

CONTRAT D'ENGAGEMENT

AMAP D'OLORON : FROMAGES DE CHÈVRE : **ETE 2018: JUILLET - AOÛT – SEPTEMBRE**

NOM de l'adhérent :

ADRESSE (s'il y a des changements ou nouvel inscrit au contrat) :

Si vous êtes nouveaux adhérents :

téléphone domicile : portable :

adresse électronique :

Nouveauté 2017 ! Sylvie et Michel vous proposent pour ce nouveau contrat, un nouveau produit ! Il s'agit de crottin frais type « faisselle ». C'est à dire égoutté et pas salé (particularité il est encore assez mou donc boîte obligatoire !!).

Une distribution toutes les deux semaines.

fromages	Crottins frais	Crottins frais type « faisselle »	Crottins demi-affinés	Bûches fraîches	Bûches	Pyramides fraîches	Pyramides
prix	1,70 € ou 8 € les 5	1.70€ Ou 8€ les 5	1,70 € ou 8 € les 5	3.20€	3.20€	3.20€	3,20€
quantité souhaitée par distribution fromage(s) fromage(s) fromage(s)fromage(s)fromage(s)fromage(s) fromage(s)
coût pour 1 distribution € € €€€€€
				Nombre de distribution: 5 10/07 ; 24/07 ; 07/08 ; 04/09 ; 18/09 (entourez les distributions souhaités)			
				Total à payer:			

Établissez votre contrat :

Règlement de l'intégralité en un chèque de €
Règlement en ___ chèques de (encaissement étalé sur plusieurs mois) € + €+ €

Tous les chèques sont remis au responsable de trésorerie de l'AMAP : Alain Baqué Meyre ou Yves Herriou

- au moment de la signature des contrats
- établis à l'ordre du producteur, Michel Mathieu.

Date et signature du membre :

✂

AMAP Oloron: Fromages de chèvre

REÇU

M, trésorier de l'AMAP Oloron « fromage de chèvre », atteste avoir reçu de M, pour confirmation de son engagement d'achat de fromages, correspondant caractéristiques rappelées ci-dessous, à Michel Mattieu et Sylvie Bourse,

Distribution les mardis de 18h30 à 19h30 à Oloron.

Dates des distributions : 10/07 ; 24/07 ; 07/08 ; 04/09 ; 18/09

Dates d'aide à la distribution : 10/07 ; 24/07 ; 07/08 ; 04/09 ; 18/09 (

Règlement du contrat : € encaissé en 1 chèque 2 chèques ___ chèques

Produits commandés lors des distributions (une distribution toutes les 2 semaines) :

Crottins frais :	Crottin frais « faisselle » :	Crottins demi-affinés :	Bûches fraîches :	Bûches affinées :	Pyramides fraîches :	Pyramides affinées :
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Chaque membre s'engage à respecter la charte. **Date et signature : Le (la) trésorier(ère)**



Trésorerie et distribution : Yves Herriou – ; Alain Baqué-Meyre - 06 31 43 95 53 ;

Fiche technique de l'exploitation:

la structure	exploitation individuelle – installation en 1986 – 2 exploitants non certifiée Agriculture biologique spécificité: élevage en haute montagne
les surfaces cultivées	<u>cultures pour l'alimentation des animaux</u> : 8 hectares prairies naturelles
les animaux	-45 chèvres au total et 10 brebis - Estive toute l'année puisque ferme de montagne en accès direct estive communale. (sortent tous les jours sauf par mauvais temps) -Alimentation : Foin (fait par l'exploitant), regain(producteur local de montagne), maïs (non bio fourni par le syndicat du haut Ossau), luzerne et paille (acheté en circuit courant). -une partie des soins est encore en allopathie mais formation en cours en aromathérapie et phytothérapie.
les produits	fromages variés suivant les saisons : fromage de chèvre frais et affiné – tome de chèvre à partir d'août production de mars à mi-novembre. viande ovine : agneau broutard (petite quantité)
commercialisation	vente directe à la ferme marché de Laruns vente en magasins crémiers et restaurant (Oloron, Pau)

--