

# Amap « à la bonne Frankette »

## Association Loi 1901

### Contrat d'engagement mutuel 2022 - VIN

Référente : Geneviève JACOBELLI

Ce contrat est organisé par l'AMAP « A la bonne frankette » et est régi par les statuts et le règlement intérieur de l'association :

IL EST ETABLI ENTRE :	ET :
Stephane VIER du GAEC Le Bouc et La Treille	Membre Adhérent de l'AMAP A la bonne frankette
82 ch de la Tour Risler	Demeurant : .....
69250 POLEYMIEUX AU MONT D'OR	.....
leboucetreille@sfr.fr	.....
	.....
	.....
	.....
	.....
	.....
Dénommé : Le Producteur	Dénommé : le Membre Adhérent

#### Engagement réciproque :

Le Producteur s'engage à fournir mensuellement du vin des Coteaux du Lyonnais suivant les méthodes de l'agriculture paysanne, de la culture de ses vignes en agriculture biologique à partir de 2010 .  
Le Producteur s'engage à tout mettre en œuvre pour respecter la qualité des produits prévus.  
Le membre adhérent s'engage à acheter un minimum de 4 bouteilles dans la saison en acceptant les conséquences d'aléa climatique ou autres pouvant avoir un impact sur la qualité ou la quantité de produits dans le panier.

#### Durée du contrat et dates de livraison :

Saison: du **1<sup>er</sup> Janvier 2022 au 31 Décembre 2022** suivant le calendrier préalablement défini en page 2 que les parties s'engagent à respecter.

#### Modalités de livraison :

Les livraisons sont effectuées exclusivement au Centre Social des Buers, 17 rue Proudhon à Villeurbanne entre 18h 30 et 19h30. Toutefois et en accord avec le Producteur, le Conseil d'Administration de l'AMAP La bonne frankette 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 A la bonne frankette 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 du 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.

Nos Coteaux du Lyonnais BIO	Prix	17 Janv 2022	14 Mars 2022	16 Mai 2022	11 Juillet 2022	24 Oct 2022	12 Déc 2022	
Rouge Terres Grasses 2018	8,50 €							Gamay classique gouleyant 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 2020	10,50€							Gamay préparé avec levain naturel élevée en barrique pendant 8 mois. Terroir de la commune de Saint Germain au Mont d'or
Rouge La Poleymoriote 2020	10,50€							Gamay préparé avec levain naturel élevé en barrique pendant 8 mois. Terroir de la commune de Poleymieux au Mont d'or
Rouge BOUC À POIL 2021	11,50 €							Gamay préparé avec un levain naturel et vinifié sans soufre
Rouge HIRCUS 2017	12,50 €							Gamay préparé avec levain naturel élevé en barrique de chêne, acacia et châtaigné pendant 18 mois ; Article dans journal Le Monde du 26/1/2018
Rouge Cuvée AMPERE 2018	14,50 €							Gamay préparé à partir de raisin d'une parcelle, ancienne propriété de Monsieur André Marie Ampère au dessus du Musée Ampère à Poleymieux
Rouge Pan d'Or 2017	24,00 €							Gamay préparé avec un levain naturel vinifié puis élevé en jarre 11 mois. Un joli et goutu voyage 8000 ans en arrière dans le Caucase...
Blanc Foliaret 2021	9,50€							Chardonnay préparé avec levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en cuve inox 5 mois. Pas de passage en barrique.
Blanc 2020 Poleymoriote	11 50€							Chardonnay préparé avec levain naturel élevée sur ses lies 9 mois, 20% vinifié en barrique de chêne. Floral tout en rondeur.
Blanc HIRCUS 2020	13,50 €							Chardonnay préparé avec levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en barriques de chêne et d'acacia 12 mois
Blanc Pan d'Or 2019	25,00 €							Chardonnay préparé 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 2021	7,50€							Notes d'agrumes, délicatesse minéralité pour accompagner apéritif et
Bouc Rosé	10,50 €							Vin pétillant rosé légèrement doux préparé selon la méthode ancestrale. Une
Viognier 2020	14,50 €							Arômes puissants révélant des notes de pêche et d'abricot. Rondeur et sua-
Or Donc 2019	15,50 €							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, aux arômes floraux et épicés avec des tanins fins présents en bouche.
Viognier Pan d'Or 2017	25,00 €							Viognier préparé avec un levain naturel vinifié et élevé sur ses lies en amphore de terre cuite.
---								

### Règlement

Le règlement se fait en début de saison par chèque (à l'ordre de Le Bouc et La Treille).

Les chèques correspondants seront encaissés après chaque distribution.

- chèque 1<sup>ère</sup> distribution de :           €, numéro :  
 chèque 2<sup>ème</sup> distribution de :           €, numéro :  
 chèque 3<sup>ème</sup> distribution de :           €, numéro :  
 chèque 4<sup>ème</sup> distribution de :           €, numéro :  
 chèque 5<sup>ème</sup> distribution de :           €, numéro :  
 chèque 6<sup>ème</sup> distribution de :           €, numéro :

Signature

Le Producteur Stephane VIER Pour le GAEC LeBouc et La Treille

Signature

Le Membre Adhérent .....