



Contrat d'Engagement Mutuel

Vin des Coteaux du Lyonnais

Saison 2025

Référent.e : Geneviève JACOBELLI

Ce contrat est organisé par l'AMAP « À la bonne Franckette » des Buers et est régi par les statuts et le règlement intérieur de l'Association, représentée par son Conseil d'Administration. L'adhérent.e s'engage à respecter le présent contrat, les statuts et le Règlement Intérieur de « l'AMAP A la Bonne Franckette des Buers » consultables depuis le site web de l'association.

Il est établi entre :

Le Producteur

Stephane VIER

GAEC Le Bouc et La Treille

82 ch de la Tour Risler

69250 Poleymieux au Mont d'Or

leboucetlatreille@sfr.fr

et l'Adhérent.e

Nom/Prénom :

Demeurant :

.....

Tél :

Mail :

Engagement réciproque

Le Producteur s'engage à fournir des produits issus 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 quantité et la qualité des produits prévus. Le.a membre adhérent.e 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.

Calendrier

Les parties s'engagent à respecter le calendrier défini en page 2. Les livraisons sont mensuelles.

Modalités de livraison

Les livraisons sont effectuées exclusivement au **Centre Social des Buers, 17 rue P.J Proudhon, les lundis soir de 18h30 à 19h30**. 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 et le/a référent.e contrat rechercheront, dans le respect des parties et de l'éthique de l'AMAP une solution compensatrice. En cas d'impossibilité pour l'Adhérent.e de respecter le calendrier et de venir récupérer sa commande, les membres chargés de la distribution disposeront des paniers restants conformément à l'article 3.3 du règlement intérieur. Aucun produit ne sera remboursé.

Rupture de contrat

Ce contrat peut être interrompu unilatéralement par l'Adhérent.e, si et seulement si, un.e remplaçant.e est trouvé.e immédiatement, de sorte qu'aucune pénalité financière ne pèse sur le Producteur. Ce contrat peut être rompu bilatéralement à tout moment. Les parties en informent alors le Conseil d'Administration. En cas de désaccord, c'est au Conseil d'Administration de statuer.

		Millésime	Prix/u	20/01/25	10/03/25	12/05/25	07/07/25	13/10/25	08/12/25	
Coteaux du Lyonnais BIO	Rouge Terres Grasses	2023	10,00 €							Gamay classique gouleyant sur la griotte et le poivre à servir l'été sur une grillade à 13°C, l'hiver sur un saucisson à cuire et ses patates chaudes.
	Rouge La Germinoise	2022	12,00 €							Gamay préparé avec levain naturel élevée en barrique pendant 8 mois. Terroir de la commune de Saint Germain au Mont d'or
	Rouge BOUC À POIL	2023/2024	13,00 €							Gamay préparé avec un levain naturel et vinifié sans soufre
	Rouge HIRCUS	2022/2023	14,00 €							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	2022	16,00 €							Gamay préparé à partir de raisin d'une parcelle, ancienne propriété de Monsieur André Marie Ampère au dessus du Musée Ampère à Poleymieux. Elevé 2 ans 1/3 en Amphore, 2/3 en fût de chêne.
	Rouge Pan d'Or	2021	24,00 €							Gamay préparé avec un levain naturel vinifié puis élevé en amphore 2 ans. Un joli et goutu voyage 8000 ans en arrière dans le Caucase...
	Blanc Foliaret	2024	11,00 €							Chardonnay préparé avec levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en cuve inox 5 mois. Pas de passage en barrique.
	Blanc Poleymoriote	2023/2024	13,00 €	⊘	⊘					Chardonnay préparé avec levain naturel élevée sur ses lies 9 mois, 20% vinifié en barrique de chêne. Floral tout en rondeur.
	Blanc HIRCUS	2023	15,00 €							Chardonnay préparé avec levain naturel vinifiée et élevée sur ses lies en barriques de chêne et d'acacia 12 mois
	Blanc Pan d'Or	2021	25,00 €							Chardonnay non filtré 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	2024	10,00 €	⊘						Notes d'agrumes, délicatesse minéralité pour accompagner apéritif et grillades.	
Vins de France BIO	Bouc Rosé		14,00 €							Vin pétillant rosé légèrement doux préparé selon la méthode ancestrale. Une gourmandise idéale pour l'apéritif et les desserts.
	Viognier	2023	16,00 €							Arômes puissants révélant des notes de pêche et d'abricot. Rondeur et suavité s'offrent à cette cuvée toute en délicatesse.
	Or Donc	2024	17,00 €	⊘	⊘	⊘				Vin orange : macération du viognier pendant une trentaine de jour comme il est pratiqué dans les pays de l'est de l'Europe.
	Viognier Pan d'Or	2022	25,00 €			⊘	⊘			Viognier non filtré préparé avec un levain naturel vinifié et élevé sur ses lies en amphore de terre cuite.
TOTAL										

Le règlement par chèque se fait à l'ordre de **Le Bouc et La Treille**

Possibilité de payer en 6 fois encaissés après chaque distribution

Ch N° banque : montant €
 Ch N° banque : montant €
 Ch N° banque : montant €
 Ch N° banque : montant €
 Ch N° banque : montant €
 Ch N° banque : montant €

Date :

Signature

Le Producteur

Signature

L'Adhérent.e