***AMAP***

**Contrat d’engagement solidaire « Fromage de Chèvre» 2025**

***Du 2025 13 juin au 12 décembre 2025***

**Distribution toutes les 2 semaines soit distributions**

Le présent contrat est passé entre :

- D’une part, le producteur partenaire : **Xavier PHILIPPE,** éleveur chevrier,

Adresse : 3,route d’Auxi, 80370 PROUVILLE
Mail : **chevreriedumoulin80@gmail.com** Téléphone : 06 42 10 38 01

- D’autre part, l’adhérent de l’AMAP :

Nom/ Prénom Jacquet, Julie + Méphane, Eléonore

Adresse  45 rue Raymond Jaclard, 94140, Alfortville

Mail juliejacquet90@gmail.com + eleonore.mephane@gmail.com

Téléphone 06 15 78 06 55 + 06 43 06 03 10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Type  | Tarif | Quantité souhaitée par distribution | Montant total pour 14 la semaines (sauf tomme X 8) |
|
| Fromage Frais Nature 150g  | **3,80€** |  |  |
| Fromage Sel de Guérande 150g | **4,00€** |  |  |
| Fromage aux 3 baies 150g | **4,20€** |  |  |
| Fromage aux herbes de provence 150g | **4,10€** |  |  |
| Fromage à l'Ail 150g | **4,20€** |  |  |
| Fromage à l’Ail des ours 150g | **4,20€** |  |  |
| Fromage au Piment d’Espelette 150g | **4,20€** |  |  |
| Fromage aux noisettes 150g | **4,20€** |  |  |
| Fromage cœur de Figue 150g | **4,30€** |  |  |
| Fromage cœur de Miel 150g | **4.30€** |  |  |
| Fromage Surprise\* 150g | **4,20€** | 1 | 58€80 |
| Fromage sec | **3,50€** | 1 | 49€ |
| Fromage demi affiné | **4,00€** |  |  |
| Tomme\*\* 200g (8 distributions) | **7,10€** |  |  |
| Rapé de chèvre sous vide 60g | **4,00€** |  |  |
| Yaourt au lait de chèvre (pot consigné) | **1,10€** |  |  |
| Fromage blanc 250g (pot consigné) | **4,20€** |  |  |
| Faisselle 100g (pot consigné) | **0.90€** |  |  |
| Tartinade (130g) (pot consigné) | **3.50€** |  |  |
| **TOTAL** |  |  | 107€80 |

***\* Le fromage surprise est un fromage décidé par le producteur* de la liste ou autre nouveauté.**

***\*\* La première distribution de tomme aura lieu le 12 juin (soit 14 distributions)***

**Les signataires** du présent contrat **s’engagent à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP** (Association pour le Maintien de l’Agriculture Paysanne), disponible auprès de l’association ou du réseau AMAP Haut-de-France.

**Article 1 : Objet du contrat**

Le présent contrat a pour objet de déterminer les modalités et les conditions de l'engagement des parties signataires du présent contrat en vue de :

* Soutenir l'exploitation agricole de Xavier PHILIPPE, Eleveur chevrier
* Fournir à l'adhérent des fromages de chèvre, produits dans le respect du texte et de l'esprit de la Charte des AMA**P**

**Article 2 : Engagements de l’adhérent**

L’adhérent s’engage à :

* **Etre adhérent de l’AMAP, cotisation annuelle de .**
* **Récupérer** (ou faire récupérer) **ses fromages le vendredi de la distribution entre**
* En cas d’absence, c’est à l’adhérent de s’assurer de trouver un remplaçant pour faire prendre fromages. En cas de non retrait, aucun remboursement ne sera effectué. Il convient de s’organiser pour que quelqu’un vienne prendre les fromages à sa place ou qu’une autre personne puisse en profiter.
* **Tenir une permanence** de distribution, dans un esprit de coopération, au moins 1 fois par semestre,
* **Participer**, dans la mesure du possible, **aux réunions** bilan de fin de semestre et aux **assemblées générales**
* **Participer** dans la mesure de ses possibilités **au fonctionnement** et à l’animation **de l’AMAP** (accueil et visite du site, animations diverses, engagement actif dans l’association, et sur la ferme...)
* **Accepter les risques naturels liés à l'activité agricole, aux aléas de la production** (intempéries, ravageurs, sécheresse …) et à la **transformation**

**Article 3 : Engagements du producteur**

Le producteur s’engage à :

* **Livrer tous les 15 jours** des fromages de qualité,
* **Être présent minimum une fois par saison lors de la distribution,**
* **Proposer d’accueillir sur l’exploitation**, les adhérents à l’AMAP au moins une fois dans l’année.

**Article 4 : Règlement et Signatures**

Le Règlement total est à remettre en début de saison en même temps que le contrat :

* Espèces
* Chèques à l’ordre de Xavier PHILIPPE / banque & n° chèque : ………………………………......................................................…….

En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique…) les conditions d’application de ce contrat pourront être revues. Cependant, aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les consommateurs (ou leur représentants) et le producteur.

Au cas où la situation se prolongerait, une réunion spécifique, devra réunir les adhérents et les producteurs.

Fait à Alfortville, le 13 juin 2025

L'adhérent : Julie JACQUET et Eléonore MEPHANE Le producteur : Xavier PHILIPPE

 

**Dates des distributions contrat chèvre 2025 :**

13juin (début tomme) - 27juin - 11juillet - 25 juillet -

8 août - 22 août – 5 septembre - 19 septembre (fin tomme) - 3 octobre - 17 octobre - 31 oct - 14 nov - 28 nov - 12 déc.

**NB :** une distribution de juin ou juillet pourrait être décalée d’une semaine si elle tombe la semaine du foin.

**Indication ingrédients / DLC :**

* Fromage frais nature : ferment, présure, lait cru entier bio / 15jours après distribution
* Fromage frais enrobés et cœur : ferment, présure, lait cru entier bio, ingrédients bio / 15jours après distribution
* Fromage demi affiné : ferment, présure, lait cru entier bio / 15jours après distribution
* Fromage sec ferment, présure, lait cru entier bio / 15jours après distribution
* Tarti’chévre : ferment, présure, lait cru entier bio ingrédients bio (ail, sel de Guérande, herbe de Provence) / 15jours après distribution
* Yaourts : lait cru entier, ferment / DLC 15 jours après distribution
* Fromage blanc : ferment, présure, lait cru entier bio / 10 jours après distribution
* Râpé : ferment, présure, lait cru entier bio / 15 jours après distribution
* Tomme : ferment, présure, lait cru entier bio / 15 jours après distribution
* Faisselles : ferment, présure, lait cru entier bio / 10 jours après distribution

La chèvrerie du moulin de Prouville est certifié FR-BIO-01