



CONTRAT 2020/2021

Signer ce contrat signifie que vous **respecterez** vos engagements

N° de contrat

**FROMAGE
CHEVRE-**

~~~~ Veuillez documenter les zones grisées ~~~~

## Les contractants

Le présent contrat est passé entre :

GAEC Pampilles et Cabrioles - Camille THEPAULT et Benjamin RAISON  
adresse : La Croix Trinchant 22400 PLANGUENOUAL  
téléphone : Camille 06 17 07 47 50 Benjamin 06 37 15 93 66  
e-mail : contact@pampillesetcabrioles.fr

désigné ci-après « le producteur » d'une part, et :

Nom [ ] Prénom [ ]  
adresse [ ]  
[ ]  
téléphone [ ]  
e-mail [ ]

N° adh. [ ]

désigné ci-après « l'adhérent » d'autre part.

## L'objet du contrat

Le présent contrat concerne la livraison deux à trois fois par mois par les producteurs de fromage de chèvre. Les produits sont payés d'avance par l'adhérent au producteur. Le tableau joint en annexe précise le détail des produits choisis par l'adhérent. Cette annexe doit obligatoirement être jointe au contrat pour que celui-ci soit valide.

La livraison aura lieu dans l'ancienne école des Charrières, rue Saint-Anne à Quévert, entre 18h00 et 19h30, selon le calendrier établi, sauf cas exceptionnel qui ferait l'objet d'une information particulière par Amap'arcelle Solidaire.

## La durée du contrat

La durée du contrat est de 6 mois. Il prend fin avec la dernière livraison.

## Les engagements réciproques

L'adhérent s'engage à :

- **payer d'avance** en remettant au producteur de l'Amap'arcelle Solidaire la totalité des chèques correspondant aux choix indiqués sur le tableau. Les chèques sont libellés au nom du producteur, à qui ils seront remis à chaque échéance.
- **participer à l'organisation** d'au moins une distribution au cours de l'année.
- **venir chercher** sa commande au jour et à l'heure prévus pour la distribution, ou se faire représenter.

Le producteur s'engage à :

- **élaborer** ses produits en respectant les principes de l'agriculture paysanne rappelés dans la **charte des AMAP**.
- **livrer** les produits choisis par l'adhérent au jour et à l'heure prévus pour la livraison.

## L'adhérent déclare avoir réglé sa cotisation annuelle 2020/2021 à l'association

| Fait à Quévert | LE PRODUCTEUR | L'ADHÉRENT |
|----------------|---------------|------------|
| DATE           |               |            |
| SIGNATURE      |               |            |

| Produit              | Crottin frais        | Crottin mi-affiné    | Crottin affiné       | Crottin frais échalotes | Crottin frais poivre | Crottin frais ail et fines herbes | Crottin frais indien (graines de pavot, curry, sel, menthe, poivre noir) | Crottin frais épice (poivron rouge, échalote, graines de moutarde, poivre, ail, paprika, sel) | Crottin oriental (oignon, poiv rouge, origan, cumin, piment doux, herbes de pro, poivre, piment) | Crottin frais grecque (oignon, poivron, ail, ail des ours, persil) | Crottin frais oignon coloré (oignon, ail, paprika, poivron rouge, raifort, gingembre) | Crottin frais "surprise" enrobé |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>prix unitaire</b> | <b>2.50</b>          | <b>2.50</b>          | <b>2.50</b>          | <b>2.90</b>             | <b>2.60</b>          | <b>2.60</b>                       | <b>2.60</b>                                                              | <b>2.60</b>                                                                                   | <b>2.60</b>                                                                                      | <b>2.60</b>                                                        | <b>2.60</b>                                                                           | <b>2.60</b>                     |
| Dates                | 135 g au démoulage   | 135 g au démoulage   | 135 g au démoulage   | 135 g au démoulage      | 135 g au démoulage   | 135 g au démoulage                | 135 g au démoulage                                                       | 135 g au démoulage                                                                            | 135 g au démoulage                                                                               | 135 g au démoulage                                                 | 135 g au démoulage                                                                    | 135 g au démoulage              |
| 14/10/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>    | <input type="text"/> | <input type="text"/>              | <input type="text"/>                                                     | <input type="text"/>                                                                          | <input type="text"/>                                                                             | <input type="text"/>                                               | <input type="text"/>                                                                  | <input type="text"/>            |
| 28/10/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>    | <input type="text"/> | <input type="text"/>              | <input type="text"/>                                                     | <input type="text"/>                                                                          | <input type="text"/>                                                                             | <input type="text"/>                                               | <input type="text"/>                                                                  | <input type="text"/>            |
| 11/11/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>    | <input type="text"/> | <input type="text"/>              | <input type="text"/>                                                     | <input type="text"/>                                                                          | <input type="text"/>                                                                             | <input type="text"/>                                               | <input type="text"/>                                                                  | <input type="text"/>            |
| 25/11/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>    | <input type="text"/> | <input type="text"/>              | <input type="text"/>                                                     | <input type="text"/>                                                                          | <input type="text"/>                                                                             | <input type="text"/>                                               | <input type="text"/>                                                                  | <input type="text"/>            |

| Produit              | Bûche fraîche        | Bûche mi-affinée     | Bûche affinée        | Fromage frais à tartiner nature sans sel | Fromage frais à tartiner nature avec sel | Fromage frais à tartiner fines herbes | Faisselle            | Fromage blanc        |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>prix unitaire</b> | <b>6.00</b>          | <b>6.00</b>          | <b>6.00</b>          | <b>3.20</b>                              | <b>3.20</b>                              | <b>3.20</b>                           | <b>3.00</b>          | <b>3.10</b>          |
| Dates                | 360 g au démoulage   | 360 g au démoulage   | 360 g au démoulage   | Barquette de 180g                        | Barquette de 180g                        | Barquette de 180g                     | 500g                 | 400g                 |
| 14/10/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                  | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| 28/10/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                  | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| 11/11/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                  | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| 25/11/2020           | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                     | <input type="text"/>                  | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

Montant TOTAL : ..... Nombre de chèques : ..... Montant du chèque : .....

Montant des 2 chèques : .....

Montant des 3 chèques : .....

Montant des 4 chèques : .....

Les chèques sont à remettre aux producteurs à la première livraison au plus tard.

**Nous sommes aussi éleveurs de cabris élevés sous la mère, certifiés bio.**

**C'est une viande rare unique disponible 2 fois dans l'année. Nous la vendons sous forme de colis (ou demi-colis) : gigot, épaule, côtelettes, filets, sautés,...**

**Voir le contrat spécifique. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter !**

