CONTRAT FROMAGE DE CHEVRES *** Date limite de remise du contrat : 18/03/2012**

Kidearen IZENA / NOM de l'adhérent :
 HELBIDEA / Adresse :
 Tel Domicile : Mugikor / portable :
 Pas de mail Courriel :

Le consommateur a pris connaissance de la charte AMAP® et s'engage :

- à respecter les principes de la charte AMAP,
- à régler d'avance l'achat de ses produits.
- à prendre en compte les aléas de production
- à récupérer ses produits sur le lieu de la distribution.
- à participer à la réunion bilan avec les producteurs

Chaque adhérent engage sa responsabilité civile en cas d'incident.

Date et signature de l'adhérent Le...../...../2013

Les producteurs Laurence et Mathieu BESSOUAT - 64270 BERGOUY VIELLENAVE
 ont pris connaissance de la charte AMAP® et s'engagent :

- à respecter les ENGAGEMENTS de la charte AMAP,
- à livrer l'AMAP et à être **présent les lundis chez Olivier Millard de 18h30 à 19h30**
- A répondre aux questions des consommateurs et à participer à la réunion bilan avant le renouvellement de contrat.

Le producteur engage sa responsabilité civile en cas d'incident.

Signature du producteur :

- **Durée du Contrat** : 5 mois pour 11 livraisons (livraison tous les 15 jours)

- **Dates des livraisons** : **les lundis 3 et 17 juin, 1^{er}, 15 et 29 juillet, 12 et 26 aout, 9 et 23 sept, 7 et 21 oct 2013**

Produits laitiers de chèvre Bio	Prix HT	TVA 5,5%	Prix TTC en €	Quantité par jour de distribution											Prix total en €	
				3/06	17/06	1/07	15/07	29/07	12/08	26/08	9/09	23/09	7/10	21/10		
Bûche de chèvre : environ 250 g <i>Frais - 1/2 sec - Affiné (entourer votre préférence)</i>	6,44	0.36	6,80													
Crottin de chèvre : environ 100 g <i>Frais - 1/2 sec - Affiné (entourer votre préférence)</i>	2,65	0.15	2,80													
Fromage blanc : la barquette de 400 g	3.79	0.21	4,00													
Lait de chèvre : le litre	1,66	0,09	1,75													
1/4 Tomme souple de chèvre : environ 200 g	4.74	0.26	5,00													
1/4 de Tomme de chèvre : environ 300g	6,16	0.34	6,50													
Confiture de kiwis 65% , pot de 250 g	3.32	0.18	3.50													
Confiture de kiwis pommes , pot de 250 g	3.32	0.18	3.50													
SOMME TOTALE (11 livraisons)															 €	
Chèque(s) établis à l'ordre du producteur EARL BESSOUAT BERIE : - en 1chèque - en 5 chèques de																

REÇU

EARL BESSOUAT BERIE
64270 BERGOUHEY VIELLENAVE

L'adhérent M de l'AMAP **Saint Pée Sur Nivelles** a confirmé son engagement d'achat de fromages de chèvres, de kiwis et/ou de confiture correspondant à l'option ci-dessous, à l'ordre de EARL BESSOUAT BERIE

- **Durée du Contrat** : 5 mois pour 10 livraisons (livraisons tous les 15 jours)

- **Dates des livraisons** : **les lundis 3 et 17 juin, 1^{er}, 15 et 29 juillet, 12 et 26 aout, 9 et 23 sept, 7 et 21 oct 2013**

Produits laitiers de chèvre Bio	Prix HT	TVA 5,5%	Prix TTC en €	Quantité par jour de distribution											Prix total en €	
				3/06	17/06	1/07	15/07	29/07	12/08	26/08	9/09	23/09	7/10	21/10		
Bûche de chèvre : environ 250 g Frais - 1/2 sec - Affiné (entourer votre préférence)	6,44	0.36	6,80													
Crottin de chèvre : environ 100 g Frais - 1/2 sec - Affiné (entourer votre préférence)	2,65	0.15	2,80													
Fromage blanc : la barquette de 400 g	3.79	0.21	4,00													
Lait de chèvre : le litre	1,66	0,09	1,75													
1/4 Tomme souple de chèvre : environ 200 g	4.74	0.26	5,00													
1/4 de Tomme de chèvre : environ 300g	6,16	0.34	6,50													
Confiture de kiwis 65% , pot de 250 g	3.32	0.18	3.50													
Confiture de kiwis pommes , pot de 250 g	3.32	0.18	3.50													
SOMME TOTALE (11 livraisons)														 €		
Chèque(s) établis à l'ordre du producteur EARL BESSOUAT BERIE : - en 1chèque - en 5 chèques de																

Voici ce que vous pouvez lire sur le site de Laurence et Mathieu Bessouat (nos producteurs) <http://www.lafermedubrukiza.com>

Frère et soeur installés sur la ferme de notre grand-père, c'est donc par tradition familiale que nous nous sommes installés comme agriculteurs, à Bergouey Viellenave, en plein coeur du Pays Basque.

Notre jeunesse nous a permis d'innover puisque nous avons décidé d'élever des chèvres et de transformer leur lait en fromage de chèvre (élevage rare au Pays Basque). Nous avons également une plantation de kiwis et nous proposons des fruits frais à la vente en saison, ainsi que des confitures et des nectars de kiwis tout au long de l'année.

Depuis le début de l'aventure, nous avons choisi de mener notre ferme en agriculture biologique et d'être cohérent dans nos choix avec ce mode de production. Nous avons donc construit un bâtiment en bois, dont les piliers sont issus de chênes du bois du Brukiza, l'eau chaude est produite par un chauffe-eau solaire et les effluents de la fromagerie sont traités par un système de filtre à roseaux.

Notre démarche est portée par des engagements : respecter le cycle naturel des chèvres, être attentif à leur bien être et à privilégier le plein air. Dans ce sens, nos chèvres sont cornues, elles vont tous les jours en balade dans le bois du Brukiza ou paître dans les prairies alentours et nous favorisons des traitements à base de plantes, d'huiles essentielles et d'homéopathie. Nous sommes soucieux de privilégier le contact direct avec les consommateurs et nous avons à coeur de transmettre notre passion pour ce métier de paysan et d'ouvrir notre ferme aux curieux. C'est pourquoi nous avons fait le choix d'être disponible pour des visites de ferme tous les après midi.