



## FICHE PAYSAN CANDIDAT EN AMAP PRODUCTIONS VEGETALES

DATE : 9 juin 2020

### Votre identité

Nom de l'exploitation : Forêt de Chanteloube

Nom/ Prénom du producteur : LEFORT Corinne

N° SIRET : 831 855 267 00017

Adresse : Hameau de chanteloube

Code postal / ville : 07600 Vallées d'Antriagues-Asperjoc

Téléphone fixe :

Téléphone Mobile : 06 31 90 67 14

Mail : foretdechanteloube@gmail.com

### Présentation de votre ferme

Année d'installation : 2017

#### Statut agricole :

Chef d'exploitation à titre principal

Chef d'exploitation à titre secondaire

Cotisante-e solidaire à la MSA

Autre

#### Filière :

Maraichage diversifié

Arboriculture

Elevage

Apiculture

Autre : Castanéiculture

Surface Agricole Utile (SAU) : 3ha

Dont assolement :

... Ha de maraichage

... Ha de verger

... Ha de céréales

... Ha de surface fourragère

... 1,5 Ha verger de châtaignier

**Type de culture :**

Certification Agriculture Biologique :

Oui totalement

Partiellement

En conversion

Non

Autre(s) signe(s) de qualité :

Habilitation AOP Châtaigne d'Ardèche

**Personnel sur la ferme :**

Nombre d'UTH total : ½ ETP

Nombre d'associés :

Nombre de salariés permanents :

**Parcours de formation :**

**Productions végétales**

Espèces cultivées sur l'année :

Châtaigne – variété bouche rouge

**Principales valorisations des produits :**

Frais

Transformé : crème de châtaigne, châtaignes grillées et on espère cette année des châtaignes au naturel.

Autre : .....

**Techniques de désherbage utilisées :**

Partiellement la débroussailluse sinon on laisse l'herbe dans la châtaigneraie pour lutter contre l'érosion des sols.

**Utilisation de traitements pour les cultures :**

Oui

Non

Précisez usages et natures des traitements :

**Nature des engrais utilisés :**

aucun

**Vos circuits de commercialisation**

**Voies de commercialisation actuelles :**

**Vente directe au particulier, vente ponctuelle en AMAP, vente à l'Equytable**

**Vous et les AMAP**

Sur quel secteur géographique cherchez-vous des partenariats Amap ?

Isère et Rhône

Pour quelle quantité pourrez-vous vous déplacer (nombre de paniers par exemple) ?

Nous sommes en mesure de livrer 3000 pots.

Quels produits/paniers envisagez-vous de commercialiser ?

Nature du panier	Prix	Quantité moyenne par panier	Contenu, diversité des produits	Durée de l'engagement (en semaine), périodicité de la livraison
Pot de crème de châtaignes – 300g	6 euros			
Pot de crème de châtaignes – 200g	4 euros			

\*Légumes, fruits, fromages, œufs, viandes, produits laitiers, miel, autres...

Comment détermineriez-vous le prix de vos paniers ?

Le prix est déterminé en fonction du coût de revient, du temps de travail mis en lien avec un taux de marge brut viable pour l'exploitation.

**Article de présentation à publier dans les petites annonces du Réseau**

### **Qui sommes-nous ?**

Un couple d'urbains avec leur enfant qui s'installe comme paysan en Ardèche ! Notre activité se porte pour le moment sur la castanéculture, autrement dit la production de châtaignes.

Nous disposons d'une châtaigneraie de 1,5 hectares que nous sommes en train de rénover. Les arbres ont été abandonnés depuis quelques années et nous nous efforçons à leur redonner vigueur, beauté et production !

### **Ce que nous vous proposons**

Nous vous proposons de la crème de châtaignes pour complaire votre gourmandise ! Nous récoltons et trions nos châtaignes à la main, nous les conservons selon la méthode dite de trempage et de ressuyage.

Une fois prêtes, nos châtaignes sont entièrement épluchées et nous ôtons le tan (seconde peau) à la main pour vous proposer une crème de châtaignes moins sucrée. Le tan, petite peau de la châtaigne donne de l'amertume et nous souhaitons avant tout faire ressortir le goût de notre variété, la bouche rouge. Cette variété ardéchoise est généreuse en sucre et rappelle le goût du biscuit.

Nous sélectionnons et utilisons une vanille en gousse de Papouasie Nouvelle Guinée, issue de l'agriculture biologique qui épice la crème de châtaignes et l'accompagne dans sa palette de saveur.

Nous vous proposons une crème élaborée par nos soins et selon nos exigences auxquelles nous tenons pour promouvoir un produit de qualité et de saison. Nous sommes une petite production et nous souhaitons le demeurer !

Nous disposons de formats de pots :

le pot de 300g - 6 euros

le pot de 200g - 4 euros

