



Les Paniers du Jardin de la Vieille Saline



**Des légumes bio et variés
chaque semaine chez votre commerçant !**

**1 panier
par semaine**

**Tarif :
14€ ou 21€**

**Légumes
variés
au fil des
semaines**



**Dépôt
le vendredi
à la BBJ
à Lons**

**Bio, local
et de saison**

**Abonnements
mensuels
(sans contrat formel)**

**Composition
choisie par
votre maraicher**

**Min. 4 à 5
légumes**



Contact et détails pour l'inscription dans la charte



Les Paniers du Jardin de la Vieille Saline

Charte éthique et fonctionnelle

Présentation

Les Paniers du Jardin de la Vieille Saline sont une offre d'abonnement mensuel à des paniers de légumes bio de notre production. Ils ne sont pas structurés par une AMAP, mais le fonctionnement est similaire, en plus léger. Vous trouverez dans les paragraphes ci-dessous les principes de fonctionnement de ces abonnements, ainsi que les principes éthiques qui les sous-tendent. Merci de bien lire en entier avant de vous inscrire !

Tarifs

Nous proposons deux tailles de paniers : un panier à 14€, et un panier à 21€. La composition du plus grand reprend la base du plus petit, en augmentant les portions et/ou la diversité, suivant les possibilités. Si vous souhaitez un plus gros panier encore, nous pouvons en discuter ensemble.

Les paniers sont composés en nous référant, suivant les portions, aux tarifs de nos légumes, que nous pratiquons sans distinction de ceux du marché. Vous pourrez retrouver la liste de ces tarifs à jour sur notre blog, ou bien sur notre étal.

Abonnements

Les abonnements se font sur la base d'un mois seulement, pour 4 ou 5 paniers suivant le mois, sans contrat officiel mais sur engagement oral ou écrit.

Le règlement se fera idéalement en une fois au premier panier du mois, mais un paiement à chaque réception est possible. Les virements bancaires sont préférés car plus simples à gérer, mais les paiements par chèques ou espèces sont bien sûr acceptés. Dans tous les cas, nous vous prions de mentionner les dates ou numéros de semaines correspondant aux paniers à régler, dans le libellé si virement, ou par note écrite si chèque ou espèces. Merci également de bien garder de votre côté le compte des paniers reçus et payés/à payer.

Distribution

Le point de dépôt principal est la Boucherie Biojurassienne, située au 40 rue des Salines à Lons-le-Saunier. Le dépôt des paniers est effectué le vendredi matin (vers 9h), et vous pouvez à tout moment de la journée jusqu'à 19h récupérer le vôtre, en annonçant votre nom aux bouchers. Les éventuels autres créneaux sont amenés à évoluer au fil du temps, et vous seront communiqués en temps voulu.

Inscription

Pour bénéficier des abonnements aux paniers, vous devez par nous en informer par retour écrit après avoir lu cette charte et mentionné l'accepter, en nous indiquant vos coordonnées (nom, prénom, ville, adresse électronique, numéro de téléphone), ainsi que la taille envisagée du panier (14 ou 21€), les mois d'abonnements susceptibles de vous intéresser ; enfin, en précisant si le dépôt à la Boucherie vous convient. Vous serez ensuite contacté, par téléphone, email ou directement, le mois précédent celui de l'abonnement pour valider ou non ce dernier, sur simple engagement sur l'honneur.

Il nous semble important également, avant ou au cours de votre première année d'abonnements, de venir à minima visiter nos jardins d'où sont issus les légumes de vos paniers, ou mieux de participer à une journée "Rendez-vous au Jardin de la Vieille Saline", afin d'avoir un regard plus réaliste et humain sur le métier de maraîcher.

eee Fidélisation

Nous donnons priorité à ceux de nos clients qui comprennent le soutien que représente pour nous ces abonnements, et qui nous font preuve de fidélité.

Initialement, les premiers à s'inscrire seront les premiers contactés, et seront reconduits prioritairement le mois suivant, s'ils le souhaitent.

Si les quotas de places disponibles sont atteints, la priorité sera donnée à ceux qui nous sont le plus fidèles, ce pour garantir une plus grande stabilité pour tout le monde.

Dans ce dernier cas, vous inscrire permettra de figurer quand même sur une liste d'attente, fonctionnant par ordre d'inscription : vous pourrez alors être recontactés en cas de désistement, de remplacement ponctuel, pour des paniers supplémentaires estivaux, ou si nous pouvons augmenter nos quotas.

eee Désistement et absence

Nous comprenons que vous pouvez être amené à vous absenter quelques temps (vacances, congé, événement spécial), et que vous ne souhaitez peut-être pas de panier exceptionnellement. Vous ne perdrez bien entendu pas votre qualité de client fidèle à nos yeux !

Si votre absence concerne un seul panier, occasionnellement mais raisonnablement, il suffira de nous prévenir une semaine avant. Si vous partez un mois en vacances, il faudra nous prévenir le mois d'avant afin que l'on puisse trouver un remplaçant ponctuel.

S'il vous arrive d'oublier de récupérer un panier, ou d'oublier de nous prévenir en cas d'absence, si le panier n'est pas récupéré avant samedi 18h il sera repris à la fermeture de la boutique et sera à régler - sauf motif valable.

En cas d'abus de types suivants : non paiement du panier, absences sans prévenir, engagements trop aléatoires, non respect de votre maraîcher, difficultés à communiquer ; vous serez rebasculé en fin de liste d'attente.

eee Composition des paniers

"Qu'est-ce que vous mettez dans vos paniers ?" Des légumes, pardi ! La composition des paniers varie de saison en saison, et de semaine en semaine. Elle est décidée par nos soins et est identique pour tous les abonnés.. Autant que faire se peut, nous suivons cette recette pour le contenu :

- avoir toujours un minimum de 4 ou 5 légumes différents par panier, de types variés (une verdure par semaine, et un équilibre visé entre légumes-feuilles, légumes-racines et légumes-fruits), en portions adaptées, et alterner autant que possible les légumes d'une semaine à l'autre.

- distinguer au mieux trois catégories de légumes :

* les incontournables, qu'on consomme volontiers chaque semaine ou presque : laitue, tomate, concombre, courgette, carotte, haricot, aubergine, poivron...

* les secondaires, qu'on intégrera plutôt une à deux fois par mois : chou, patate, navet, poireau, blette, betterave, épinard...

* les occasionnels, qu'on consomme peu mais qui permettent de sortir de la routine : chou-rave, fenouil, céleri-rave, panais... ainsi que les condiments ail, échalote et oignon dont le stock dure quelques temps.

Ce classement s'affinera grâce à vos retours bienveillants, sollicités avec enthousiasme. Par ailleurs, nous essayons dans la mesure du possible de vous annoncer par mail la composition probable du panier quelques jours avant le dépôt, afin de vous permettre d'adapter vos autres achats en conséquence.

eee Nota Bene

- nous prenons en compte vos intolérances strictes, mais il nous est cependant impossible d'adapter individuellement chaque panier suivant les préférences de chacun ;

- occasionnellement, nous pourrons intégrer dans les paniers divers fruits, fruits à coque ou bocaux issus de notre production ;

- en début et en fin de saison, et en cas d'échec de telle ou telle culture, nous pourrons être amenés à compléter vos paniers avec des légumes provenant de fermes maraîchères voisines : les Maraîchers de Montain, le Jardin de Ciboulette à Montmorot, les Jardins de Ruffey... ou autres, qui cultivent en bio et dans le même esprit que nous à trois pas d'ici.

eee Nos engagements

Dans cet échange, nous souhaitons que les engagements soient à double sens, pour éviter les écueils et garder de l'authenticité et du respect.

Aussi nous engageons-nous :

- comme dit précédemment, à construire avec vous cette offre de paniers
- à viser votre satisfaction, en vous proposant des légumes aussi réussis, goûteux, frais et de premier choix que possible (la qualité des légumes sera la même que sur nos étals) ; et en régaland également vos yeux de multiples formes et couleurs !
- à respecter les distributions planifiées
- à produire des légumes certifiés bio, suivant un modèle agricole transparent qui se veut respectueux du sol, du vivant, de l'eau, de l'air et de l'humain. A cette fin de transparence, et pour mieux expliquer notre démarche qui va bien au-delà de la Bio, nous alimentons notre blog (www.lejardindelavieillesaline.over-blog.com) et notre page facebook de nos pratiques agricoles et de nouvelles du jardin. Il est également possible d'organiser des visites.
- à ne pas vous en demander trop. Les simples engagements au mois sont le soutien dont nous avons réellement besoin de votre part, vous ne serez pas sollicité pour diverses tâches de désherbage, vente ou livraison. C'est aussi pourquoi nous proposons des abonnements au mois, car ils représentent un engagement moins lourd, et permet d'essayer plus facilement la formule.

eee Nota Bene

Néanmoins, si vous évader dans nos jardins et participer à la vie du lieu vous enthousiasment, vous pouvez participer librement à notre "Rendez-vous au Jardin de la Vieille Saline", mensuel, pour mettre les mains dans la terre : les dates vous seront communiquées au fil des mois.

eee Pour le maintien d'une agriculture paysanne

A l'instar des AMAP, mais sous une forme plus légère et plus libre, votre abonnement à un panier bio est pour nous un immense soutien. Il nous permet entre autres :

- de nous assurer un débouché pour nos légumes, et limiter les pertes, ce qui représente une stabilité financière (nos productions dépendent à l'inverse d'un grand nombre d'aléas, tout comme les marchés...)
- de planifier avec plus de précision et d'efficacité nos cultures
- de tisser avec vous des liens sociaux beaucoup plus humains et enrichissants que la simple relation producteur/consommateur, d'ailleurs inexistante dans la grande distribution
- de nous savoir soutenus et encouragés également sur le plan moral dans notre démarche

eee Communication

Enfin, cette charte représente un document de référence pour expliquer avec clarté nos engagements, contraintes, limites et principes de fonctionnement, mais le dialogue sera bien évidemment toujours de mise.

Le maraîchage est un métier compliqué sous bien des aspects, aussi nous demandons-vous d'être toujours courtois et bienveillants dans vos retours. Si un jour un légume est impropre à la consommation, soyez sûr que nous rectifierons systématiquement le tir pour ne pas que vous soyez lésé. Gardez bien à l'esprit que vous entrez dans un rapport d'échange humain, très différent des rapports aux grandes surfaces, et que vous pouvez vous faire comprendre très facilement auprès de nous. Un grand merci d'avance de votre compréhension et de votre indulgence !

eee Contact

Alain Bourguignon
Le Jardin de la Vieille Saline
Chemin de la Vieille Saline
39570 Montmorot
alainbourguignon.maraicher@gmail.com
www.lejardindelavieillesaline.over-blog.com

