

CONTRAT DE PARTENARIAT « FROMAGES DE CHEVRE »

Entre les producteurs :

EARL Fromage de Perrure
 Claire Mimault et Antoine Bernard
 6 La Grande Perrure
 85200 MERVENT
 09 72 31 22 89
 lesfromagesdeperrure@gmail.com



Et le consomm'acteur :

Nom et prénom :
 Adresse :
 Téléphone :
 Mail :

Le producteur s'engage à :

- Fournir du fromage de chèvre, fromage blanc et faisselle avec le lait cru de son troupeau conduit selon le cahier des charges de l'agriculture biologique
- Distribuer ces produits le mardi chaque semaine impaire, de 18h30 à 19h30, aux Jardins du Cœur, salle du Cercle, quartier Saint Médard à Fontenay le Comte.

Le consomm'acteur s'engage à :

- Acheter à l'avance sa part de la production
- Récupérer (ou faire récupérer) son panier à chaque distribution
- **Apporter ses contenants pour le fromage et le fromage blanc** et ainsi limiter les emballages
- Accepter la rupture de fromages de fin décembre à fin février car les chèvres n'ont pas de lait pendant cette période
- Accepter un affinage différent si celui choisi n'est pas disponible le jour de la distribution

Liste des produits :

	Prix	Quantité	Total
Cabris frais	1,80 €		
Cabris demi-affiné	1,80 €		
Cabris affiné	1,80 €		
Cabris aromatisé ail, persil, ciboulette	2 €		
Cabris aromatisé tomate, poivron, origan, basilic	2 €		
Pyramide fraîche	2,70 €		
Pyramide demi-affinée	2,70 €		
Pyramide affinée	2,70 €		
Bûche fraîche	4 €		
Bûche demi-affinée	4 €		
Bûche affinée	4 €		
Faisselle (100 g x 6 portions)	4,50 € (dont 0,50 € de consigne)		
Fromage blanc (500 g)	3,30 €		
Fromage blanc (1 kg)	6,60 €		

Total par panier = €

Total des 13 paniers (pour 6 mois) = €

Modalités de paiement :

- Chèque établi à l'ordre de « EARL Fromage de Perrure », remis à la signature du contrat et encaissé à réception par le producteur
- Possibilité de faire plusieurs chèques selon les demandes

Fait en 2 exemplaires à : Le :

Signature du producteur

Signature du consomm'acteur