

Association *Les Paniers du Chablais*

Contrat d'engagement : Produits Laitiers Frais de Vache
« Les Rouquines » en Agriculture Biologique - Année 2020

www.lespaniersduchablais.fr

info@lespaniersduchablais.fr



Entre l'Adhérent :

M,.....

Adresse.....

.....

Tél. (portable de préférence)

.....Courriel.....

et le Producteur:

LES ROUQUINES, M. DUMONT Bernard et FINKELSTEIN Aurélie, Le Fion, 74500 CHEVENOZ
zoe123_66@msn.com 06.15.13.62.29 est convenu ce qui suit :

Pour la saison 2020, du 10/01 au 11/12 inclus, **CHAQUE QUINZAINE**, en semaines **PAIRS**, **sauf 4 distributions** (dates transmises 2 semaines auparavant) soit **21 livraisons pour l'année complète**. *Un contrat peut être souscrit en cours d'année, voir avec le producteur*. Le contenu du panier est déterminé par l'adhérent par le présent contrat. En cas de changement à titre exceptionnel dans les quantités prévues, possibilité de demander par tel. ou mail, directement au producteur (selon disponibilité du/des produits): la valeur de la marchandise demandée exceptionnellement sera déduite du "**Monnaie-Lait**" (*sous réserve de contrat, et reconductible l'année suivante en cas de crédit restant*).

Les emballages notés en vert sont à ramener svp!!! et paniers groupeurs !

Produits	Conditionnement	Prix	Quantité	Total prix
Lait frais entier (DLC 3jrs)	Bouteille verre 1L	1,50€		
Crème fraîche (DLC 6jrs)	Pot verre 12,5cl	1,80€		
	Pot verre 25cl	3,10€		
	Pot verre 50cl	5,50€		
Beurre cru (DLC 21 jrs)	Motte 125g	2,10€		
	Motte 250g	3,95€		
Yaourt nature (DLC 14 jrs)	Unité -12,5cl + capsule	0,90€		
Faisselle (DLC 10 jrs)	Unité - pot 12,5cl	0,95€		
Sérac (DLC 6jrs)	env.200g pot de 25cl	2,90€		
			TOTAL semaine	

Disponible avec le Monnaie-Lait:

- **Tomme du Fion** (à la coupe) 13.80€/Kg
- **Raclette** (à la coupe) 14.50€/Kg
- « **RebloFion** » ou demi-RebloFion 20€/Kg

- « **Tartare** » (fromage frais ail persil ciboulette), DLC 14 jours, env, 110g, **pot** 12,5cl, 2€40 pièce
- « **Petit Frais** » env. 130g pièce, 2€20 nature (salé), 2,40€ aromatisé (poivre, ail, échalote...)
ou demi-sec

- **Panna-cotta et Crème aux œufs** (à la vanille, 12,5cl, DLC 12 jours) 2,40€ pièce, (saisonnier)

Le Producteur s'engage :

- à livrer personnellement, en un lieu, un jour et un horaire déterminés par le conseil d'administration de l'association, les produits demandés par l'Adhérent dans le tableau du présent contrat, produits par ses soins,
- à informer à la demande, sur le lieu de livraison, l'Adhérent sur ses savoir-faire, pratiques et contraintes,
- à conserver un mode de production respectueux de l'environnement, de l'Adhérent et conforme à la Charte des AMAP,
- à encaisser chaque chèque de paiement en début de mois selon le calendrier prévu,
- à respecter les statuts et le règlement intérieur de l'association "Les paniers du Chablais".

L'Adhérent s'engage :

- à venir prendre ou faire prendre, en un lieu, un jour et un horaire déterminés par le conseil d'administration de l'association, ses produits prévus,
- à remettre à l'association, lors de la contractualisation, **le(s) chèque(s) à l'ordre de Les Rouquines**
- ainsi qu'à **re-créditer le Monnaie-Lait si besoin est** tout au long de l'année.

SELON LE CONTRAT:

..... € x semaines = € à régler: + **Monnaie-Lait** (facultatif): €

TOTAL : ,,,,,,,€

1 chèque deEuros ou chèques de Euros (à encaisser
(dates SVP).....)

- à respecter les principes de la Charte des AMAP, les statuts et le règlement intérieur de l'association "Les paniers du Chablais",
- à trouver son remplaçant en cas de départ anticipé (s'il n'y a pas de liste d'attente).

En cas de non respect d'une de ces clauses, l'association décide si le contrat est maintenu ou résilié.

L'association "Les paniers du Chablais", à pour rôle de favoriser le bon fonctionnement du présent contrat mais ne peut être tenue responsable en cas de dysfonctionnement. Le cas échéant, l'association doit être contactée en la personne de la Présidente de l'association.

A

Le



Signature du producteur

Signature de l'adhérent

En annexe : liste des ingrédients de chaque produit,

suivez l'actualité de notre petite exploitation via la page Facebook « les rouquines » !