

La Ferme des Croq'Epines
Alexandra DUPONT
N°4 La Treurie
37460 Nouans les Fontaines

CONTRAT FROMAGES DE CHEVRES

JANVIER A JUIN 2022

AMAP LA FERME DE L'ORGE
Service Vie Associative
22 rue Danièle Casanova
91170 VIRY-CHATILLON

Contrat direct producteur-consommateur : en préachat, des consommateurs volontaires se chargent d'organiser les commandes et distributions.

Engagement réciproque : prix transparents et équitables, échanges entre producteurs et consommateurs, élevage respectueux de l'environnement.

Fromages de chèvres fermiers bio (Certificat ECOCERT valable du 28/02/2019 au 31/03/2021)

Petite ferme d'élevage à taille humaine : 20 hectares, 50 chèvres en lactation. Nourriture des chèvres 100% bio : foin, paille, céréales et bouchons de luzerne.

Les chèvres pâturent quotidiennement sur les prairies de la ferme, tant que la météo le permet.

Le lait cru et entier utilisé pour la fabrication des fromages ne provient que des chèvres de la ferme. La présure utilisée est une présure végétale. Les fromages conviennent donc aux régimes végétarien, kasher et hallal.

DESIGNATION	DATES	13/01/2022		17/02/2022		17/03/2022		14/04/2022		05/05/2022		09/06/2022	
	Prix	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total
Crottins frais	3,90 €												
Crottins demi-frais	3,90 €												
Crottins demis-secs	3,90 €												
Crottins secs	3,90 €												
Bûches type Sainte-Maure	7,80 €												
Pyramides type Valençay	7,80 €												
Grands cabris type Selles sur Cher	5,90 €												
Faisselles - 500 g	4,90 €												
Délices de Biquette - 500g Faisselle égouttée brassée	5,20 €												
Demie Tomme (225 g à 3 semaines d'affinage)	14,70 €												
Tomme (Environ 550 g à 3 semaines d'affinage)	29,40 €												
TOTAL COMMANDE													

Le contrat et les chèques à l'ordre de « La Ferme des Croq'Epines » seront :

A remettre à un membre du Conseil d'Animation, lors des distributions.

Nom Prénom :

Signature :

Signature d'A. DUPONT