

# Contrat à remplir, signer et retourner **ENTIER** avec le paiement. Date limite : 5 mars 2026



## Contrat ponctuel Cidre - 12 mars 2026

entre « **La ferme du Champ de la Vallée – Adrien Sallard** »  
Route d'Argentan – 61600 La Ferté-Macé  
et **Les adhérents de l'AMAP En Seine, brin d'Orge !**  
47, avenue du 18 avril – 91200 Athis-Mons

Ce contrat instaure un partenariat avec Adrien Sallard, producteur cidricole à La Ferté-Macé dans l'Orne. Tous les produits sont labellisés bio.

### OBJET DU CONTRAT

- L'objet de ce contrat est une livraison ponctuelle de cidre, jus de pomme, poiré, jus de poire et vinaigre de cidre.
- Sauf contre-ordre, les bouteilles seront distribuées dans la salle municipale en face de la Poste (13 place du maréchal Leclerc) le jeudi 12 mars 2026.

### ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR.

- Être transparent sur les méthodes de travail et sur les prix et être garant de la qualité sanitaire des produits jusqu'à leur remise en mains propres aux adhérents.
- Fournir les bouteilles pour la date indiquée.
- Prévenir l'association en cas de problèmes exceptionnels qui affecteraient la livraison ou toute activité (problème climatique grave, maladie, etc.). En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion réunissant le gestionnaire du contrat et le producteur.
- Permettre aux adhérents de visiter la ferme (visite organisée avec le gestionnaire du contrat).

### ENGAGEMENTS DE L'ADHÉRENT (cf. règlement intérieur de l'AMAP ESBO)

- Venir chercher les bouteilles à la date prévue de livraison. En cas d'empêchement, un tiers peut venir les récupérer ou ils peuvent être proposés aux intermittents via le site web de l'association ([www.enseinebrindorge.fr](http://www.enseinebrindorge.fr)). Aucun rattrapage n'est prévu ultérieurement.
- Participer régulièrement à la distribution des produits de 19h à 20h30.
- Être compréhensif vis-à-vis des possibles aléas climatiques et autres imprévus inhérents à l'activité agricole.

### SOUSCRIPTION ET PAIEMENT

- Le paiement s'effectue au moment de la souscription par 1 chèque libellé à l'ordre de «Maison Sallard».
- Le chèque est à remettre avec le contrat signé.

Je, soussigné(e) membre adhérent de l'association «AMAP En Seine Brin d'Orge» à jour de ma cotisation 2025/2026

Nom : ..... N° adhérent : .....

Adresse : .....

Courriel : ..... Tél : ..... Souscris selon le tableau suivant :

Produit	Conditionnement	Prix	Quantité	Total
Cidre brut Le TERROIR (75cl)	Carton de 6 bouteilles	26 €		
Cidre brut Le TERROIR (33cl)	Carton de 6 bouteilles	13 €		
Cidre demi-sec Le FRUITÉ (75cl)	Carton de 6 bouteilles	26 €		
Cidre demi-sec Le FRUITÉ (33cl)	Carton de 6 bouteilles	13 €		
Cidre Le TRIPLE (75cl)	Carton de 6 bouteilles	30 €		
Cidre Le TRIPLE (33cl)	Carton de 6 bouteilles	15 €		
Cidre sec EXTRA-BRUT (75cl)	Carton de 6 bouteilles	26 €		
Carton TRADITIONNEL	Carton de 6 bouteilles : 1 Terroir, 1 Fruité, 1 Poiré, 1 jus de pomme, 1 jus de poire, 1 vinaigre	26 €		
Carton DÉCOUVERTE	Carton de 6 bouteilles : 1 Terroir, 1 Fruité, 1 Triple, 1 Extra-brut, 1 Poiré, 1 jus de pomme	26 €		
Poiré (75cl)	Carton de 6 bouteilles	30 €		
Poiré (33cl)	Carton de 6 bouteilles	15 €		
Jus de POMME (1L)	Carton de 6 bouteilles	19 €		
Jus POM'POIRE (1L)	Carton de 6 bouteilles	22 €		
Jus de POIRE (1L)	Carton de 6 bouteilles	22 €		
Carton Vitaminé	Carton de 6 bouteilles : 2 jus de pomme, 2 jus de poire, 2 jus pom'poire	21 €		
Vinaigre de cidre (75cl)	Bouteille à l'unité	5,50 €		
Velours de pomme (35cl)	Bouteille à l'unité	24,50 €		
<b>TOTAL</b>				

À noter : les bouteilles de 75cl de cidre et poiré commandées pour cette livraison pourront être rapportées lors de la prochaine livraison prévue en juin 2026 (consigne = 0,30 € par bouteille)

Fait à Juvisy-sur-Orge le

Signature de l'adhérent

Signature du producteur

## FICHE TECHNIQUE

### LE VELOURS DE POMME



*Ingrédients :*  
→ *vinaigre de cidre ,  
moût de pomme*

→ *Condiment culinaire  
raffiné.*

*Format : 35cl*

*Origine : Normandie, France*

*Aspect* Sirupeux

*Couleur* Café

*Gout* Très parfumé, saveur aigre douce.

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
MATIÈRES GRASSES	0g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	0g
GLUCIDES	25.8g
DONT SUCRES	19.1g
PROTEINES	0.69g
SEL	0.03g

**Sallard**  
-producteur récoltant-

