

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

CONTRAT FROMAGES DE CHEVRES

JANVIER A MAI 2019

AMAP LA FERME DE L'ORGE
Service Vie Associative
Place René Coty
91170 VIRY-CHATILLON

Contrat direct producteur-consommateur : en préachat : pas d'intermédiaires, 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 (certifiés Ecocert depuis le 12/10/2011)

Petite ferme d'élevage à taille humaine : 20 hectares, 60 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.

DATES		10/01/2019		07/02/2019		14/03/2019		04/04/2019		09/05/2019	
DESIGNATION	Prix	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total	Qté	Total
Crottins frais	3,50 €										
Crottins demi-frais	3,50 €										
Crottins demis-secs	3,50 €										
Crottins secs	3,50 €										
Bûches type Sainte-Maure	7,00 €										
Pyramides type Valençay	7,00 €										
Grands cabris type Selles sur Cher	5,25 €										
Faisselles - 500 g	4,00 €										
Délices de Biquette - Faisselle égouttée brassée	3,60 €										
Demie Tomme (-225 g à 3 semaines d'affinage)	12,00 €										
Tomme (Environ 550 g à 3 semaines d'affinage)	24,00 €										
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