

GAEC Les Vallons - Mathias et Denis Carel

Elevage caprin

Produits issus de l'Agriculture Biologique (AB)

Certifié par FR Bio-10

Jas des Vallons - 83136 La Roquebrussanne

Tél. : 04 94 86 97 71 - Port. : 06 85 76 01 32 - Courriel : gaec.les.vallons@orange.fr

Contrat d'engagement Paniers de fromages de chèvres saison 2016

Paniers de La Plaine du Mont

Nom de l'adhérent : Prénom :

Adresse :

Tél : Portable :

Courriel :

L'adhérent s'engage à régler d'avance les distributions de fromages pour soutenir l'exploitation GAEC les Vallons. Il est solidaire de la production en cas de sous production (aléas climatiques, ravageurs...), et en cas de surplus. Les produits d'emballages (Cagettes, pots etc...) peuvent être ramenés pour être récupérés par le producteur lors des distributions ultérieures.

GAEC les vallons s'engage à mettre en oeuvre tous les moyens nécessaires pour fournir des produits de bonne qualité (gustative, sanitaire, environnementale), frais et variés et à être présent(s) à la distribution. Si des plateaux ne sont pas récupérés lors de la dernière distribution de la saison, ils seront à retirer sur place à la fromagerie, mais ne seront pas remboursés.

Quantité pour chaque date de livraison

Date	30/mars	27/avr.	25/mai	22/juin	20/juil.	17/août				Total €uros
Plateau entier (1Kg) 26,00 €										
Demi plateau (500g) 13,00 €										
									Total à régler €uros	

Encaissements

Date	30/mars	27/avr.	25/mai	22/juin	20/juil.	17/août			
Montant du chèque									
Numéro du chèque									

Règlement en 1 ou plusieurs chèques - Chèque à l'ordre de « **GAEC les Vallons** »
(inscrire les montants et/ou numéros de chèques à la date voulue d'encaissement)

Date

L'adhérent.

Le Producteur.

Notre élevage de chèvres est situé à La Roquebrussanne dans le Var. Le troupeau pâture en forêt communale d'Agnis. Il est conduit selon le mode de production biologique. Les animaux sont de race rustique (chèvres du Rove et alpines chamoisées). C'est ce qui nous permet de produire un lait riche et savoureux. Le lait est transformé dans une fromagerie de 80 m² répondant aux normes européennes.

La production de fromages est saisonnière et s'étale de février, date des premières mise-bas jusqu'au tarissement des animaux en novembre. Nous fabriquons plusieurs spécialités :

Le pèbre d'aï : C'est un crottin de chèvre de 100g. On peut le consommer frais, à partir de 5 jours, ou affiné, de 10 à 30 jours. Il est aromatisé d'un brin de sarriette (pèbre d'aï).

La ravigotte : C'est un fromage de chèvre à tartiner, aromatisé avec de l'ail, du basilic et de l'huile d'olive, conditionné dans un pot de 200g et à consommer dans la semaine.

La tomme de la Sainte Baume : C'est une pâte pressée, type tomme de Savoie. Les fromages sont affinés au minimum 1 mois avant la consommation.

La faisselle : conditionné en pot de 200 g, à consommer en dessert dans la semaine.

La Brousse : Fabrication de la « Brousse du Rove », conditionnée en pot de 200 g, à consommer en dessert dans la semaine.

Nous proposons 1 plateau de fromages à 26.00 € ou un ½ plateau à 13,00 € que nous pouvons distribuer tous les mois à partir de mars jusqu'à fin octobre.

La composition du plateau varie en fonction de la saisonnalité des fabrications et du stade d'affinage des fromages. Le plateau comprend environ 1 kg de fromages et 500 g pour le demi plateau (selon le degré d'affinage).

Mathias et Denis Carel.