



## ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

### Les principaux engagements de l'AMAP :

- Contrat direct producteur / consommateur, en préachat : pas de gaspillage, pas d'intermédiaires les bénévoles se chargent des commandes et des distributions
- Engagement réciproque : partage des risques, prix transparents et équitables
- Echanges et vie locale entre consommateur et producteur : les champs sont notre paysage partagé
- Culture respectueuse de l'environnement, selon la charte de l'agriculture paysanne

## CONTRAT PRODUITS LAITIERS – 11 distributions d'oct. 2017 à sept. 2018

### Partenariat avec Camille et Nicolas GRYMONPREZ

EARL Ferme Sainte Colombe / 28, rue Sainte Colombe / 77320 St Mars –Vieux -Maisons

*Ce contrat instaure un partenariat avec Camille et Nicolas Grymonprez éleveurs et producteurs de fromage à St-Mars-Vieux-Maisons (77). En souscrivant à ce contrat, nous préachetons leur production, manifestons notre solidarité envers un producteur engagé dans une démarche biologique, et contribuons à faire vivre une exploitation respectueuse de l'environnement. Nous prenons notre part de risque et consommons des produits dont nous connaissons la provenance et les méthodes de production.*

*Ce contrat est organisé par l'association "les jardins de Cérés AMAP" (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), à ce titre régi par les statuts de l'association et le règlement intérieur.*

### Produits proposés :

**Brie fermier (caillé lactique)** : le Brie est emprésuré 18 heures. Le salage a lieu une seule fois sur chaque face après démoulage. Il est affiné pendant 9 à 12 semaines. Le moule fait **27 cm de diamètre** le poids final peut varier selon l'affinage, les conditions climatiques et la dessiccation..

**Coulommiers\*** : le coulommiers est emprésuré 1 heure. Le salage a lieu une seule fois sur chaque face après démoulage. Il est affiné pendant 4 à 5 semaines. Le moule fait **15 cm de diamètre** le poids final peut varier selon l'affinage, les conditions climatiques et la dessiccation.

\*sous réserve de disponibilité, il sera remplacé le cas échéant par ¼ de brie fermier.

**Brie noir** : Brie fermier ou Coulommiers affiné 6 mois minimum en cave. Se déguste râpé en salade, soupe ou gratin, accompagné d'un verre de vin rouge. Fromage très sec et fort en bouche.

**Palet frais** : Fromage frais lactique nature (type crottin), diamètre 7cm..

**Fromage Blanc Cru ½ écrémé** : lissé, en pot de 500g ou 1kg; peut être conservé sans problème au frais pendant une dizaine de jours.

**Faisselle** : fromage emprésuré pendant 24h et présenté en pot de 500gr. avec égouttoir pour garder le sérum.

**Crème crue** : issue de l'écrémage, en pot de 20cl.

**Lait cru entier** : non pasteurisé ni homogénéisé en bouteille fermée operculée, d'un temps de conservation au frais de 3 jours. Le faire bouillir à date de DLC pour une conservation de 3 jours de +.

**Les producteurs proposent de souscrire à un panier de composition libre.**

➔ **La composition reste la même chaque mois, d'octobre 2017 à septembre 2018, à l'exception du mois d'août 2018. Le mois de juillet est inclus et n'est pas optionnel.**

### Calcul des prix

Dans le principe, nous cherchons à bâtir un prix juste qui assure la rémunération des producteurs au prix le plus équitable. Nous fixons les prix ensemble avec les producteurs, et ils sont établis jusqu'en septembre 2018.

### Participation des adhérents Aide aux distributions

Les distributions sont prises en charge par l'association avec la participation de Camille ou Nicolas Grymonprez. Elles ont lieu aux dates indiquées, à la ferme Vandame, et regroupent la distribution de tous nos partenaires (viande, patates, cresson, miel...) Pour aider nos producteurs à distribuer leurs produits, nous avons besoin de volontaires. Un planning est disponible lors des distributions sur lequel chacun peut réserver le jour de sa participation.

### CONTACTS

Pour nous joindre préférez si possible le courriel : [groupe-fromages@lesjardinsdeceres.net](mailto:groupe-fromages@lesjardinsdeceres.net) qui permet de contacter tous les partenaires simultanément :

Agriculteurs partenaires	Gestion des contrats	Coordinatrice du groupe fromages
Camille et Nicolas GRYMONPREZ EARL Ferme Sainte Colombe 28 rue Ste Colombe 77320 St Mars –Vieux -Maisons <a href="mailto:lafermesaintecolombe@yahoo.com">lafermesaintecolombe@yahoo.com</a>	Blandine Roche-Daniel / Michèle Perrin / 40, avenue des Cottages 92340 Bourg la Reine / 06 20 47 38 85 <a href="mailto:perrin-nartz@orange.fr">perrin-nartz@orange.fr</a>	Blandine Roche-Daniel 40, avenue des Cottages 92340 Bourg la Reine / 06 20 47 38 85 <a href="mailto:blandine.roche-d@orange.fr">blandine.roche-d@orange.fr</a>

# CONTRAT PRODUITS LAITIERS

Je, soussigné(e) (écriture lisible SVP)  
 NOM.....  
 ADRESSE.....  
 Courriel .....@..... tél .....

Membre adhérent de l'association «les jardins de Cérès AMAP», à jour de ma cotisation souscris un abonnement comprenant les éléments cochés sur le tableau ci dessous. **Comme convenu je participerai à une distribution au moins**, soit une demi-journée par an. Cet abonnement me donnera droit à des produits laitiers issus de l'agriculture biologique, certifiés par BIOTEK, et me permettra de connaître nos agriculteurs partenaires. Je reconnais que les aléas et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production. J'accepte d'assumer ces risques, sachant toutefois que les producteurs partenaires feront de leur mieux pour fournir les commandes.

Je m'engage à venir chercher la quantité commandée à chaque distribution pour la période d'**octobre 2017 à septembre 2018** ( sauf le mois d'août 2018 où il n'y a pas de distribution). Si je ne peux venir ou faire prendre mes produits à la distribution, aucun remboursement ne sera effectué.

	PRIX	Par distribution	
		quantité	total
<b>BRIE FERMIER</b> entier (env.27cm)	32,00 €		€
1/2 roue	16,00 €		€
1/4 de roue	8,00 €		€
1/8 de roue	5,00 €		€
<b>PETIT COULOMMIERS</b> (env. 15cm)*	8,50 €		€
<b>PALET FRAIS</b> (env. 7cm)	3,00 €		€
<b>BRIE NOIR</b> (1/4)	8,50 €		€
<b>FROMAGE BLANC lissé</b> 1/2 écrémé (1 kg)	7,00 €		€
<b>FROMAGE BLANC lissé</b> 1/2 écrémé (500gr)	4,50 €		€
<b>FAISSELLE</b> (500gr)	3,50 €		€
<b>CREME FRAICHE</b> (20cl)	2,60 €		€
<b>LAIT CRU ENTIER</b> (1L)	1,85 €		€
<b>TOTAL par distribution</b>			€
<b>TOTAL du contrat 11 mois</b>			€

## MODALITES DE PAIEMENT

Les contrats sont à souscrire pour l'année en cours jusqu'en sept.2018 → A remettre à la gestionnaire des contrats qui assurera la transmission. L'abonnement est payé d'avance avec 1 chèque correspondant au total, ou plusieurs chèques (le 1<sup>er</sup> sera touché en octobre 2017, le 2<sup>eme</sup> en janvier 2018 et le 3<sup>eme</sup> sera touché en avril 2018).

NB : Pour alléger les courriers, nous n'envoyons pas de reçu. Si vous souhaitez un reçu, joignez une enveloppe timbrée à votre adresse.

Les chèques sont à libeller à l'ordre de : « **EARL Ferme Sainte Colombe** »

Nombre de chèques :	Chèque 1 : OCT 2017	Eventuellement Chèque 2 : JANVIER 2018	Eventuellement Chèque 3 : AVRIL 2018	Montant total
Nom de la Banque	N° du chèque	N° du chèque	N° du chèque	X
Montant du chèque				

Fait à : ..... Le : .....

Signature de l'adhérent :

Signature Camille Grymonprez :