

Contrat fromage de chèvre

Automne/Hiver 2022/2023

AMAP REZÉ SAINT-PAUL/ La Ferme du Hallay

Le producteur : Yoan AGUER - Le Hallay - 20 rue des Noëles 44690 La Haye Fouassière

Tél : 06 71 64 24 17 adresse mail : fermeduhallay@gmail.com

L'adhérent :

Nom / Prénom :

Adresse :

Téléphone : **mail :**

Objet : Le présent contrat règle les modalités de vente de fromage de chèvre entre Yoan Aguer - La Ferme du Hallay et les adhérents de l'AMAP REZÉ SAINT PAUL.

Le contrat prend effet à la première livraison - 12 octobre 2022 et se termine le 29 mars 2023 (dont une pause hivernale sans lactation des chèvres). Il porte sur 5 livraisons de fromages de chèvres. Si le contrat est souscrit en cours de saison, l'engagement se fera pour le nombre de livraisons restantes. Les distributions ont lieu un mercredi sur deux pendant la livraison de légumes entre 18h et 19h.

La producteur s'engage :

- à fournir aux dates mentionnées, un panier comportant les fromages de chèvre, yaourts ou faisselles élaborés sur l'exploitation, dans le respect de la chaîne du froid et des règles sanitaires et selon les principes de l'agriculture biologique.
- En cas de produits manquants, soit à reporter la livraison, soit à rembourser l'écart en fin de contrat.
- à accueillir les adhérents sur l'exploitation au moins une fois pendant l'année (date à déterminer).
- A respecter les principes de la charte des AMAP de l'association Alliance Provence.

L'adhérent s'engage :

- à venir prendre ses produits, ou à les faire récupérer par une personne de son choix. En cas d'oubli, le contenu du panier sera réparti entre les permanents du jour, sans remplacement ni remboursement, ou repris par la productrice.
- A prendre les mesures nécessaires pour le respect de la chaîne du froid, notamment de se munir d'une glacière pour réceptionner les produits et de respecter les dates limites de consommation.
- A soutenir la productrice dans sa démarche de production issue de l'agriculture biologique pour la durée du contrat. Il reconnaît que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et accepte d'assumer ces risques sachant qu'il recevra la juste part de la production de la saison.
- A respecter la Charte des AMAP et par mon statut de membre, au règlement intérieur de l'AMAP REZÉ SAINT PAUL.

Les produits :

Les produits ont une date limite d'utilisation optimum (DLUO) de 10 jours (mention « à consommer de préférence avant le »). La conservation peut se faire au réfrigérateur (4°C pour les fromages frais et entre 4°C et 8°C pour les affinés). Le fromage continue alors de s'affiner et de sécher.

Notre producteur vous propose pour cette saison :

- Crottin frais ou affiné (blanc ou cendré selon disponibilité)
- Buchette affinée (blanche ou cendrée selon disponibilité)
- Palet (le grand frère du crottin) affiné (blanc ou cendré selon disponibilité)
- Boîte 5 fromages fleurs (pétales du Hallay)
- Tomme lactique entière / demi / quart (la tomme correspond à un large fromage plat affiné (3 semaines minimum))
- Pétales du Hallay poivron / poivre / Échalotes / Ail persil
- Volcan (fromage frais non salé creusé à la cuiller garni de confiture de framboise ou de miel).
- Yaourts natures x 4 **POTS EN VERRE À RETOURNER AU PRODUCTEUR**
- faisselles natures x 4 **POTS À RETOURNER AU PRODUCTEUR**

Commandes à effectuer sur : <https://app.cagette.net/subscriptions/contract/73684>

Paiement par chèques libellés à l'ordre de « Yoan AGUER » et datés du jour de signature du contrat.

Le référent du contrat : Christian MEMETEAU 06 75 99 03 68 – memeteauchristian@orange.fr

Fait à Rezé le :

Le producteur :

L'adhérent