

LES VERGERS DE COMBREUX

Contrat d'engagement AMAP

Paniers multi-fruits

Année 2026

Le présent contrat d'engagement est signé :

Entre, d'une part,

L'adhérent.e de l'association « Le T.R.U.C de Saint Maur » :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

E-mail :

Qui s'engage pour :

☐ 1 part de récolte

☐ 2 parts de récolte

et d'autre part, **le producteur :**

Nom commercial : Les Vergers de Combreux

SIRET : 949 678 890 00029

Exploitant-gérant : Clément CHEISSOUX

Adresse : Route de Combreux, Ferme de Combreux, 77 220 Tournan-en-Brie

Tel : 06 85 03 03 16

E-mail : vergers.combreux@gmail.com

Annexes au présent contrat :

- présentation de l'exploitation
- calendrier prévisionnel des productions 2026 et perspectives 2027-2030
- prix HT des productions

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP (disponible auprès de l'association ou sur le site du réseau AMAP en Île-de-France).

I. Préambule : les particularités de l'arboriculture

L'arboriculture est une filière agricole qui a pratiquement disparu en Ile-de-France. Seule une cinquantaine de vergers franciliens existent aujourd'hui, la plupart étant des exploitations intensives et peu diversifiées. Une quinzaine de vergers certifiés AB existent aujourd'hui à l'échelle régionale. Une poignée d'entre eux seulement pratiquent la vente directe. Le redéveloppement d'un arboriculture diversifiée et orientée vers les circuits courts et de proximité est donc un enjeu majeur pour rediversifier l'agriculture de la région, améliorer sa résilience et répondre aux besoins de sa population.

L'arboriculture est une activité qui présente deux caractéristiques notables. D'une part elle est très dépendante

de la météo et du climat – d'une année sur l'autre, les rendements peuvent connaître des variations considérables et les période de maturité des fruits peuvent varier de plusieurs semaines. D'autre part, elle implique une inertie importante, un arbres commençant à produire généralement 4 à 5 ans après sa plantation et n'atteignant sa pleine production qu'au bout de 8 à 10 ans. L'arboriculture repose donc sur des relations partenariales de moyen et long terme et nécessite de la flexibilité pour faire face aux aléas et accompagner la montée en production progressive des arbres et arbustes.

Enfin, l'arboriculture est fortement exposée aux dérèglements climatiques (hivers plus doux et plus courts, précipitations plus concentrées dans le temps, sécheresses, tempêtes, grêle, gel tardif, nouveaux ravageurs ...). Nous faisons le pari d'une adaptation par l'agroécologie, avec un modèle fondé sur la diversité des espèces et des variétés, l'agroforesterie pour créer des micro-climats locaux favorables, l'accueil de la faune auxiliaire, la préservation et l'amélioration de la vie du sol. La vie et la richesse du sol est fondamentale pour permettre aux arbres de développer un système immunitaire performant de faire face à des variations de températures rapides et extrêmes ou encore à des hivers trop doux qui ne permettent souvent plus ni de réguler naturellement les populations de ravageurs ni d'assurer aux arbres le repos nécessaire à la bonne reconstitution de leurs réserves nutritionnelles. Protéger la vie du sol passe notamment par le fait de privilégier la phytothérapie (traitements naturels à base de plante). Un moindre recours aux produits phytosanitaires, notamment les pesticides et fongicides autorisés en agriculture biologique, implique cependant davantage d'aléas de production (rendements, calibres, aspect des fruits). La transformation des fruits abîmés en confitures constitue un élément important pour permettre de réduire le recours aux produits phytosanitaires, ces fruits ne constituant plus une perte sèche pour le producteur. La production de la vie du sol passe également par un recours privilégié aux amendements et paillages organiques (compost, paille, bois broyé, résidus de taille et de tonte) ainsi que le désherbage manuel, ce qui implique une manutention importante. Cette pratique vertueuse est possible grâce à l'organisation de chantiers collectifs.

II. Engagements des parties au contrat

a. Engagements de l'adhérent.e :

- Etre adhérent.e.s de l'association « **Le T.R.U.C de Saint Maur** », participer à la concrétisation de ses objectifs et respecter le fonctionnement prévu par le règlement intérieur de l'association (permanences, participer à la vie de l'association...) ;
- Pré financer la production (cf. prix de la part de récolte et modalités de règlement) ;
- Participer aux chantiers proposés par le producteur dans la mesure des disponibilités et capacités de l'adhérent.e ;
- Faire des retours au producteur en cas de mécontentement ;
- Venir chercher sa part de récolte chaque semaine sur le lieu de distribution. En cas d'absence, l'adhérent.e devra trouver une solution pour récupérer sa part ; a minima, il.elle préviendra l'association afin que la part de récolte soit distribuée à une tierce personne. Aucun remboursement ne sera effectué par le producteur ou par l'association.

b. Engagements du producteur :

- Livrer des fruits de qualité, frais, de saison, issues de sa production et réparties quantitativement de manière égale entre les adhérent.e.s ayant signé un contrat d'engagement ;
- Être régulièrement présent.e aux distributions, donner régulièrement des nouvelles sur l'avancée de la production ;
- Accueillir les adhérent.e.s sur la ferme au moins une fois pendant la période d'engagement, à l'occasion de chantiers ou d'une journée portes ouvertes ;
- Proposer régulièrement des ventes de confitures sur commandes, produites avec les fruits abîmés ou en surplus ;
- Être transparent.e sur le mode de fixation des prix et ses méthodes de travail, répondre aux questions des adhérent.e.s ;
- Respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique et la charte de l'agriculture paysanne.

c. Engagements communs :

- Les partenaires s'engagent à partager les risques naturels et techniques liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à faire part au collectif des soucis rencontrés ;
- Inscrire la relation dans la durée afin d'accompagner d'une part la montée en compétence et le développement de la production du producteur et d'autre part le développement de l'association et de sa capacité à répondre aux besoins alimentaires des adhérent.e.s ;
- En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), le contrat pourra être révisé lors d'une réunion spécifique (assemblée générale extraordinaire), en présence des es adhérent.e.s, du producteur et si nécessaire d'un.e représentant.e du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.

III. Composition des paniers et mode de fonctionnement

Les contrats sont dits "multifruits" et comprennent les fruits suivants :

- fraises
- framboises
- mûres
- cassis
- groseilles
- groseilles à maquereaux,
- rhubarbe
- raisin de table
- abricots
- prunes
- figues
- pêches
- poires

Toute la production est certifiée Agriculture Biologique (AB) par l'organisme Ecocert.

Modalités des distributions :

- Distributions hebdomadaires
- Période d'engagement : du lundi 11 mai au vendredi 23 octobre 2026
- Nombre de distributions : 18 à 20 paniers selon récoltes

Le nombre de distributions prévues est volontairement inférieur au nombre de semaines couvertes par la période d'engagement. Cette organisation flexible est nécessaire pour faire face à des dates de maturité qui varient d'une année sur l'autre.

Quantités :

- la proportion des différents fruits correspondra à la productivité de chaque espèce
- les mangeurs auront chacune des variétés produites dans le verger
- le poids hebdomadaire de fruits variera de 500g à 2 kg selon la composition

Les dates, nombre de distributions, proportions et quantités de fruits peuvent varier selon les aléas de la production. Le producteur s'engage à communiquer le plus régulièrement possible et de manière transparente sur ces aspects.

- Horaires hebdomadaires : Vendredi, 19h
- Adresse du lieu de distribution : la Pépinière Emmaüs, Avenue de l'Observatoire, 94 100 Saint-Maur-des-Fossés

f. Prix de la part de récolte et modalités de règlement :

- Le prix de la part de récolte (ou panier) est fixé à 250,00€ HT et à 500€ HT pour une double part soit 263,75€ TTC pour une part simple et 527,5 € TTC pour une double part (TVA 5,5%)
- La participation aux frais de livraison et de conditionnement est de 5€ HT par part, soit 6€ TTC pour une part simple et 12 € TTC pour une double part (TVA 20%)

Le prix total est donc de 269,75 € TTC pour une part simple et 539,5 € TTC pour une double part

La valeur moyenne des paniers hebdomadaires sur la période d'engagement est de 12,5 € HT. La valeur réelle des paniers varie d'une semaine à l'autre, en fonction des fruits et des récoltes de la semaine.

Le règlement des paniers peut être réalisé par des versements multiples, les chèques doivent être remis au moment de la signature du présent contrat, ils seront encaissés aux échéances indiquées dans le tableau ci-dessous, à l'ordre de « Les Vergers de Combreaux ».

Pour une part de récolte :

Païement en :	☐ 1 fois	☐ 2 fois
Sommes	269,75 €	134,87 € x 2
Mois d'encaissement	Mai	Mai et août

Pour une double part de récolte :

Païement en:	☐ 1 fois	☐ 2 fois
Sommes	539,50 €	269,75 € x 2
Mois d'encaissement	Mai	Mai et août

Fait à en 2 exemplaires, le

Signature de l'adhérent.e

Signature du producteur

Annexe I - Présentation de l'exploitation

Contexte

La Ferme de Combreaux regroupe des paysan.nes engagés dans le maraîchage, la boulangerie, l'arboriculture et l'apiculture biologique qui développent un modèle de ferme partagée avec ses habitants et son territoire. La commercialisation se fait principalement via les AMAP. En 2024, Clément a repris et agrandi le verger de 1 ha créé en 2021.

Description

Le verger initial est composé de deux parcelles, l'une consacrée aux petits fruits (mûres, cassis, groseilles, caseilles, groseilles à maquereaux, framboises, fraises), raisin de table, rhubarbe, et quelques abricotiers et l'autre aux arbres fruitiers (cerisiers, poiriers, pruniers, figuiers, pêchers – première récolte attendue cette année) et aux framboisiers. 1800 m² de petits fruits ont été plantés à l'automne 2024. L'agrandissement du verger en 2025 (+2,7 ha) permettra de développer les productions de fin d'été et d'automne (pêches, poires, figues, framboises) et d'y ajouter des pommes, des amélanches, des kakis, des noisettes et des coings. Il permettra également d'expérimenter l'acclimatation de grenadiers, d'argousiers et de nashis – de quoi manger des fruits frais la majeure partie de l'année ! L'entrée en production des nouvelles plantations est attendue pour 2027/2028.

Conduite et gestion

Le verger suit les principes de l'agroécologie et l'agriculture paysanne : agroforesterie, diversité des espèces et variétés, protection du sol et de la biodiversité notamment les insectes et animaux auxiliaires, phytothérapie, ancrage territorial, solidarité, recours privilégié aux ressources locales. Toute les productions sont certifiées bio, la conduite technique s'inspire de l'agriculture syntropique et de la conduite en haies fruitières. En plus des haies sauvages existantes et des plantes compagnes implantées au sein des haies de production, 700m de haies intra-parcellaires vont être plantées d'ici à fin 2026. La taille douce et le non travail du sol sont privilégiés, les bois de taille sont utilisés pour produire le paillage des arbres et l'amendement du sol. Il s'agit ainsi de favoriser la résilience climatique du verger – l'agroforesterie, la vie du sol et la diversification des productions limite l'impact des phénomènes climatiques violents (gel tardif, grêle, pluies ou vents violents, sécheresses, pics de température extrêmes...). Afin de protéger au maximum la santé des mangeurs et des paysans, le recours aux produits phytosanitaires autorisés en bio (principalement bouille bordelaise) est réduit au maximum et l'utilisation de produits jugés trop dangereux (notamment les perturbateurs endocriniens et neurotoxiques) est bannie. Les fruits trop abîmés pour être proposés frais sont transformés en confitures – et plus tard en compotes, purées, fruits séchés et vinaigres.

Cette approche implique cependant d'accepter une part significative de fruits consommables mais hors calibres standards ou légèrement abîmés – afin notamment de limiter le besoin de traitements préventifs et de permettre une régulation naturelle des espèces nuisibles –, d'accepter une diversité de fruits et certaines des contraintes liées à la petite taille de l'exploitation et au climat. Elle nécessite donc le soutien de mangeuses et mangeurs solidaires et conscient.e.s de l'urgence de changer nos façons de produire et de consommer.

Annexe II – calendrier de production 2026 et perspectives pour les années suivantes

Mai	Rhubarbe, fraises
Juin	Rhubarbe, fraises, framboises, groseilles, cassis, groseilles à maquereaux
Juillet	Framboises, groseilles, cassis, groseilles à maquereaux, mûres, abricots
Aout	Rhubarbe, framboises, mûres, pêches, raisin noir, prunes
Septembre	Framboises, pêches, raisin noir, raisin blanc, prunes, figes, poires
Octobre	Raisin blanc, figes, poires

De 2027 à 2030, de nouveaux fruits feront leur apparition :

- 2027 : amélanthes (juin-juillet), aronia (septembre-octobre)
- 2028 :
 - nashis (août-septembre), pommes (septembre-novembre), coings (octobre-novembre), baies d'argousier (septembre-octobre), baies de passiflores
 - davantage de pêches en termes de variétés et en quantité
 - davantage de poires en termes de variétés et en quantité
 - davantage de figes en termes de quantité
- 2029-2030 :
 - grenades (septembre-octobre), kakis (septembre-octobre), noisettes (septembre-octobre)
 - davantage d'abricots en termes de variétés et en quantité

L'augmentation de la production du vergers se traduira par des paniers plus volumineux sur une période plus longue, avec pour objectif de pouvoir proposer au total 120 parts de récoltes (réparties entre les différentes AMAP partenaires du verger) d'une valeur annuelle de 300 € HT pour une part simple en 2028 et 350€ HT en 2030.

Annexe III – Prix HT pratiqués

Espèce fruitière	Prix € HT / kg
Rhubarbe	4
Fraises	17
Framboises	25
Groseilles	25
Cassis	30
Groseilles à maquereaux	20
Mûres	22
Abricots	7
Pêches	6
Raisin	6
Prunes	5
Figes	12
Poires	4

Comme vous pouvez le constater, les prix pratiqués sont généralement inférieurs à ceux affichés en grande distribution, spécialisée bio ou non, pour des produits bio et français. De plus les fruits sont de plus locaux, cueillis à maturité, frais et issus de près d'une grande diversité de variétés (près de 200 variétés plantées).

Ce rapport qualité/prix est rendu possible

- 1/ par l'absence d'intermédiaires entre le producteur et l'adhérent.e
- 2/ par des pratiques agroécologiques permettant de limiter les investissements de mécanisation et les traitements
- 3/ par la prévisibilité offerte par l'engagement des adhérent.e.s dans la durée, qui contribue à limiter les pertes et les invendus
- 4/ par la transformation à la ferme qui permet de valoriser les fruits abîmés

En faisant le choix d'un prix juste et modéré, le producteur souhaite d'une part proposer des fruits sains et savoureux accessibles au plus grand nombre et d'autre part montrer que l'agriculture paysanne peut être compétitive avec des filières conventionnelles tout en respectant la nature.