**CONTRAT FROMAGES DE CHEVRES FERMIERS BIO**

*Producteur :*  La Ferme des Croq’Epines *Consommateurs :* **« Le Festi’Val des Légumes »**

Alexandra Dupont AMAP Athis-Mons

N°4 La Treurie

37460 Nouans les Fontaines

*Référent pour les fromages de chèvres :* Véronique Belda

3 impasse du quai de l’Orge - 91200 Athis Mons, tél : 07 54 83 78 11

**Livraisons du 11 février 2016 au 15 décembre 2016**

**Contrat direct producteur-consommateur :** en préachat : pas d’intermédiaires, des consommateurs volontaires se chargent d’organiser les commandes et distributions.

**Engagement réciproque :** prix transparents et équitables, échanges entre producteurs et consommateurs, élevage respectueux des animaux et de l’environnement. Ce contrat est directement conclu entre le producteur et le consommateur. L’association « **Le Festi’Val des Légumes** » organise les distributions.

**Fromages de chèvres fermiers bio (certifiés Ecocert depuis le 12/10/2011)**

Petite ferme à taille humaine : 20 hectares, 50 chèvres en lactation. Nourriture des chèvres 100% bio : foin, céréales, bouchons de luzerne certifiés bio. Les chèvres pâturent quotidiennement sur les prairies de la ferme, tant que la météo le permet.

Le lait cru et entier utilisé pour la fabrication des fromages ne provient que des chèvres de la ferme. La présure utilisée est une présure végétale. Les fromages conviennent donc aux régimes végétarien, kasher et hallal.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **11 février** | | **17 mars** | | **14 avril** | | **12 mai** | | **16 juin** | |
| **Désignation** | **Prix** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** |
| Crottins frais | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crottins demi-frais | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crottins demi-secs | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crottins secs | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pyramide type Valençay | 5€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Bûches type Sainte Maure | 5€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Grands cabris type Selles sur Cher | 4€65 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faisselles – 500g | 3€80 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Délices de Biquette  (Faisselle égouttée et brassée) | 3€40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Demi-tomme | 11€ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tomme (Environ 550g à 3 semaines d’affinage) | 22€ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL COMMANDE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **7 juillet** | | **22 septembre** | | **13 octobre** | | **10 novembre** | | **15 décembre** | |
| **Désignation** | **Prix** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** | **Quant.** | **Total** |
| Crottins frais | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crottins demi-frais | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crottins demi-secs | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crottins secs | 2€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pyramide type Valençay | 5€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Bûches type Sainte Maure | 5€90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Grands cabris type Selles sur Cher | 4€65 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faisselles – 500g | 3€80 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Délices de Biquette  (Faisselle égouttée et brassée) | 3€40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Demi-tomme | 11€ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tomme (Environ 550g à 3 semaines d’affinage) | 22€ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL COMMANDE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Le contrat et les chèques à l’ordre d’ « Alexandra Dupont, La Ferme des Croq’Epines » seront à remettre au membre de l’association référent pour les fromages de chèvres.**

*En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérents, l'agriculteur partenaire, et un représentant du réseau régional des AMAP.*

**Nom, prénom :**

**Adresse :**

**Téléphone : Adresse mail :**

**Fait à le**

**Signature :**

Signature d’Alexandra DUPONT