



L'Adhérent

Nom, prénom :

Adresse :

Tél :

Courriel :

CONTRAT D'ENGAGEMENT PRODUITS LAI TIERS DE VACHE

Du jeudi 3 avril 2025 au jeudi 25 septembre 2025

Le Producteur

AUX BREBIS DELICES
(Céline et Olivier)

2072 route de HAUTEFORT
Lieu dit Laborde – Le Change
24640 Bassillac et Auberoche
Tél pour SMS: 06 21 38 78 13

Certification bio ECOCERT FRANCE
N° FR BIO-01.2500020095.2024.003

Référent : Pascal LICETTE Contact : licette.pascal@gmail.com tél: 06 51 74 24 23

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 votre panier à partir des produits ci-après, les paniers peuvent être différents une semaine sur deux. Les contenants (plastique et verre) sont à rapporter.

Produits et prix TTC pour une TVA 5,5 %

Bouteille de lait pasteurisé 1l	1,40 €	Petit fromage frais ail et fines herbes	2,10 €	Brie 300gr	5,55 €
Yaourt	0,65 €	Petit fromage frais nature	2,00 €	Périchon 300gr	5,55 €
Lot de 4 yaourts	2,00 €	Fromage façon grecque type Fêta 250gr	5,20 €	Tomme de vache nature 300gr	5,55 €
Fromage blanc 500 gr	3,00 €	Camembert 220-250gr	4,00 €	Tomme de vache piment d'Espelette 300gr	6,00 €

COMMANDE PRODUIT / PRIX

SEMAINES	Quantité	COMMANDE PRODUIT / PRIX												TOTAL		
		Bouteille de lait	Yaourt à l'unité	Yaourt par lot de 4	Fromage blanc	Petit fromage frais A et FH	Petit fromage frais nature	Fromage façon grecque type Fêta	Camembert	Brie	1/2 Périchon 300gr	Tomme de vache nature	Tomme de vache piment	Par semaine	Par contrat	
Semaine N°2	Quantité															Pour 13 semaines
	€															
Semaine N°1	Quantité															Pour 12 semaines
	€															

NB : contrat de 25 semaines, du 3 avril 2025 au 25 septembre 2025.

TOTAL

MODE DE RÈGLEMENT (chèque à l'ordre de AUX BREBIS DELICES)

6 chèques	3 chèques	1 chèque	Autres

VISA D'ENGAGEMENT

VISA PRODUCTEUR

VISA ADHÉRENT

DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

Exploitation laitière familiale.

Système de production :

Le troupeau laitier est composé de 5 vaches de races jersiaises et kiwis (croisée de jersiaise).

Vaches nourries sans ensilage. La ration est basée sur herbe et foin.

La surface agricole est de 98 ha dont 86 ha de prairies permanentes qui permettent d'approcher l'autonomie alimentaire et de favoriser la pâture et la production de foin de pré.

Les 12 ha obtenus plus récemment devraient en 2025 nous permettre de produire nos propres céréales.

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

L'exploitation est certifiée Agriculture Biologique AB.

Main d'œuvre: 3 emplois à temps plein (dont Céline et Olivier) – nouvelle embauche avril/mai 2025.

Gamme de produit : lait, yaourts, fromage blanc, fromage frais ail et fines herbes, raclette, camembert, pâtes molles «type» reblochon, crème fraîche, beurre...

Mode de commercialisation :

AMAP, magasin de producteurs ou de produits locaux, magasins spécialisés: Biocoop, La Vie Claire, vente à la ferme, restauration scolaire (Manger Bio Périgord).

DURÉE DE CONSERVATION DES PRODUITS DLC (à une température maximale de 4°)

Lait pasteurisé	Entre 7 et 10 jours
Yaourt	3 semaines
Petit fromage frais	15 jours
Fromage blanc	15 jours
Beurre hors contrat	7 jours (jour de production indiqué lors de la livraison)
Crème fraîche hors contrat	7 jours (jour de production indiqué lors de la livraison)
Autre fromage	3 semaines

MOIS D' ENCAISSEMENT DES CHÈQUES

AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE

CALENDRIER DES DISTRIBUTIONS

SEMAINE 2	SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 1
03/04/25		10/07/25	
	10/04/25		17/07/25
17/04/25		24/07/25	
	24/04/25		31/07/ 25
01/05/25		07/08/25	
	08/05/25		14/08/25
15/05/25		21/08/25	
	22/05/25	Pas de distribution le 28 août	
29/05/25		04/09/25	
	05/06/25		11/09/25
12/06/25		18/09/25	
	19/06/25		25/09/25
26/06/25			
	03/07/ 25		