



**Contrat d'engagement - AMAP du Pays de Redon
CONTRAT – Chèvre
De Mars à Novembre 2023**

LA PRODUCTRICE	L'ADHÉRENT
Nom : Gaëlle Welfringer Ty Givri	Nom :
Adresse : 10, la ville en pierre L'écuelle plate 44460 AVESSAC	Prénom :
Téléphone : 06 86 78 66 84	Téléphone :
Courriel : gaelle_roger@hotmail.com	

La productrice déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur de l'AMAP du Pays de Redon et confirme son engagement au titre de ce contrat envers le consommateur.

L'adhérent déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur de l'AMAP du Pays de Redon et confirme son engagement au titre de ce contrat envers la productrice. Conformément à la charte des AMAP, l'adhérent doit pré-financer la production.

1. L'adhérent qui souscrit à ce contrat doit être adhérent à l'association AMAP Pays de Redon.

2. Résiliation Sous certaines conditions extrêmes prévues dans le règlement, une demande de résiliation peut être formulée pour être étudiée par les membres du bureau.

3. Information productrice: Installée depuis janvier, Gaëlle Welfringer possède une quarantaine de chèvres de races alpine, poitevine, anglo-nubiennne et transforme la totalité du lait en fromages. Ses produits bénéficient de l'agriculture raisonnée : « sans pesticide, sans OGM et sans produits nocifs pour les animaux ».

4. Distribution. Les distributions ont lieu le vendredi de 18h00 à 19h00 au local situé 6 rue de la Maillardais à REDON. La saison commence en mars et se termine en octobre. Distributions les

5. Règlement : Il vous est donc demandé un engagement ferme de réservation sur toute la durée de la saison. L'adhérent réglera la totalité de la somme due pour l'année à la productrice au moment de la signature du contrat signé. Les chèques et le contrat seront confiés à la référente productrice mentionnée en bas de page. Le règlement peut se faire en plusieurs chèques que la productrice encaissera avec un délai d'un mois minimum entre chaque chèque.

Les chèques seront remplis à l'ordre de Gaëlle Welfringer

Nombre de chèques	Montant de chaque chèque	Montant total = Montant dû
.....€

L'épice changera à chaque distribution

Productrice, date, signature :

Adhérent(e), date, signature :

Descriptif produit	Poids	Saveur	Quantité	Prix unitaire	Total
Tartinable	200g			3.80 € €
Fromage blanc « Le p'tit Bique »	150g	Nature		2.80 € €
		Caramel		2.90 € €
		Fraise		2.90 € €
		Myrtille		2.90 € €
		Abricot		2.90 € €
Plateau apéro « Apéri' chèvre »	12 pièces			4 € €
Grand rond		Frais		4 € €
		Epicé		4.10 € €
		½ affiné		4 € €
		Affiné		4 € €
		½ sec		4 € €
		sec		4 € €
Moyen rond nature		Frais		3.2 € €
		Epicé		3.3 € €
		½ affiné		3.2 € €
		Affiné		3.2 € €
		½ sec		3.2 € €
		sec		3.2 € €
Petit rond nature		Frais		2.8 € €
		Epicé		2.9 € €
		½ affiné		2.8 € €
		Affiné		2.8 € €
		½ sec		2.8 € €
		sec		2.8 € €
Bûche nature		Frais		5.5 € €
		½ affiné		5.5 € €
		Affiné		5.5 € €
		½ sec		5.5 € €
		sec		5.5 € €
Bûche cendrée		Frais		5.6 € €
		½ affiné		5.6 € €
		Affiné		5.6 € €
		½ sec		5.6 € €
		sec		5.6 € €
Saucisse sèche				8.8 € €
Tableau à remplir en précisant la quantité que vous prenez régulièrement par livraison			Total/semaine €	
Distributions : 10 et 24 mars, 07 et 21 avril, 05 mai, 02, 16 et 30 juin, 28 juillet, 11 et 25 août, 08 et 22 septembre, 06 et 20 octobre, 03 et 17 novembre			Nombre de semaine	17	
			Total dû €	

Référente productrice : Annie Troubadours annietpba@gmail.com