

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

CONTRAT FROMAGES DE CHEVRES

SEPTEMBRE A DECEMBRE 2018

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 certifiés bio.

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 Prix	6 Septembre 2018		4 Octobre 2018		8 Novembre 2018		6 Décembre 2018	
		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 (~ 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 envoyer par courrier (adresse ci-dessus)

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

Nom Prénom :

Signature :

Signature d'A. DUPONT