



LE MIAM - AMAP DE MALAKOFF

COMMANDE PONCTUELLE DE PRODUITS DÉRIVÉS

CHAMPIGNONS - NOVEMBRE 2026

COMMANDE PONCTUELLE - PRODUITS DÉRIVÉS - CONDITIONS GÉNÉRALES

Adhérent.e

Nom		Prénom	
Adresse			
Code postal	92240	Ville	Malakoff
Tél.			
Courriel			

Engagement des parties

L'AMAP Le Miam n'est pas un intermédiaire commercial. Il 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 :

- Livrer des champignons cultivés selon une production respectant les principes de la charte des amap ;
- Être transparent sur le mode de fixation du prix et des méthodes de travail.

L'Adhérent.e prend notamment les engagements suivants :

- Régler au Producteur les montants forfaitaires convenus selon le calendrier prévu ;

Distribution

Sauf avis contraire, le partage des produits aura lieu le mardi **17 novembre 2026 de 18h30 à 19h50** à la maison Wangari Maathai de la ferme urbaine, 49-51 boulevard Gabriel Péri à Malakoff.

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. Ce contrat relève autrement de la compétence exclusive des tribunaux du département des Hauts-de-Seine.



LE MIAM - AMAP DE MALAKOFF COMMANDE PONCTUELLE DE PRODUITS DÉRIVÉS CHAMPIGNONS - NOVEMBRE 2026

Présentation de l'exploitation et des produits

Producteur : Ludovic Perrin

L'entreprise agricole CHAMPERRIN est un acteur local dynamique dans la production de champignons en Seine et Marne basé sur la commune de LA CHAPELLE IGER (77540)

Producteurs passionnés, nous cultivons nos champignons dans des anciennes granges datant du 19ème siècle sur des substrats composés de pailles, bois et son de seigle.

Nous sommes spécialisés dans la culture de variétés prisées tel que les Pleurotes (gris, roses, jaunes...) et champignons de Paris bruns.

Nos champignons présentent énormément de vertus, ils sont riches en protéines, en vitamines B et D, ce sont de puissants antioxydants, renforçant le système immunitaire et protégeant le système cardiovasculaire,

Ils favorisent la flore intestinale, réduisent la fatigue. Ils ont des propriétés antifongiques, antivirales et sont très peu caloriques.

C'est un produit sain et accessible, avec beaucoup de bienfaits pour la santé.

Nos champignons poussent simplement, à leur rythme, grâce à la chaleur et à l'humidité.

Aucun produit phytosanitaire n'est ajouté.

De la patience, de l'attention et du savoir-faire : nous laissons le temps à nos champignons de pousser pour vous proposer des produits frais, locaux et de qualité.

En plus des champignons frais et marinés, nous vous proposons également 1 à 2 fois par an une gamme de produits transformés à base de nos champignons : conserves, soupes et sachets de champignons déshydratés.

Une autre façon de découvrir et de savourer nos champignons tout au long de l'année !





LE MIAM - AMAP DE MALAKOFF

COMMANDE PONCTUELLE DE PRODUITS DÉRIVÉS

CHAMPIGNONS - NOVEMBRE 2026

Prix et règlement - Cocher et renseigner les options souhaitées :

		Prix unitaire	Quantité	Distribution	Total
☐	Soupe de champignons de Paris/pommes de terre (1 l)	6,20 €	x	17/11/26	= €
☐	Soupe de pleurotes/pommes de terre (1 l)	6,20 €	x	17/11/26	= €
☐	Soupe de shiitakés (1 l)	6,20 €	x	17/11/26	= €
☐	Conserve de pleurotes (400 g net)	7,60 €	x	17/11/26	= €
☐	Marinade de pleurotes (160 g)	5,90 €	x	17/11/26	= €
☐	Poudre de pleurotes roses (25 g)	5,90 €	x	17/11/26	= €
☐	Sachet déshydraté de pleurotes (30 g)	5,50 €	x	17/11/26	= €
☐	Sachet déshydraté de shiitakés (30 g)	5,50 €	x	17/11/26	= €
Total					= €

Règlement obligatoire en un seul **chèque** établi à l'ordre de **Champerrin**, daté du jour de la signature

Chèque	Numéro du chèque	Montant
1 chèque		€

Banque :

Nom de l'émetteur·rice :

Fait à Malakoff

Le

Signature Adhérent·e

Signature Producteur

Commande à renvoyer à Odile (+ vous ?): champignons@lemiam.org