



**Partenariat entre GAEC du Val Primbert
et
Amap' en BIOce
pour l'année 2025**

Nom du producteur :

Sylvain DUREY et Sébastien ANGOT

Adresse du producteur : Le Bas Primbert 61 340 PERCHE EN NOCE

Réfèrent.e de l'Amap'en BIOce : Josette TOURNOUD

Livraison : Le HANGAR rue de la Tuilerie SERESVILLE 28300 Mainvilliers

le jeudi de 18 h 15 à 19 h 30

Les produits

Fromages blancs, yaourts, Petit Primbert, Cœur de brebis, Cheddar, Tomme, Fait'à la ferme, Valdor, Pérail

PRODUITS ET TARIFS 2023

Produits proposés (tarifs 2025)

Faisselle 500 gr	4,85 €
Fromage blanc battu 500 gr	5,15 €
Yaourt 500 ml	3,75 €
Yaourt 1 l	6,90 €
Yaourt nature 2 x 125 ml	2,10 €
Yaourt 250 ml à la figue	2,70 €
Yaourt 250 ml à la châtaigne	2,70 €

Yaourt 250 ml aux abricots	2,70 €
Yaourt 250 ml aux fruits rouges	2,70 €
Crème dessert 250 ml au chocolat	2,90 €
Yaourt sucré 250 ml à la vanille	2,90 €
Pérail 180 gr environ	
Valdor au poids 1 kg	26,50 €
Cœur de brebis (fromage frais cendré 130 gr)	3,75 €
Petit Primbert nature	3,25 €
Petit Primbert demi-sec	3,25 €
Fait'à la ferme huile d'olive 150 gr égoutté	
Fait'à la ferme en tranche en saumure 150 gr	
Bleu en fonction du poids	26,50 €/kg
1 part de tomme brebis 250 gr	6,60 €
1 part de tomme brebis 500 gr	13,20 €

Fréquence des livraisons

Toutes les deux semaines en fonction d'un calendrier établi entre les producteurs et la référente.

Une interruption des livraisons est prévue l'été et en fin d'année.

Engagement du producteur :

GAEC du Val Primbert, producteur certifié AB, s'engage à livrer les produits qui lui seront commandés aux dates et heures fixées par l'association, à assurer une présence régulière aux livraisons afin de répondre aux différentes questions des amapiens et de construire une relation de confiance durable et à transmettre son certificat de conformité bio établi par l'organisme de contrôle à l'association à chaque renouvellement.

Engagement de l'Amap'en BIOce :

L'Amap'en BIOce veille au respect par les adhérents de leur engagement de soutien annuel des producteurs, exprimé collectivement et solidairement par le maintien d'un volume de commandes compatible avec l'engagement du producteur à livrer à l'Amap'en BIOce.

L'Amap en BIOce organise la commande des produits par le site AMAP J au plus tard 15 jours avant la 1^{ère} livraison de la période de commande, et organise les la distribution des produits.

L'Amap en BIOce organise la collecte du paiement des produits que les adhérents font par chèque à **GAEC du Val Primbert**

L'Amap en BIOce tient le certificat bio disponible pour le produire à la demande des adhérents.

Signature du producteur :

Pour l'Amap en BIOce, signature du.de la référent.e :

Exemplaire signé des 2 parties, disponible auprès de la référente