**AMAP de**

**PONT-SAINTE-MAXENCE**

60700 PONT-STE-MAXENCE

**Association loi 1901**

**Contrat d’engagement AMAP**



**Produits laitiers**

**Saison «hiver-printemps»** de octobre 2025 à avril 2026

**Entre le producteur (Paysan en AMAP) :**

|  |  |
| --- | --- |
| Mr Jean-Marie BEAUDOIN, artisan fromager à Villers sur Auchy (60650) 09.71.20.83.40 mail : [beaudoin.jm@orange.fr](mailto:beaudoin.jm@orange.fr) | http://toutoubio.com/images/stories/AB-label-bio.jpg |

**et l’adhérent :**

**Nom** : **Prénom**…………………………………………………

**Adresse** : ………………………………………………………………………………………………...

**Téléphone** : ………. **Courriel** : ……………………………………………….

* 1. **Les signataires du présent contrat s’engagent à respecter les principes et engagements ci-après :**
  2. ***Engagements de l’artisan fromager :***

**Livrer 1 fois par mois** une part de ses productions laitières.  
**Fournir des produits laitiers frais**, issus d’une agriculture sans herbicides ni pesticides, disponibles en fonction des saisons.

**Le producteur s’engage** à donner régulièrement des nouvelles de son activité et venir au moins 1 fois par saison sur une livraison pour rencontrer et informer les AMAPIENS.

**Etre transparent** sur ses méthodes de travail.

**Prendre en compte** les remarques et les besoins des adhérents de l'Amap.

***Engagements de l’AMAPien(ne):***

**Pré-financer** la production.

**Assurer une permanence pendant la période concernée par le contrat.**

**Participer** à l’assemblée générale.

***Solidarité avec le producteur :***

Je reconnais que les ravageurs et les maladies peuvent nuire à la production. Je suis prêt à accepter un aménagement de la composition du panier en cas de nécessité.

***Principe de concertation :***

Aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les consommateurs (ou leurs représentants) et le producteur.

Un exemplaire de ce contrat d’engagement sera signé et gardé par l’AMAP. Un exemplaire sera donné à l’adhérent et au producteur.

Pour que le présent contrat soit valable, l'adhérent devra être membre de l’AMAP et être à jour de sa cotisation.

***Livraisons et permanence des paniers produits laitiers :***

* 1. JM Beaudoin s’engage à déposer les produits laitiers le jeudi soir sur le lieu de distribution des autres contrats Salle DOLTO à Pont Sainte Maxence, dans un réfrigérateur, accompagné d’un adhérent contrat produits laitiers pour l’ouverture du local. L’AMAPien(ne) pourra récupérer sa part « produits laitiers » directement le vendredi soir suivant, lors de la distribution habituelle à cette même adresse entre 17h30 et 18h45. Tout changement d’horaire vous sera communiqué par mail.
  2. **La permanence devra être tenue par l’adhérent au moins 1 fois par contrat à chaque vendredi de livraison. Le lien ci-dessous vous emmènera vers un choix de date de permanence. Merci de choisir une date où les produits laitiers sont à distribuer.**

<https://framadate.org/aNelCKZ5qSAyhWth>

***Empêchement :***

1. Cette souscription me donne la possibilité de ne pas prendre, pour des raisons personnelles, 2 paniers dans la saison, en prévenant 15 jours à l’avance (lors de la livraison précédente). Le(s) panier(s) sera(ont) remplacé(s), après accord trouvé avec le producteur, lors d’une autre livraison de la saison.
2. **Pour des raisons pratiques évidentes, je privilégie la solution qu’une personne de ma connaissance vienne chercher les paniers que je ne peux pas prendre.**

L’AMAP disposera des paniers non prélevés.

**En cas d'un montant trop faible de commande globale, l'artisan fromager se réserve la possibilité de décaler la livraison.**

***Choix des produits laitiers :***

La composition des paniers dépend de vos choix uniquement. Il n'y a plus de prix forfaitaire au panier. L’adhérent-e choisit les produits laitiers souhaités selon la sélection pour toute la saison.

Le panier à 11 € est composé de 25 cl de crème fraîche et 400 g de tomme. C'est le seul panier déjà composé qui reste possible car la crème se vend uniquement par panier.

Conditionnement du lait : 1 litre en bouteille de verre

Le choix de la variété de TOMME se fait dans le tableau (fichier excel en pièce jointe)

***7 livraisons au total pour cette saison***

Dans le fichier excel ci-joint, cocher les éléments que vous souhaitez avoir dans votre panier pour chacune des 7 livraisons. Vous pouvez prendre 2 mêmes fromages, il suffit de mettre dans chaque case le montant de vos choix. Seule la crème fraîche peut se trouver dans un panier avec la tomme.

***Montant total de votre commande : -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_€ (joindre le fichier excel avec les choix)***

***Modalités de paiement (merci de cocher)  : 1, 2 ou 3 CHEQUES ou PAR VIREMENT (voir RIB dans le mail)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Montant | Banque | n° de chèque ou virement n° | Encaissé le ou viré le |
| 1 | 1 x \_\_\_\_\_\_ € |  |  |  |
| 2 | 2 x \_\_\_\_\_\_ € |  |  |  |
| 3 | 3 x \_\_\_\_\_\_ € |  |  |  |

Le(s) chèque(s) doit(vent) être libellé(s) à l’ordre de **Jean-Marie BEAUDOIN et remis à la référente.**

|  |  |
| --- | --- |
| DLC (date limite de consommation): 5 jours pour le lait  DLC : 7 jours pour les petits frais et les Sully et Fontenot  DLC: 15 jours pour les produits de crémerie  DDM (date de durabilité minimale): 8 semaines pour les Bray et les tommes | **INGREDIENTS**  **Lait:**  **lait cru**  entier et bio de vache  **Yaourt:**  **lait** entier et bio de vache, ferments  **Crème fraiche**: crème de  **lait cru** et bio de vache, ferments  **Fromage blanc**:  **lait cru**  entier et bio de vache, ferments, présure  **Petit frais** : **lait cru entier**, ferments, présure  **Lulu :** petit frais avec sel, ail, persil et ciboulette (tout bio)  **Sullybert**: **lait cru**  entier et bio de vache, ferments, présure, sel  F**ontenot**:**lait cru**  entier et bio de vache, ferments, présure, sel   **Bray**:  **lait cru**  entier et bio de vache, ferments, présure, sel  **Tomme foin:**  **lait cru**  entier et bio de vache et ferments, présure, sel, foin bio  **Tomme cidre**:  **lait cru**  entier et bio de vache, ferments, présure, sel, cidre bio  **Tomme fumée** : **lait cru**  entier et bio de vache, ferments, présure, sel |

Fait à : Date :

Signature de l’adhérent Signature du Producteur

Référente : Nathalie THIBAULT 06 46 79 73 77 – nathalie.thibault@free.fr