

AVENANT TOMME DE BREBIS

AMAP DE LA MANU

Référente : annelaeufer@gmail.com

Notre AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) respecte les principes de la charte établie par l'association Alliance Provence qui anime le réseau des AMAP.

Les objectifs d'une AMAP fixés par cette charte sont, entre autres, de :

- Promouvoir une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine,
 - Mettre en place une économie solidaire et de proximité entre ville et campagne,
 - Permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits de qualité, en étant informé de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.
 - Recréer du lien social entre citoyens et agriculteurs, d'une part, et entre citoyens d'autre part.
- Le présent contrat règle les modalités de vente entre le producteur de fromage de brebis et le consommateur.

La livraison aura lieu aux lieux et heures habituels le 14 octobre 2020.

Les consommateurs sont responsables de leurs produits dès réception, en particulier en ce qui concerne le respect de la chaîne du froid (pensez à une **glacière ou un sac isotherme** dans votre voiture par exemple).

Les engagements du producteur :

Thomas HARDY, Jean Luc RALLU, Anaïs HARDY Le Petit Pré 44670 La Chapelle Glain

Tél : 06 79 67 21 64 Mail : gaecfermedumoulin@hotmail.fr

Nous nous engageons à fournir des produits laitiers de brebis au lieu et échéances fixés par le présent contrat. Nous fixons les prix de nos produits en toute transparence. Ces tarifs répercutent les gains d'un engagement à long terme des adhérents et la quantité des paniers livrés collectivement.

Nous nous engageons à être présents régulièrement aux distributions, à expliquer nos méthodes et nos choix de production.

Le contenu de nos paniers pourra varier selon l'état de nos stocks et dans le but de faire découvrir aux adhérents l'ensemble de nos produits.

Les engagements du consommateur :

Nom-prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Je reconnais que les intempéries, les ravageurs, les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production. Mais à l'inverse, de bonnes conditions de culture peuvent augmenter la production. Le goût du lait varie avec les saisons, celui des produits qui en sont issus aussi. En conséquence de quoi, je comprends qu'en devenant partenaire, j'accepte de partager les risques et les bénéfices.

Je viens remplir mon panier au local de distribution aux dates fixées par le présent contrat, ce qui me permet de mieux connaître le producteur partenaire.

Quand je ne peux pas venir chercher mon panier, je cherche quelqu'un qui soit prêt à le prendre. Si je suis absent sans avoir prévenu, j'autorise que mon panier soit mis à disposition de l'équipe responsable de la distribution. J'effectue durant la période du contrat au moins une permanence sur le lieu de distribution et je participe, selon mes possibilités, à la vie de l'association et aux tâches proposées par le producteur.

Je règle le montant de mon panier en _____ fois, soit _____ chèques d'un montant de _____ chacun, à rédiger à l'ordre de GAEC LA FERME DU MOULIN.

Date et signature,

Le producteur :

Le consommateur :

Nous arrivons à la fin de notre saison, et cette année nous proposons 2 produits complémentaires au contrat de fromage.

Voilà ce que nous pouvons vous proposer :

produits proposés	Grosse tomme		Petite tomme		
	500g	1 kg	500g	1 kg	
nb de produits	=-----x13.50€	= ---- x27.00€	=-----x13.50€	=---- x27.00€	
total produit /	= -----	= -----	= -----	= -----	TOTAL -----

La tomme

La tomme est un fromage dit « de garde », qui permet de transformer le lait au moment du pic de production et de le consommer plus tard.

La « petite » tomme, est la même que celle que vous avez eu dans les paniers tout au long de la saison laitière (de décembre à juin). Il s'agit de tommes de petit format (2 kg) et consommer assez jeune (entre 2 et 4 mois), car elles deviennent un peu plus sèche en vieillissant ; elles ont également un gout plus typé que les grosses tommes.

Pour avoir des tommes plus douce et moins sèches après un long affinage, nous fabriquons aussi des « grosses » tommes (entre 8 et 10 kg). A cette époque de l'année, ces dernières sont encore considérées comme jeunes, mais leur affinage et donc leur gout est déjà très différent des petites, donc nous vous les proposons également, afin de varier les plaisirs.

Conservation : l'idéal est évidemment une cave ou un cellier (pièce non chauffée, à température constante) avec une protection (cloche ou film plastique), sinon le frigo peut faire affaire, dans ce cas il faut absolument bien protéger les entames (film plastique et dans tiroir ou cloche) pour qu'elle ne sèche pas trop, et penser à s'en couper des morceaux pour la semaine à garder à température ambiante !!