



**CONTRAT D'ENGAGEMENT
PRODUITS LAITIERS**
Du jeudi 4 octobre au jeudi 30 mars.

Entre : l'adhérent

et le producteur

Nom, prénom :

GAEC La Ferme de la Chapelle

Adresse :

La Chapelle 24370 Carlux

.....

Tél : 06 33 24 51 32

Tél :

fermedelachapelle24@gmail.com

Courriel :

Certification bio ECOCERT N° de licence 141627P

Référent : Pascal LICETTE

Contact : pascal.licette@sfr.fr

En adhérant à l'AMAP de Boulazac, j'ai lu et accepté son règlement intérieur qui s'applique au présent contrat.

CONSTITUTION DE VOTRE PANIER

Vous constituez vous-même vos paniers à partir, vous pouvez alterner des paniers différents une semaine sur deux.

Produits et prix TTC pour une TVA 5,5%

Bouteille 1 litre	1,30 €	Grand fromage de 300gr	2,00 €	Fromage battu 45 cl / Skyr 45 cl	3 €
Yaourts 125gr	0,60 €	Petit fromage de 120gr	0,90 €	Capellou (200gr : 3.30€)	
				(400gr : 6.60€)	

SEMAINES		COMMANDE PRODUIT / PRIX							Total		
		Bouteille de lait	Yaourt	Skyr	Fromage battu	Petit fromage	Grand fromage	Capellou 200gr	Capellou 400gr	Par semaine	Par contrat
Semaine N°1	quantité							////////// //////////	////////// //////////	////////// //////////	Pour 12 semaines
	€										
Semaine N°2	quantité									////////// //////////	Pour 12 semaines
	€										

NB : contrat de 24 semaines (octobre / novembre / décembre / janvier / février / mars)

Total

Début du contrat le 06 octobre 2022 (semaine 1) au 30 mars 2023.

MODE DE REGLEMENT (chèque à l'ordre de GAEC La ferme de la Chapelle)

6 chèques	3 chèques	1 chèque	Autres

VISA D'ENGAGEMENT

VISA PRODUCTEUR

VISA ADHERENT

Jean Pierre TRAVERSE

DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

Exploitation laitière familiale

Système de production :

Extensif, basé sur l'herbe.

Transformation des produits à la ferme avec un laboratoire sur la ferme aux normes UE.

Types de produits mis en marché : Lait, fromages, yaourts, fromage battu, crème fraîche, beurre,

Main d'œuvre : 3 emplois temps plein.

Moyens de travail :

Le troupeau laitier : 25 productrices / 15 jeunes élèves.

Race Abondance (race laitière rustique originaire de Haute-Savoie Chablais)

Surface agricole utile : 60 hectares en zone de coteaux, prairies permanentes.

Mode de commercialisation :

La commercialisation se fait par vente directe essentiellement en Amap et autres groupes de consommateurs locaux et en magasin de producteur.

DUREE DE CONSERVATION DES PRODUITS (à une température de 4°)

LAIT	3 jours (traite du jeudi)
YAOURT	3 semaines (production du mardi)
PETIT ET GRAND FROMAGE	15 jours (production du lundi)
FROMAGE BATTU / SKYR	7 jours (production du mercredi)
BEURRE	7 jours (jour de production indiqué lors de la livraison)
CREME FRAICHE	7 jours (jour de production indiqué lors de la livraison)

ENCAISSEMENT DES CHEQUES

OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER	MARS

CALENDRIER DE DISTRIBUTION

SEMAINE 2	SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 1
06 Octobre 2022		12 Janvier 2023	
	13 Octobre 2022		19 Janvier 2023
20 Octobre 2022		26 Janvier 2023	
	27 Octobre 2022		02 Février 2023
03 Novembre 2022		09 Février 2023	
	10 Novembre 2022		16 Février 2023
17 Novembre 2022		23 Février 2023	
	24 Novembre 2022		02 Mars 2023
01 Décembre 2022		9 Mars 2023	
	8 Décembre 2022		16 Mars 2023
15 Décembre 2022		23 Mars 2023	
	22 Décembre 2022	PAS DE DISTRIBUTION 30 mars 2023	
PAS DE DISTRIBUTION 29 décembre 2022			
	05 Janvier 2023		