

AMAP Camayos Saison 2025

Le présent contrat est passé entre :

Mr Petitgenet Fabrice, producteur Camayos

417 chemin des grands champs

74540 Chainaz les frasses

Tel : 07 85 76 56 10 ou 06 37 69 57 13

Mail : camayos@yahoo.com

Désigné ci dessus le producteur d' une part,

& l' adhérent de l' AMAP Camayos d' autre part,

M.....

Demeurant

Tel :

e-mail :

Numéro d' adhésion à l' association «manger mieux ici » :

Contenu du contrat :

Le présent contrat est passé pour l' approvisionnement de tablettes de chocolat, de pâte à tartiner et de café par le producteur dans le respect de la charte d' engagements mutuels signée au préalable par l' adhérent et le producteur.

Calendrier :

trois livraisons sont proposées : le 26 mars, le 18 juin, le 05 novembre 2025.

Distribution : la distribution pour le présent contrat aura lieu le mercredi de 18h à 19h à la mairie de Mieussy

Composition du panier :

Nos tablettes de chocolat 80g ont été élaborées par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Ce chocolat est issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que de notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi et Kamengali au village Ayos au Cameroun. Le sucre de canne blond non raffiné utilisé pour ce chocolat provient des champs de canne à sucre de Mbandjock au nord-est de Yaoundé au Cameroun. Ce chocolat fait partie des très rares produits non industriels et solidaires. Nos produits sont emballés par nos soins.

Notre Pâte à tartiner 300g a été élaborée par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Les cacahuètes utilisées proviennent de nos champs à Koundi ; elles sont plantées, récoltées, écosées puis séchées à la main. Nos fèves de cacao sont fermentées et séchées par nos soins. Le tout est fabriqué artisanalement par Camayos et provient des plantations de Koundi et Kamengali au village Ayos au Cameroun.

Notre café pur Arabica poussant sur des petits arbres à une altitude d' environ 1300m dans un climat doux et frais, dans les plantations de Bafoussam au nord-ouest de Yaoundé au Cameroun, donne un café au goût doux d' une grande finesse aromatique en bouche. Il est entièrement récolté, écosé, trié puis séché à la main par les gens du

village, puis enfin exporté, torréfié artisanalement et emballé à Chainaz les Frasses par Camayos?

Produits	Prix AMAP	Livraison 26/03/25	Livraison 18/06/25	Livraison 05/11/25		TOTAL
Tablette de chocolat noir 75% de cacao l'original	3.40 €					
Tablette de chocolat noir 85% de cacao l'intense	3.40 €					
Tablette de chocolat noir au café 72% le robuste	3.40 €					
Tablette de chocolat au lait 55%de cacao le gourmet	3.40 €					
Tablette de chocolat 75% avec éclats de fèves de cacao, le patriarche	3,40					
Tablette de chocolat au lait avec éclats de cacahuète, la provocatrice	3,40					
Tablette de chocolat avec noix de coco, le cocoloco	3,40					
Pâte à tartiner, chocolat cacahuète 300 g	7,20					
Pâte à tartiner coco pépite de chocolat 300g	7.20					
Café pur Arabica en grain 500g	8.45 €					
Café pur Arabica en grain 1 kg	16.90 €					
Café pur Arabica moulu 500g	8,45 €					
Café pur Arabica moulu 1 kg	16,90 €					
TOTAL						

**La collection des chocolats
de Noel Camayos**



LIVRAISON
05/11/25

TOTAL

Photo	Nom	Quantité +Prix TTC		
	Papillotes Praliné croustillant caramel enrobé de chocolat Blond	15 Euros TTC 220g Ingredients: Sucre de canne blond, cacahuète, beurre de cacao, fève de cacao, lait en poudre.		
	Papillotes Praliné nougatine de cacahuète enrobé de chocolat au lait 55%	15 Euros TTC 220g Ingredients: Cacahuète, sucre de canne blond, beurre de cacao, fève de cacao, lait en poudre.		
	Papillotes Praliné coco enrobé de chocolat noir 75%	15 Euros TTC 220g Ingredients: Coco râpée, Sucre de canne blond, fève de cacao, beurre de cacao.		
	Orangettes	12 Euros TTC 150g Ingredients: Orange, sucre de cannes, chocolat noir 75% (fèves de cacao, sucre de canne blond, beurre de cacao) sirop de glucose.		
	TRUFFES CHOCOLAT NOIR	10 Euros TTC 170g Ingredients: fèves de cacao, sucre de canne blond, beurre de cacao, crème.		
	Assortiment de chocolat	20 Euros TTC BOITE 260G Ingredient: Sucre de canne, cacahuète, coco râpée, beurre de cacao, fèves de cacao, miel, lait en poudre, crème.		
			TOTAL	

La collection des chocolats de Pâques Camayos



La collection des chocolats de Pâques Camayos				LIVRAISON 26/03/2025		TOTAL	
Photo	Nom	Description	Quantité +Prix TTC				
	Œuf de Singe	Notre oeuf de Singe 150g est en majorité composé de chocolat noir 75% et la partie du ventre en chocolat au lait 37% il a été élaboré par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village d'Ayos au Cameroun.	12 Euros TTC 150g				
			Ingredients:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond, Lait en poudre bio			
	Œuf de la Girafe	Notre oeuf de Girafe 150g est composé aux 2/3 de chocolat Blond et 1/3 de chocolat noir 75%, il a été élaboré par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village d'Ayos au Cameroun.	12 Euros TTC 150g				
			Ingredients:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond, Lait en poudre bio			
	Œuf de l'Eléphant	Notre oeuf d'Eléphant 150g est entièrement composé de chocolat noir 75%, il a été élaboré par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village d'Ayos au Cameroun.	12 Euros TTC 150g				
			Ingredients:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond,			
	Œuf du Guépard	Notre oeuf de Guépard 150g est composé aux 2/3 de chocolat au lait 37% et 1/3 de chocolat noir 75%, il a été élaboré par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village d'Ayos au Cameroun.	12 Euros TTC 150g				
			Ingredients:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond, Lait en poudre bio			
	Œuf du Zèbre	Notre oeuf de Zèbre 150g est composé au 2/3 de chocolat Blanc et 1/3 de chocolat noir 75%, il a été élaboré par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village d'Ayos au Cameroun.	12 Euros TTC 150g				
			Ingredients:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond, Lait en poudre bio			
photo a venir	Fritures d'animaux d'afrique au chocolat lait 45%	Notre friture d'animaux d'afrique en sachet 150g est composée de chocolat au lait 45%, elle a été élaborée par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village d'Ayos au Cameroun.	8,5 Euros TTC Sachet 150G				
			Ingredient:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond, Lait en poudre bio			
photo a venir	Fritures d'animaux d'afrique au chocolat noir 75%	Notre friture d'animaux d'afrique en sachet 150g est composée de chocolat noir 75%, elle a été élaborée par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village Ayo au Cameroun.	8,5 Euros TTC Sachet 150G				
			Ingredient:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond,			
photo a venir	Petits œufs pralinés Cacahuète au chocolat noir 75%	Nos petits oeufs pralinés cacahuète au chocolat noir 75% en sachet 150g, ils ont été élaborés par notre maître chocolatier Willy Ferrier. Issu de nos fèves de cacao fermentées et séchées par nos soins ainsi que notre beurre de cacao pressé à froid, fabriqué artisanalement par Camayos, le tout provenant des plantations de Koundi, Akam Bifos et Akam Engali au village Ayo au Cameroun.	8,5 Euros TTC Sachet 150G				
			Ingredient:	Fèves de Cacao, Beurre de cacao, Sucre de cannes blond, Lait en poudre bio Arachides Fèves de Cacao,			
TOTAL							

Total des trois feuilles€
--------------------------	--------

Paiement :

Le paiement des paniers du contrat se fera au choix selon 2 modalités :

- en une seule fois au moment de l'engagement pour la totalité de la durée du contrat, au mois de janvier pour un montant de€ pour paniers payés par chèques/espèces.
- en 3 chèques : le premier débité au mois de janvier représente la moitié du coût total soit€, le second et le troisième pour les deux quarts restants soit€ ne seront débités respectivement qu' aux mois d' avril et juin.

En rappelant que le principe de l' AMAP repose sur l' avance de trésorerie au producteur. Dans la mesure du possible, nous conseillons l' option du règlement en totalité, en sachant que quelle que soit l' option choisie, tous les chèques devront être établis en une seule fois au moment de l' engagement et remis au producteur le jour de signature de contrat.

Tous les chèques doivent être libellés à l' ordre de Camayos et datés à la date des distributions.

Fait à Mieussy, le

Signature de l' adhérent

signature du producteur

AMAP Camayos	saison 2025
RECU	

De M.....

Pour confirmation de son engagement d' achat de paniers

de.....

Livré les 26 mars, le 18 Juin et le 05 novembre 2025

Lieu de distribution : Mairie de Mieussy

Pour un montant de€ réglé par : en fois.

Fait à Mieussy, le

Vos contacts pour la saison :

Référent AMAP Camayos :

Producteur :

Association « manger mieux ici » :

Delphine - amapmieussy@gmail.com

Fabrice PETITGENET – 07 85 76 56 10

amapmieussy@gmail.com