



<http://amaprouen.org>
contact@amaprouen.org

Contrat d'engagement pour le fromage de chèvre

Saison Novembre 2016 - Avril 2017

Le présent contrat règle les modalités de vente entre l'*amapien(ne)* et l'*agriculteur paysan*. Pour plus d'informations sur les engagements entre amapien(ne) et producteur paysans, référez-vous au [bulletin d'adhésion de l'association AMAP Rouen](#) ainsi qu'à [la charte officiel des AMAP](#).

Producteur de fromage de chèvre

Ces fromages sont exclusivement moulés à la louche manuellement à partir de lait caillé frais avec une garantie de livraison en fin d'année à hauteur de 50% des livraisons de printemps. Chaque type de fromage est disponible en **frais**, **demi-frais**, **affiné** ou **sec**.

Patrick Sadones
2079, Route du Conihout
76480 Le Mesnil-sous-Jumièges
02 35 37 35 08
patricksadones@hotmail.fr

Amapien(ne)

Adhérent à l'association AMAP Rouen.
Nom & prénom :
Contact (email ou tél.) :

Commande

Produits	Tarif unité	Frais	Demi-frais	Affiné	Sec	Total par produit
Crottin, 100g	1,80€					
Palet, 100g	1,80€					
Cendrée façon Selles/Cher, 170g	2,55€					
Bûchette blanche ou cendrée, 180g	3,00€					
Tomme, 250g	3,70€					
Total pour 13 livraisons						

Chaque commande sera identique toutes les quinzaines. Seul l'affinage d'un seul fromage pourra exceptionnellement être modifié sur demande directe de l'amapien à Patrick Sadones. Cette commande ne sera prise en compte que lors de votre dépôt de chèques auprès du producteur ou du référent. Chèques à l'ordre de "**Chèvrerie du Rouge-Prè**"

Livraison

Les produits seront livrés **tous les quinze jours**, les mercredis de 18h30 à 19h30 au : 192, rue Eau de Robec à Rouen (à la Cantine). 2016 : 02/11, 16/11, 30/11, 14/12, 28/12 2017 : 11/01, 25/01, 08/02, 22/02, 08/03, 22/03, 05/04, 19/04

Date et signature

Fait à, le

Nom et signature de l'amapien(ne) :