



Consommer local avec L'AMAP

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



Le présent **contrat pleurotes** est passé pour la saison **Avril 24 – Sept. 24** pour l'approvisionnement par quinzaine de pleurotes cultivées à la ferme, contre chèque libellé à l'ordre de : **Thierry BOUREILLE** demandé lors de l'établissement du contrat.

ENTRE :

ET :

CHAMPI & COMPAGNIE Certificat QUALISUD N°FR-BIO-16.250-0013824.2024.001 Tel : 06.52.20.46.80 www.facebook.com/champi&compagnie	Mme/M. adhérent de l'AMAP de La Crau.
---	--

Si vous êtes absent(e) lors d'une distribution ou ne souhaitez pas de livraison à une des dates, laissez la case vide.

	Prix (€)	02 Avril	16 Avril	30 Avril	14 Mai	28 Mai	11 Juin	25 Juin	09 Juill	23 Juill	06 Aout	20 Aout	03 Sept	Total / produit
500g fraîches	7,50													
350g fraîches emballées	6													
25g Sèches	5													
20g Poudre	4													
30g Sel aux Pleurotes et aromatisés	3													
Total / distrib.														

Les champignons qui ne seront pas retirés le jour de la distribution ne seront pas remplacés.

Signature de l'Adhérent(e) :

à conserver par l'adhérent pour la Saison **Avril 24 – Sept. 24**

Reçu de Mme, M Pour un montant de € par chèque pour l'engagement d'achat de pleurotes cultivées à la ferme fournies par

Champi&compagnie Tel : 06.52.20.46.80 <https://www.facebook.com/champi&compagnie>

AMAP de la CRAU Salon de Provence le / / 2024

Signature de la productrice ou du référent :

Votre référent champignons : M. Julien MEUNIER – Tel. : 06 67826499 ou mail : miramajul@gmail.com