

**PRODUITS LAITIERS**

L'association a pour but de maintenir (et/ou d'inciter à l'installation) **une agriculture paysanne et durable** de proximité, en fournissant **des produits de qualité**, de saison, variés, écologiquement sains et socialement équitables. Comment ? Les consommateurs pré-financent une partie des productions et acceptent les aléas auxquels celles-ci sont soumises (et donc l'éventuel report de certaines distributions). Par la signature de ce contrat, producteurs et consommateurs s'engagent à respecter le règlement intérieur et dépassent le simple rapport commercial : **ils deviennent partenaires.**

C O N T R A C T A N T SPRODUCTEUR

GAEC DES TROIS POIRIERS
Les trois poiriers
49310 LE VOIDE
☎ 02 41 55 09 37 (chez Alain Guiffès et Nathalie Touret)

gaectroisporiers@laposte.net

CONSOMMATEUR

NOM-Prénom :

Adresse.....

CP-Ville.....

☎.....

@ :

L E P R O D U I T

Le GAEC des Trois Poiriers propose des produits laitiers à base de lait cru, transformés à la ferme, en production AB certifiée depuis Septembre 2008.

- **lait entier cru** : afin de limiter les emballages, dans l'esprit des AMAP, chacun apporte ses contenants et se sert à la fontaine;

- **beurre doux, gros sel, sel fin : de 150g ;**

- **crème fraîche, fromage ail & ciboulette, yaourt à la vanille ou au citron et faisselle** : le GAEC fournit les emballages et le consommateur s'engage à les ramener vides et propres. Le prix des produits inclus le coût de ces emballages de façon très modique du fait de leur réutilisation. Lors de la première livraison, il vous sera donné un couvercle plastique pour les contenants de crème fraîche, yaourt et de fromage ail & ciboulette.

- **yaourt nature et fromage blanc** : des contenants en verre avec couvercle sont disponibles à prix coûtant, le consommateur s'engage à ramener ses emballages pour sa propre réutilisation.

Les produits sont issus de la transformation du lait et des aléas de fabrication peuvent intervenir, exceptionnellement, remettant en question la livraison. Dans cette circonstance, les produits défectueux seront à valoir pour la livraison suivante. Les consommateurs sont responsables de leurs produits dès réception, en particulier pour ce qui concerne le respect de la chaîne du froid.

T E R M E D U C O N T R A T

Le présent contrat est établi par semestre. Merci d'envoyer les bons de commande et le règlement à l'adresse du tuteur indiquée sur le bon de commande.

Le règlement s'effectue par autant de chèques que de mois de contrat, ceux-ci seront encaissés en début de chaque mois. Les commandes ne seront prises en compte que sous réserve de réception des chèques correspondants (**chèques à l'ordre du GAEC des Trois Poiriers**).

Les nouveaux consommateurs peuvent disposer d'un mois d'essai avant de s'engager par un contrat.

Pendant les périodes de vacances scolaires, il n'y a pas de transformation.

Les livraisons auront lieu chaque jeudi de **17h00 à 18h00** dans la cour de la médiathèque de Montreuil Bellay.

R E S I L I A T I O N

Toute résiliation des contractants reste possible sous certaines conditions. Dès lors, le remboursement des mensualités restantes sera étudié par les représentants de l'association.

S I G N A T U R E S

précédées de la date et de la mention « Lu et approuvé »

le producteur
Le / /

le consommateur
Le /

ORGANISATION DES DISTRIBUTIONS et PAIEMENTS
PRODUITS LAITIERS

Nom-Prénom : _____

- Je déclare être à jour de l'adhésion à l'AMAP de l'OUTARDE.
- Je m'engage à prendre connaissance des réalités professionnelles du GAEC des Trois Poiriers en prenant le temps d'échanger avec les producteurs, Nathalie, Alain et Damien .
ou/et en participant aux événements qu'ils proposent : portes ouvertes, visites, petits déjeuners..

TUTEUR
CHARRUAU Pierre-Yves, 232 rue de la Cerisaie, les Caves,
49260 VAUDELNAY - 09 51 16 84 08 -
charruau_py@yahoo.fr

période : de début décembre 2014 à fin mai 2015

dates	lait	beurre doux	beurre sel fin	beurre gros sel	crème fraîche	yaourt	fromage blanc lissé		fromage frais				faiselle	"nouveau" yaourt 40 cl	fromage ail - ciboulette	* tomme	petit affiné		
	en litre	150 g	150 g	150 g	20 cl	50 cl	1 litre	50 cl	1 litre	nature	herbes	poivre	festif	1 kg	vanille	citron	- 300 g	à l'unité	
04/12/2014																			
11/12/2014																			
18/12/2014																			
25/12/2014																			
01/01/2015	Pas de Transformation																		
08/01/2015																			
15/01/2015																			
22/01/2015																			
29/01/2015																			
05/02/2015																			
12/02/2015	Pas de Transformation																		
19/02/2015																			
26/02/2015																			
05/03/2015																			
12/03/2015																			
19/03/2015																			
26/03/2015																			
02/04/2015																			
09/04/2015																			
16/04/2015	Pas de Transformation																		
23/04/2015																			
30/04/2015																			
07/05/2015																			
13/05/2015																			
21/05/2015																			
28/05/2015																			
quantité	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
prix unitaire	0,90 €	2,20 €	2,20 €	2,20 €	1,65 €	1,35 €	2,60 €	1,95 €	3,85 €	2,15 €	2,20 €	2,20 €	2,20 €	3,25 €	1,40 €	1,40 €	2,10 €	4,55 €	2,10 €
TOTAL A PAYER par produit	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

13/05/2014 mercredi

SOMME TOTALE : 0,00 €

règlement :

_ / *chèques, soit un total de _____ € Espèces _____ €

* indiquer le nombre de chèques signature _____

remarques

Aux dates grisées, les produits ne sont pas disponibles.
Libre aux consommateurs d'inscrire à chaque date la quantité de leur choix (qui peut être différente d'une livraison à l'autre.)
ordre du chèque : **GAEC 3 POIRIERS**
A qui donner les chèques et les commandes ? _____ à **Pierre-Yves (tuteur) ou producteurs**
Quand les chèques sont-ils encaissés ? _____ **Au début de chaque mois**
Doit-on remplir le recto du contrat ? **Oui, si c'est un nouveau contrat...**

Deux produits nouveaux le yaourt sucré à la vanille, et le yaourt sucré au citron ; ces yaourts sont fabriqués avec des extraits naturels de vanille et de citron biologiques en provenance de l'entreprise ARCADIE et du sucre de canne également certifié bio. Pendant ce contrat, nous ferons des essais de fromage type st nectaïre et des essais de riz au lait en pot ou à la louche...

*La tomme peut contenir du lysozyme (enzyme à base de blanc d'oeuf, dose 10 ml/100 l)

L'AMAP de l'OUTARDE

contact : 232 rue de la Cerisaie, les Caves, 49260 LE VAUDELNAY, amapdeloutarde@gmail.com