

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

CONTRAT FROMAGE DE CHEVRE
JUILLET A DECEMBRE 2021 (sauf Août)

AMAP LA FERME DE L'ORGE
 Service Vie Associative
 22 Rue Danielle 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 chèvre fermiers bio (Certificat ECOCERT valable du 16/11/2020 au 31/03/2022)

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	08/07/2021		02/09/2021		07/10/2021		04/11/2021		02/12/2021	
	Prix	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total
Crottins frais	3,70 €										
Crottins demi-frais	3,70 €										
Crottins demis-secs	3,70 €										
Crottins secs	3,70 €										
Bûches type Sainte-Maure	7,40 €										
Pyramides type Valençay	7,40 €										
Grands cabris type Selles sur Cher	5,55 €										
Faisselles - 500 g	4,60 €										
Délices de Biquette - Faisselle égouttée brassée	4,10 €										
Demie Tomme (-225 g à 3 semaines d'affinage)	14,00 €										
Tomme (Environ 550 g à 3 semaines d'affinage)	28,00 €										
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