



# Contrat fromage chèvre

Printemps Eté 2020

NATURE  
PROGRES

## Exemplaire producteur :

Entre le producteur : Ferme des Fromentaux  
Le Mazel 43130 RETOURNAC

06.06.92.74.14

Et l'adhérent : NOM, Prénom : ..... Tel : .....

Produits proposés : indiquer la quantité désirée dans les cases correspondantes

Produit	Prix	2/04	9/4	16/4	23/4	30/4	7/5	14/5	21/5	28/5	4/6	
Fromage au lait cru <sup>1</sup>	Rond (120g) 2€	frais										
		mi frais										
		sec										
	Bûche (180g) 3 €	frais										
		mi frais										
		sec										
	Brique (250g) 4 €	frais										
		mi frais										
		sec										
Faisselle <sup>2</sup> (4x100g) 3,5€	Par 4											
		11/6	18/6	25/6	2/7	9/7	16/7	23/7	30/7	6/8	13/8	
Fromage au lait cru <sup>1</sup>	Rond (120g) 2€	frais										
		mi frais										
		sec										
	Bûche (180g) 3 €	frais										
		mi frais										
		sec										
	Brique (250g) 4 €	frais										
		mi frais										
		sec										
Faisselle <sup>2</sup> (4x100g) 3,5€	Par 4											
		20/8	27/8	3/9	10/9	17/9	24/9	TOTAL	PRIX			
Fromage au lait cru <sup>1</sup>	Rond (120g) 2€	frais										
		mi frais										
		sec										
	Bûche (180g) 3 €	frais										
		mi frais										
		sec										
	Brique (250g) 4 €	frais										
		mi frais										
		sec										
Faisselle <sup>2</sup> (4x100g) 3,5€	Par 4											

1. Fromage au lait cru de type lactique, le lait n'est pas chauffé. La transformation du lait en fromage se fait grâce aux ferments naturels du lait avec un peu de présure. Les caillés sont moulés à la louche en faisselle, salés, puis placés sur grille, et retournés chaque jour jusqu'à obtention de l'affinage souhaité.
2. La faisselle, c'est le lait cru fraîchement caillé. Elle peut se manger comme un yaourt accompagné de sucre, confiture, etc... ou cuisinée dans une quiche ou un gratin.

## Exemplaire association :

Printemps été 2020

Entre le producteur : Ferme des Fromentaux  
Le Mazel 43130 RETOURNAC

06.06.92.74.14

Et l'adhérent : NOM, Prénom : .....

Produits proposés : indiquer la quantité désirée dans les cases correspondantes

Produit	Prix	2/04	9/4	16/4	23/4	30/4	7/5	14/5	21/5	28/5	4/6	
Fromage au lait cru <sup>1</sup>	Rond (120g) 2€	frais										
		mi frais										
		sec										
	Bûche (180g) 3 €	frais										
		mi frais										
		sec										
	Brique (250g) 4 €	frais										
		mi frais										
		sec										
Faisselle <sup>2</sup> (4x100g) 3,5€	Par 4											
		11/6	18/6	25/6	2/7	9/7	16/7	23/7	30/7	6/8	13/8	
Fromage au lait cru <sup>1</sup>	Rond (120g) 2€	frais										
		mi frais										
		sec										
	Bûche (180g) 3 €	frais										
		mi frais										
		sec										
	Brique (250g) 4 €	frais										
		mi frais										
		sec										
Faisselle <sup>2</sup> (4x100g) 3,5€	Par 4											
		20/8	27/8	3/9	10/9	17/9	24/9	TOTAL	PRIX			
Fromage au lait cru <sup>1</sup>	Rond (120g) 2€	frais										
		mi frais										
		sec										
	Bûche (180g) 3 €	frais										
		mi frais										
		sec										
	Brique (250g) 4 €	frais										
		mi frais										
		sec										
Faisselle <sup>2</sup> (4x100g) 3,5€	Par 4											

Règlement : chèque à l'ordre de « [Ferme des Fromentaux](#) »

- En une fois (chèque prélevé à la première date de livraison)
- En plusieurs fois (chèques prélevés aux dates indiquées à leurs dos)

**Le présent contrat n'est valable qu'accompagné des versements correspondants.**

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Signatures : L'adhérent :

Le producteur :

07 82 90 98 00  
retournamap@gmail.com



RetournAMAP