chauffer la pâte d'olive pour en extraire davantage d'huile (avec une perte de qualité certaine).

Pour les huiles ni estampillées « vierge extra », ni estampillées « vierge », ces dernières correspondent à un assemblage d'huile vierge et d'une huile de basse qualité où l'utilisation de solvants permettra d'extraire une quantité encore plus importante d'huile.

Vous comprendrez alors aisément la différence de prix avec une huile basique du commerce. Ceci dit, le choix a été fait de fixer un prix relativement abordable dans le sens où les huiles bio vierge extra locales sont aujourd'hui entre 22€ et 27€ le litre. Autre argument de taille, le territoire de Haute-Provence, dont les oliviers sont majoritairement de variété Aglandau, est reconnu pour la production d'une huile à très forte teneur en polyphénols qui sont de puissants antioxydants naturels, ce qui a un effet bénéfique pour prévenir les maladies cardiovasculaires ou encore la maladie d'Alzheimer. Une huile d'olive qui est donc bonne pour votre santé et qui réglera vos papilles !