**POISSON DE RIVIERE BIO**

**CONTRAT D’ENGAGEMENT MUTUEL**

Entre le producteur : **Gaëtan BRUCHET**, pisciculteur en BIO

Pisciculture du Moulin de la Charme

Lieu-dit Montpeyroux

63290 Puy Guillaume

<https://webmail1f.orange.fr/webmail/fr_FR/write.html> 06 98 39 24 37

Mail : gaetanbroc@gmail.com

Et l’adhérent de l’AMAP de Fonsala – SAINT-CHAMOND, indiqué ci-après

**Article 1** :**Engagement de l’adhérent à l’AMAP DE FONSALA à Saint-Chamond (42)**

L’adhérent (NOM, Prénoms) : ……………… ……………………………………. N° Adhérent ………………….

Adresse : …………………………………………… …………………. .……………………………………………… …………………………………………………………………………………………………………………………...

Tel : 04 /\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/ 06 /\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/

Courriel : ……………………………………@……………………………………………

Commande les produits proposés par le producteur précité et **les règleà la signature du contrat.** Il s’engage à venir récupérer sa commande aux jour et heure fixés.

Le présent contrat est valable pour **la livraison du 6 octobre 2016**.**Merci de me retourner votre commande par mail au plus tard pour le 26/09.**

Il devra parvenir à l’Amap avec le chèque correspondant pour le 27 septembre au plus tard.

L’adhérent s’engage à respecter le présent contrat, les statuts et le règlement intérieur de l’AMAP de Fonsala.

**Article 2 : Engagement du producteur**

Le producteur s’engage à produire et à fournir des produits issus de l'agriculture biologique, dans le cadre de la charte des AMAP (disponible auprès du réseau des AMAP Auvergne / Rhône-Alpes).

Il s'engage à être présent à la distribution, à expliquer ses méthodes de production et ses produits et répondre aux interrogations des adhérents de l’Amap.

**Article 3 : Engagement de l’AMAP**

**L’AMAP s’engage à respecter** la charte des AMAP et adhère à ce titre au réseau des AMAP d’Auvergne / Rhône-Alpes, dont le siège est à Lyon. Elle organise et coordonne la souscription des contrats, gère la disponibilité du local, point de rencontre entre consommateurs et producteurs, dans lequel s’effectuela livraison, est l’interface entre producteurs et adhérents.. Elle met en place des permanences de distribution pour les adhérents, afin d’aider les producteurs à distribuer les paniers. Elle souscrit, au bénéfice des adhérents et des producteurs, une assurance spécifique aux distributions.

**Article 4 : Contenu de la commande**

Le producteur propose des poissons frais et fumés, ainsi que des produits dérivés(voir tableau en page 2).

Les poissons, élevés dans le respect de la production biologique, proviennent exclusivement de la pisciculture du Moulin de la Charme (63).

**Article 5 : Distributions, commandes et règlements**

**Lieu/horaire de la distribution** : JEUDI 6 OCTOBRE 2016 entre 18h30 et 19h30) à l’AMAP du CREUXsalle Roger Baudy, place Louis Comte.

**Tableau des commandes**

L’adhérent indique le nombre de pièces désirées dans chaque case (colonne quantité commandée)

Il fait le total et joint le règlement prévisionnel au contrat.

Il remet à l’AMAP le présent contrat et le chèque qui tient lieu de bon de commande.

**IMPORTANT** : Le poids indiqué des conditionnements étant approximatif, prévoir de la monnaie pour régulariser le règlement le jour de la livraison, si le poids de certaines références excède le poids indiqué dans le tableau. Autre solution : le chèque remis avec le contrat vous sera rendu le jour de la distribution, et vous serez invité(e) à établir un nouveau chèque du montant exact.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **produits** | **Prix au kilo** | **Condition-nement moyen** | **Quantité commandée**  **(nombre d’articles)** | **Prix conditionnement** | **TOTAL** |
| Truite Fario entière | 15,50 € | 0,220 kg |  | 3,41 € |  |
| Truite Arc en Ciel entière | 11,50 € | 0,220 kg |  | 2,53 € |  |
| Truite arc en Ciel entière | 14,20 € | 1,150 kg |  | 16,33 € |  |
| 4 Tranches truite fumée | 59,00 € | 0,130 kg |  | 7,67 € |  |
| Filet entier fumé | 59,00 € | 0,250 kg |  | 14,75 € |  |
| Saumon fontaine | 15,50 € | 0,225 kg |  | 3,49 € |  |
| Rillette de truite | 40,00 € | 0,100 kg |  | 4,00 € |  |
| Friture de truitelle | Indisponible actuellement | | | | |
| éviscérage poissons entiers(\*) | //////////////////////// | ////////////////////////////////////////// |  | 0,20 € |  |
| **TOTAL A REGLER** | //////////// | /////////////////// | ///////////////////// | /////////////////////////////// |  |

Les gros poissons (entre 1 et 2 kg environ) sont élevés durant 3 ans, ce qui explique que le prix au kilo soit plus important que pour les petits poissons d’un poids moyen de 200 à 250 g.

*(\*) Les poissons entiers ne sont pas vidés. Si vous souhaitez les recevoir vidés (au prix de 0,20 € par poisson) le préciser dans le tableau et calculer le coût correspondant selon le nombre de poissons que vous commandez.*

**Article 6 : Paiement**

Le chèque est à établir au nom de **Gaëtan BRUCHET**

Le référent pour cette commande est : Dominique FORISSIER forissier.dominique@wanadoo.fr

Fait à SAINT CHAMOND le ……………..……………… 2016

**Signatures :**

L’adhérent Le producteur

*PS : Si vous souhaitez conserver un exemplaire de votre contrat, pensez à en faire une photocopie.*