

**« Les Jardins d'Alleric »
– CONTRAT D'ENGAGEMENT FROMAGES –
Période du Novembre 2014 au Avril 2015**

L'association a pour objet :

- de favoriser une agriculture paysanne et durable sous la forme d'un partenariat solidaire entre producteurs et consommateurs,

- de promouvoir des produits de qualité, de saison, variés, écologiquement sains et socialement équitables,
- de permettre à ses adhérents de retrouver des liens avec la terre et de participer à des activités sur les fermes de ses partenaires.

Contractants

Fromagère: Mathias Chebrou
La Ferme du Vieux Chêne
11, rue du Vieux Chêne
Le Puy des Fosses - 79360 Les Fosses

et

Consommateur
Nom :
Adresse :
.....
Tel :
Mel :@.....

Termes du contrat

La fromagère propose du lait ou des fromages de chèvres poitevines, produits selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

La distribution a lieu une fois par quinzaine le **lundi** entre **18h30 et 19h00** à la ferme de Philippe & Françoise Dieumegard, Château d'Alleric, 40, rue du pigeonier 79270 VALLANS.

Le consommateur s'engage à acheter à l'avance des paniers de produits laitiers de la fromagère pour 1 semestre minimum. Il pourra reporter ou anticiper la fourniture de 2 paniers par semestre, en le précisant deux semaines à l'avance.

**Pour tout changement ou remarque liés au contrat, le consommateur contactera le référent « Fromages » :
Michaël Texier / 05.49.09.56.03 / m.texier@bs2-79.com**

Lundis de distributions : Lundi 10, 24 Nov, 8,22 Déc, 5, 19 Janv, 2, 16 Fév, 2, 16, 30 Mars, 13, 27 Avril.

Détail de la commande : Indiquez dans chaque case « *Blanche* » le Nbre par quinzaine et multipliez par le prix unitaire

							nombre	prix unitaire	total
Lait (1 litre)								2,00 €	
Faisselle								2,40 €	
Fromages	Nature			Cendré			nombre total		
	Frais	Mi affiné	Affiné	Frais	Mi affiné	Affiné			
Palet								1,80 €	
Crottin								2,50 €	
Chabis								3,00 €	
Brique								3,70 €	
Pyramide								3,70 €	
Mothais								3,70 €	
Bûche								4,50 €	
Carré poitevin								4,50 €	
							Total par quinzaine :		

Le consommateur pourra varier sa commande à l'intérieur de chaque ligne à chaque distribution en avertissant la fromagère au moins 2 semaines à l'avance et si les stocks le permettent.

Le consommateur est responsable de ses produits dès distribution, en particulier pour ce qui concerne le respect de la chaîne du froid, les produits non retirés lors de cette dernière seront rapportés à la ferme du Vieux Chêne où ils pourront y être retirés sous 5 jours.

Total par quinzaine	Nombre de distributions (13 sur tout le semestre)	total semestriel	nombre de chèques	montant de chaque chèque
	13			

Le paiement de la commande totale se fait en début d'engagement et peut être réalisé en 1, 2, 3 ou 6 chèques(s) qui seront remis au Bureau au moment de l'engagement avec le présent contrat ; ils seront émis à l'ordre de « **Ferme du Vieux Chêne** ». Chaque chèque sera remis à la fromagère par le Bureau pour encaissement au début du premier mois de la période couverte par ce chèque.

Toute résiliation reste possible sous certaines conditions extrêmes étudiées par les membres du Bureau.

Fait à Vallans le :

Signature de la fromagère

Signature du consommateur

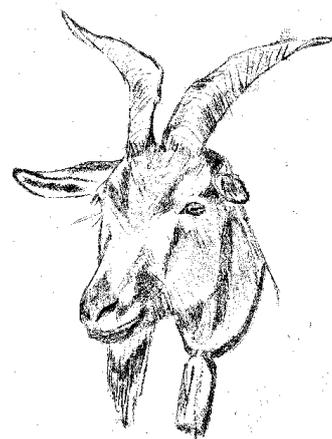
La chèvre poitevine

C'est une chèvre de caractère paisible et rustique, de tempérament calme, elle est très attachante. Ce n'est pas une grosse laitière par manque de sélection génétique mais son lait est particulièrement riche en une protéine, la caséine alpha S1, qui lui autorise une meilleure aptitude à la coagulation par la présure et un rendement fromager allant jusqu'à 15% de plus que les laits à taux faibles.

La fabrication des fromages est la raison d'être de la poitevine...

Mes chèvres ne mangent aucun aliment transformé du commerce. Elles ne sont nourries qu'avec des céréales (orge, avoine et graines de lin), du foin de prés et de la luzerne que nous produisons sur la ferme. L'hiver, elles ont droit à un complément de betteraves fourragères que nous cultivons et que nous leur coupons.

J'utilise pour les soigner l'homéopathie, l'argile et le chlorure de magnésium, et évite un maximum l'antibiothérapie, surtout en systématique, afin que leurs corps puissent aussi apprendre à lutter contre d'éventuels envahisseurs. Je les soigne également grâce à l'aromathérapie et à la phytothérapie. Je me suis donc créé un espace pour les plantes aromatiques et médicinales.



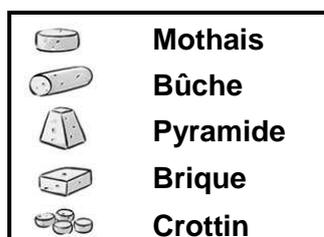
Transformation fromagère

Tout le lait produit par mes chèvres est transformé sur le site.

De la salle de traite, le lait est filtré, pré-acidifié avec du sérum, emprésuré avec de la présure de caillette de chevreaux et mis en salle de caillage pendant 36 heures.

Après ce temps, je moule à la louche dans différents types de faisselles suivant la forme de fromage voulue. Au bout de 24 heures, je les retourne. Les fromages s'égouttent encore 24 heures, puis sont démoulés, salés ou cendrés et déposés pour se ressuyer sur des torchons pendant encore 24 heures avant de finir au hâloir pour l'affinage.

J'obtiens ainsi des fromages au lait cru très doux de goût.



Affinage	Durée
Frais	de juste démoulé à 8 jours
Mi affiné	de 8 jours à 3 semaines
Affiné	A partir de 3 semaines

Suivant le stade de lactation et suivant l'alimentation des animaux (et donc suivant la saison), la texture et le goût du lait et des fromages peuvent varier.

Pour la conservation de vos fromages, l'idéal, est le garde-manger dans une pièce à 12/14°C.

Ces produits sont issus de la transformation du lait et des aléas de fabrications peuvent intervenir, exceptionnellement, remettant en question la livraison. Dans cette circonstance, les produits défectueux seront à valoir pour la livraison suivante.

Votre fromager, Mathias