



# AMAP de PONT-SAINTE-MAXENCE

60700 PONT-STE-MAXENCE

Association loi 1901

## Contrat d'engagement AMAP

### Produits laitiers

Saison «printemps» 2023 de mai 2023 à octobre 2023



#### Entre le producteur (Paysan en AMAP) :

Mr Jean-Marie BEAUDOIN, artisan fromager à Villers sur Auchy (60650)

09.71.20.83.40 mail : [beaudoin.jm@orange.fr](mailto:beaudoin.jm@orange.fr)



#### et l'adhérent :

Nom : ..... Prénom.....

Adresse : .....

Téléphone : ..... Courriel : .....

**Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements ci-après :**

#### Engagements de l'artisan fromager :

Livrer 2 fois par mois une part de ses productions laitières.

Fournir des produits laitiers frais, issus d'une agriculture sans herbicides ni pesticides, disponibles en fonction des saisons.

Le producteur s'engage à donner régulièrement des nouvelles de son activité et venir au moins 1 fois par saison sur une livraison pour rencontrer et informer les AMAPIENS.

Etre transparent sur ses méthodes de travail.

Prendre en compte les remarques et les besoins des adhérents de l'Amap.

#### Engagements de l'AMAPIen(ne):

Pré-financer la production.

Assurer une permanence pendant la période concernée par le contrat. [Tableau des permanences](#)

Participer à l'assemblée générale.

#### Solidarité avec le producteur :

Je reconnais que les ravageurs et les maladies peuvent nuire à la production. Je suis prêt à accepter un aménagement de la composition du panier en cas de nécessité.

#### Principe de concertation :

Aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les consommateurs (ou leurs représentants) et le producteur.

Un exemplaire de ce contrat d'engagement sera signé et gardé par l'AMAP. Un exemplaire sera donné à l'adhérent et au producteur.

Pour que le présent contrat soit valable, l'adhérent devra être membre de l'AMAP et être à jour de sa cotisation.

#### Livraisons et permanence des paniers produits laitiers :

JM Beaudoin s'engage à déposer les produits laitiers le jeudi soir sur le lieu de distribution des autres contrats Place Gérard Palteau à Pont Sainte Maxence, dans un réfrigérateur, accompagné d'un adhérent contrat produits laitiers pour l'ouverture du local.

L'AMAPIen(ne) pourra récupérer sa part « produits laitiers » directement le vendredi soir suivant, lors de la distribution habituelle à cette même adresse entre 17h30 et 18h45. Tout changement d'horaire vous sera communiqué par mail.

**La permanence devra être tenue par l'adhérent au moins 1 fois par contrat à chaque vendredi de livraison. Le lien ci-dessous vous emmènera vers un choix de date de permanence. Merci de choisir une date où les produits laitiers sont à distribuer.**

<https://framadate.org/bkEjvgnV8qCV9Xvd>

### Empêchement :

Cette souscription me donne la possibilité de ne pas prendre, pour des raisons personnelles, 2 paniers dans la saison, en prévenant 15 jours à l'avance (lors de la livraison précédente). Le(s) panier(s) sera(ont) remplacé(s), après accord trouvé avec le producteur, lors d'une autre livraison de la saison.

**Pour des raisons pratiques évidentes, je privilégie la solution qu'une personne de ma connaissance vienne chercher les paniers que je ne peux pas prendre.**

L'AMAP disposera des paniers non prélevés.

**En cas d'un montant trop faible de commande globale, l'artisan fromager se réserve la possibilité de décaler la livraison.**

### Choix des produits laitiers :

La composition des paniers dépend de vos choix uniquement. Il n'y a plus de prix forfaitaire au panier. L'adhérent-e choisit les produits laitiers souhaités selon la sélection pour toute la saison.

Le panier à 10.50 € est composé de 25 cl de crème fraîche et 400 g de tomme. C'est le seul panier déjà composé qui reste possible car la crème se vend uniquement par panier.

Conditionnement du lait : 1 litre en bouteille de verre, 1,5 litre en bouteille plastique.

**NOUVEAUTE DE CETTE SAISON : LA TOMME FUMEE en plus de celles au foin et au cidre**

**Dans le tableau le 1/4 et le 1/3 de tomme : la livraison se porte sur 2 variétés de tomme :**

**Ex : tomme au foin + tome au cidre ou tomme au foin + tomme fumée ou tomme au cidre + tomme fumée**

### 12 livraisons au total pour cette saison

Cocher les éléments que vous souhaitez avoir dans votre panier pour chacune des 12 livraisons. Vous pouvez prendre 2 mêmes fromages, il suffit de mettre dans chaque case le montant de vos choix. Seule la crème fraîche peut se trouver dans un panier avec la tomme. C'est le panier 1.

choix tomme (effacer ou barrer les choix inutiles)					
cidre	foin	fumée	cidre/foin	fumée/cidre	fumée/foin

	Panier 11,00 € 1 crème fraîche + ¼ tome	1 l lait entier 1.50 €	1.5 l lait entier 2,00 €	Yaourt 50 cl 2.40 €	Fromage blanc ½ écrémé 2.80 €	Petit frais 2.50 €	Bray 3.40 €	Bray au lin 3.60 €	Sullybert 2.90 €	Fontenot 2.90 €	Lulu 3.30 €	Tomme 1/3 11,20 €
05/05												
19/05												
02/06												
16/06												
07/07												
21/07												
01/09												
07/09												
21/09												
06/10												
20/10												
TOTAUX PAR COLONNE												

**Montant total de votre commande : - \_\_\_\_\_ €**

**Modalités de paiement (merci de cocher) : 1, 2 ou 3 CHEQUES  ou PAR VIREMENT  (voir RIB dans le mail)**

	Montant	Banque	n° de chèque ou virement n°	Encaissé le ou viré le
1	1 x _____ €			
2	2 x _____ €			
3	3 x _____ €			

Le(s) chèque(s) doit(vent) être libellé(s) à l'ordre de **Jean-Marie BEAUDOIN** et remis à la référente.

**DLC (date limite de consommation):**

5 jours pour le lait

**DLC :** 7 jours pour les petits frais et les Sully et Fontenot**DLC:** 15 jours pour les produits de crémerie**DDM** (date de durabilité minimale): 8 semaines pour les Bray et les tommes**INGREDIENTS**

**Lait:** lait cru entier et bio de vache - **Yaourt:** lait entier et bio de vache, ferments - **Crème fraîche:** crème de lait cru et bio de vache, ferments - **Fromage blanc:** lait cru entier et bio de vache, ferments, présure - **Petit frais :** lait cru entier, ferments, présure - **Lulu :** petit frais avec sel, ail, persil et ciboulette (tout bio) - **Sullybert:** lait cru entier et bio de vache, ferments, présure, sel - **Fontenot:** lait cru entier et bio de vache, ferments, présure, sel - **Bray:** lait cru entier et bio de vache, ferments, présure, sel - **Tomme foin:** lait cru entier et bio de vache et ferments, présure, sel, foin bio - **Tomme cidre:** lait cru entier et bio de vache, ferments, présure, sel, cidre bio - **Tomme fumée :** lait cru entier et bio de vache, ferments, présure, sel

Fait à :

Date :

Signature de l'adhérent

Signature du Producteur

Référente : Sylvie Talleu 06 87 16 97 74 – sylvie.talleu58@gmail.com