

CONTRAT D'ENGAGEMENT AMAP
"PRODUITS LAITIERS LA
FROMENTELLERIE"
Saison Automne 2025 / Hiver 2026
(01/10/25 au 18/03/26)



**Un contrat d'adhésion, négocié par l'AMAP,
est passé entre un producteur partenaire et un amapien·ne, soit:**

Entre
SARL LA FROMENTELLERIE
Ferme de Beaulieu - 77970 Pécy
Tél. 06 80 74 38 97 (Yves de Fromentel,
Responsable du projet)
[voir les produits : <https://www.lafromentellerie.com>]

Et
Nom / Prénom :
Adresse
Tel :
Email :

Dit amapien·ne, adhérent·e de l'association AMAP Réunion / Père Lachaise. Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements définis dans la Charte des AMAP (disponible auprès de l'association ou sur le site du réseau AMAP Ile de France : <http://amap-idf.org/>). Les engagements de l'adhérents, les engagements du producteur partenaire et la fréquence de livraison figurent en page 2.

1. Prix et composition des paniers pour la saison Automne 2025-Hiver 2026 (12 livraisons en « semaines paires », personnalisées selon deux types de cagettes possibles chacune pour six dates, en sélectionnant les produits dans le tableau ci-dessous)

Semaines A : les mercredi 1er octobre, 29 octobre, 26 novembre 2025, 7 janvier, 4 février et 4 mars 2026.

Semaines B : les mercredi 15 octobre, 12 novembre, 10 décembre 2025, 21 janvier, 18 février et 18 mars 2026.

Produits	Conditionnement	Prix	Semaine A		Semaine B		Vérification	
			nb	ss-total	nb	ss-total	nb	ss-total
Lait entier pasteurisé	Bouteille 1 L	2,20 €		€		€		€
Lait cru	Bouteille 1 L	1,70 €		€		€		€
Lait fermenté (lait entier)	Bouteille 1 L	2,60 €		€		€		€
Yaourt liquide (arôme naturel, lait ½ écrémé)	Bouteille 1 L	4,00 €		€		€		€
Yaourt liquide (arôme naturel, lait ½ écrémé)	Bouteille 250 ml	1,50 €		€		€		€
Yaourt nature ½ écrémé étuvé	Pot de 125 g	0,75 €		€		€		€
Yaourt nature étuvé	Pot de 125 g	0,80 €		€		€		€
Yaourt nature étuvé sucré (sucre de canne)	Pot de 125 g	0,90 €		€		€		€
Yaourt aromatisé (étuvé)	Pot de 125 g	0,90 €		€		€		€
Yaourt brassé bi-couche (avec "préparation de fruits")	Pot de 125 g	0,95 €		€		€		€
Fromage blanc lissé au lait entier pasteurisé	Pot de 125 g	1,15 €		€		€		€
Fromage blanc brassé avec préparation fruit	Pot de 125 g	1,30 €		€		€		€
Yaourt nature brassé (lait entier)	Pot de 500 g	2,80 €		€		€		€
Yaourt brassé aux fruits (lait entier)	Pot de 500 g	3,15 €		€		€		€
Fromage blanc lissé au lait entier pasteurisé	Pot de 500 g	3,80 €		€		€		€
Fromage blanc brassé avec préparation fruit	Pot de 500 g	4,50 €		€		€		€
Fromage frais en faisselle au lait entier pasteurisé	Pot de 500 g	4,50 €		€		€		€
Fromage frais en faisselle au lait entier pasteurisé	Pot de 250 g	2,90 €		€		€		€
Crème crue	Pot de 250 g	3,85 €		€		€		€
Fromage à tartiner saveur du jardin	250 g	4,00 €		€		€		€
Fromage à tartiner ail fines herbes	250 g	4,00 €		€		€		€
Tomme à la coupe	250 g	6,20 €		€		€		€
Tomme à la coupe	500 g	12,60 €		€		€		€
Petit Beaulieu	± 400 g	13,00 €		€		€		€
Minis Beaulieu "à dorner"	par deux	5,50 €		€		€		€
Bouchons apéritif	± 15 pièces	3,30 €		€		€		€
Carré d'Hass (fromage fondant: raclette, ...)	± 300 g	9,80 €		€		€		€
Total pour chaque livraison				€		€		€
Multiplié par 6 (six) livraisons en sem. A				€		€		€
Multiplié par 6 (six) livraisons en sem. B				€		€		€

Cagette de dégustation (peut être commandée sur n'importe laquelle des 12 dates) :
1er octobre, 15 octobre, 29 octobre, 12 novembre, 26 novembre, 10 décembre 2025, 7 janvier, 21 janvier, 4 février, 18 février, 4 mars et 18 mars 2026.

Cagette de dégustation à 11,00 euros :	Nb	Date
Un Yaourt nature étuvé (125 g) ; un Yaourt aromatisé (étuvé, 125 g) ; un Yaourt brassé bi-couche (avec "préparation de fruit", 125 g) ; un pot de 125 g de fromage blanc ; une faisselle de 250 g ; 180 g de Tomme (à la coupe).		
		€
Cagette de dégustation à 16,50 euros :		
Un Yaourts nature étuvé (125 g) ; un Yaourt aromatisé (étuvé, 125 g) ; un Yaourt brassé bi-couche (avec "préparation de fruit", 125 g) ; un pot de 125 g de fromage blanc ; une faisselle de 250 g ; 180 g de Tomme (à la coupe) ; Minis Beaulieu « à dorner » (par deux) .		
		€
Cagette de dégustation à 22,00 euros :	Nb	Date
Un Yaourt nature étuvé (125 g) ; un Yaourt aromatisé (étuvé, 125 g) ; un Yaourt brassé bi-couche (avec "préparation de fruit", 125 g) ; un pot de 125 g de fromage blanc ; un pot de 125 g de fromage blanc brassé avec préparation fruits ; une faisselle de 250 g ; 180 g de Tomme (à la coupe) ; Minis Beaulieu « à dorner » (par deux) ; Fromage à tartiner ail fines herbes .		
		€
Total		€

1. Engagements de l'adhérent·e	2. Engagements du producteur partenaire	3. Fréquence de livraison
Pré-financer la production, assurer au moins une permanence de livraison, gérer ses retards et absences (vacances...), reconnaître les aléas possibles de la production et en tant que consommateur·rice accepter les risques liés à ces aléas, se rendre à la visite de la ferme une fois dans l'année. Journées Portes ouvertes le week-end des 18 & 19 octobre 2025 dans le cadre de la Balade du goût (N°17 sur carte interactive).	Livrer aux dates définies des produits certifiés BIO, de qualité, frais, issus de sa production, informer les adhérents sur ses savoir-faire, pratiques, contraintes économiques, écologiques et sociales, être transparent sur la gestion de son exploitation et accueillir les adhérent·e·s sur son exploitation.	La livraison des produits laitiers se déroulera le mercredi soir sur le lieu de livraison une semaine sur deux en « semaine paire ».

4. Modalités de paiement	5. Livraison des produits
Au choix, de UN chèque (encaissable en octobre 2025) jusqu'à TROIS chèques, à l'ordre de "La Fromentellerie" et remis à la signature du contrat lors de la première livraison le 1 ^{er} octobre 2025 au plus tard (avec mention au dos de chaque chèque du mois d'encaissement souhaité). Le nom figurant sur le contrat doit être identique au nom figurant sur le(s) chèque(s).	Chèque 1 : Chèque 2 : Chèque 3 : Lieu : 108 bis avenue Philippe Auguste, 75011 Paris Jour : mercredi 18h45 - 20h15

Les chèques seront encaissés le 15 du mois.

Fait à _____ le _____

Nom et signature de l'adhérent·e

Nom et signature du producteur

Pour l'AMAP : Brigitte GERVAIS (06 73 46 55 89)

Ce contrat sera conservé par le producteur.

Référent produits laitiers :

David NICOLET (dnicolet08@gmail.com)

Site internet de l'AMAP Réunion / Père Lachaise : <http://www.amap-rpl.org>