



# Contrat fromage SPECIAL PAQUES 2018



entre  
Camille & Nicolas Grymonprez, EARL Ferme de Sainte Colombe  
28 rue de Sainte Colombe – 77320 Saint Mars Vieux Maisons

et  
**les adhérents de l'AMAP En Seine, brin d'Orge !**  
47, avenue du 18 avril 91200 Athis-Mons

Nous (Nicolas et Camille) avons relevé le défi de reprendre cette ferme laitière labellisée en agriculture biologique, et de devenir ainsi éleveurs fromagers fermiers! Notre ferme se situe dans la petite région traditionnelle de la Brie laitière, nous avons 30 ha de céréales, et 70 ha de pâtures pour notre troupeau de vaches laitières. Productions de la ferme : Tout commence par une bonne pâture, et du bon foin: nos 35 vaches laitières de race Montbéliardes nous donnent un lait AB que nous transformons en fromages de Brie et produits laitiers (fromage blanc, faisselles, crème et lait cru).

## ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR

- Je produis selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Je suis transparent sur mes méthodes de travail et sur mes prix.
- Je suis garant de la qualité sanitaire de mes produits jusqu'à leur remise en mains propres aux adhérents (chaîne du froid...)
- Ma ferme est ouverte aux adhérents pour une visite, un atelier pédagogique qui peut être organisé avec le coordinateur.
- Je préviens l'association en cas de problèmes exceptionnels qui affecteraient la livraison ou toute activité (problème climatique grave, maladie, etc.)
- En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérent(e)s et le producteur partenaire.
- Sauf indication contraire les produits seront distribués tous les mois.

## ENGAGEMENTS DE L'ADHÉRENT

- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production et j'accepte d'assumer ces risques.
- Je paye à l'avance mes paniers pour la durée totale de mon contrat.
- Je viens récupérer mon panier lors de la livraison aux Travées.
- Je prends toutes dispositions nécessaires pour respecter la chaîne du froid entre la livraison et la consommation des produits.

## COMMANDE ET PAIEMENT – DATE LIMITE DE DÉPÔT : DIMANCHE 18 MARS 2018 -

Le paiement s'effectue au moment de la commande par 1 chèque à l'ordre de : **EARL Ferme Sainte Colombe.**

## LIVRAISON / JEUDI 29 MARS 2018

Fromages	Prix	Qté	Total/€
Brie fermier (env.27 cm*)	32,00 €		
1/2 roue	16,00 €		
1/4 de roue	8,00 €		
1/8 de roue	5,00€		
Coulommiers *** (env.15 cm*)	8,50 €		
Brie noir 1/4*	8,50 €		
½ double crème (env 300g)	5,00 €		
TOME « La Montbéliarde » (env. 200g)	4,50 €		
Palet frais (env.7 cm*)	3,00 €		
<b>Produits Frais</b>			
Fromage blanc (1 kg)	7,00 €		
Fromage blanc (500 g)	4,50 €		
Faisselle (500 g)	3,50 €		
Crème fraîche ( 20 cl)	2,60 €		
Lait cru entier ( 1 l)	1,85 €		
<b>Total en euros/distribution</b>			

\*Le diamètre indique la taille du moule. Taille et poids peuvent varier selon l'affinage, les conditions climatiques et la dessiccation.

\*\* Sous réserve de disponibilité (le cas échéant, il sera remplacé par 1/4 de brie fermier)

Lait : bouteilles verre DLC : 3 jours)

Crème, faisselle et fromage blanc : pot plastique (DLC : 12 jours à compter de la fabrication et non de la livraison)

Palet frais : sous papier ( DLC : 10 jours)

Fromages affinés : sous papier (DLC : 21 jours)

Je, soussigné(e) membre adhérent de l'association Amap En Seine Brin d'Orge à jour de ma cotisation 2017, accepte ce contrat et remets mon paiement ce jour

Nom : ..... N° adhérent : .....

Adresse : .....

Fait à Juvisy-sur-Orge, le

Signature de l'adhérent

Signature du producteur

