

AMAP Croix-Luizet
Association Loi 1901
Contrat d'engagement mutuel

Contact référent (pour envoi par mail) : laurent.morel@univ-lyon1.fr

Ce contrat est organisé par l'AMAP Croix-Luizet et est régi par les statuts et le règlement intérieur de l'Association.

Il est établi **ENTRE** :

ET :

Stéphane VIER
GAEC Le Bouc et la Treille
82 chemin de la Tour Risler
69250 POLEYMIEUX AU MONT D'OR
Dénoté LE PRODUCTEUR

.....
Demeurant :.....
.....
Email :.....
Dénoté le Membre Adhérent

Engagement réciproque

Le Producteur s'engage à fournir du vin des Coteaux du Lyonnais suivant les méthodes de l'agriculture paysanne et issu de la culture de ses vignes en agriculture biologique depuis 2010 et en vin biologique depuis 2012., et à respecter les règles de l'agriculture biologique et paysanne.

Le Producteur s'engage à tout mettre en œuvre pour respecter la quantité et la qualité des produits prévus.

Le Membre Adhérent s'engage à acheter ... en acceptant les conséquences des aléas climatiques ou autres pouvant avoir un impact sur la qualité ou la quantité des produits du panier.

Paniers proposés (contenu et prix)

Le Producteur propose 14 vins différents qui sont détaillés en page 2.

Durée du contrat et dates de livraisons

Saison Hiver/Printemps 2020-2021 : le contrat débute le 10/12/20 et se termine le 8/04/20.

Les dates de livraisons sont préalablement définies selon le calendrier (page 2) que les deux parties s'engagent à respecter.

Modalités de livraison

Les livraisons sont effectuées exclusivement à la Maison du Citoyen, 67 rue Octavie, les jeudis soirs entre 19 et 20 heures. Toutefois en accord avec le Producteur, le Conseil d'Administration peut modifier exceptionnellement le lieu, le jour ou l'horaire de livraison.

En cas d'impossibilité pour le Producteur d'assurer une livraison, le Conseil d'Administration de l'AMAP Croix-Luizet et les membres Référents rechercheront, dans le respect des parties et de l'éthique de l'AMAP, une solution compensatrice.

En cas d'impossibilité pour le Membre Adhérent de respecter le calendrier et de venir récupérer sa commande, les membres chargés de la distribution disposeront des paniers restants. Aucun panier ne sera remboursé.

Rupture de contrat

Ce contrat peut-être interrompu unilatéralement par le Membre Adhérent si, et seulement si, un remplaçant est trouvé immédiatement dans la liste des autres membres adhérents de l'AMAP de sorte que le producteur ne soit pas pénalisé financièrement.

Ce contrat peut-être interrompu bilatéralement à tout moment. En cas de désaccord, c'est au Conseil d'Administration de l'AMAP de trancher.

Choix du panier et calendrier

Nos Coteaux du Lyonnais	Prix	10/12/20	04/02/21	11/03/20	08/04/21	
Rouge Terres Grasses 2018 BIO	7,50 €					Cuvée classique gouleyante sur la griotte et le poivre à servir l'été sur une grillade à 12°c , l'hiver sur un saucisson à cuire.
Rouge La Germinoise 2019 BIO	9,50€					Cuvée préparée avec levain naturel élevée en barrique pendant 8 mois Terroir de la commune de Saint Germain au Mont d'or
Rouge La Poleymoriote 2018 BIO	9,50€					Cuvée préparée avec levain naturel élevée en barrique pendant 8 mois Terroir de la commune de Poleymieux au Mont d'or
Rouge HIRCUS 2016 BIO	11,50 €					Cuvée préparée avec levain naturel élevée en barrique de chêne, acacia et châtaigné pendant 18 mois .
Rouge Cuvée AMPERE 2018 BIO	14,00 €					Cuvée non filtrée préparée à partir de raisin d'une parcelle, ancienne propriété de Monsieur André Marie Ampère (son nom a été donné à l'unité internationale de l'intensité du courant électrique) située au dessus du Musée Ampère à Poleymieux
Rouge Pan d'Or 2016 BIO	24,00 €					Cuvée préparée avec un levain naturel vinifiée puis élevée en jarre 11 mois. Un joli et goutu voyage 8000 ans en arrière dans le Caucase...
Blanc 2019 Bio Poleymoriote	10 ,00€					Cuvée préparée avec levain naturel élevée sur ses lies 9 mois, 20% vinifié en barrique de chêne. 25% macéré en jarre. Floral tout en rondeur.
Blanc HIRCUS 2018BIO	12,50 €					Cuvée préparée avec levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en barriques de chêne et d'acacia 12 mois
Blanc Pan d'Or 2018 BIO	25,00 €					Cuvée préparée avec un levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en amphore de terre cuite. Pour continuer le voyage 8000 ans en arrière dans le Caucase...
Rosé 2019 BIO	7,00€					Notes d'agrumes, délicatesse minéralité pour accompagner apéritif et grillades.
Nos Vins de France						
Bouc Rosé BIO	10,00 €					Vin pétillant rosé légèrement doux préparé selon la méthode ancestrale. Une gourmandise idéale pour l'apéritif et pour le dessert
Viognier BIO 2019	14,00 €					Arômes puissants révélant des notes de pêche et d'abricot. Rondeur et suavité s'offre à cette cuvée toute en délicatesse.
Or Donc BIO 2018	15,00 €					Vin orange : macération du viognier pendant une trentaine de jour comme il est pratiqué dans les pays de l'est de l'Europe. Vin aux teintes de plus en plus orangées avec le temps, au arômes floraux et épicés avec des tanins fins présents en bouche.
Viognier Pan d'Or 2017 BIO	25,00 €					Cuvée préparée avec un levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en amphore de terre cuite. Pour finir le voyage 8000 ans en arrière dans le Caucase...
Sous-TOTAL						
TOTAL						

Règlement

Le règlement se fait par chèque à l'ordre de Le Bouc et la Treille
Possibilité de payer en 4 fois (montant du contrat divisé par 4)

Chèque n° Banque Montant Débité en 12/2020

Chèque n° Banque Montant Débité en 02/2021

Chèque n° Banque Montant Débité en 03/2021

Chèque n° Banque Montant Débité en 04/2021

Signature
Le Producteur Stéphane VIER

Signature
Le Membre Adhérent