



Contrat d'engagement BREBIS
Du 15 octobre 2020 au 11 mars 2021

Entre : l'adhérent

Nom, prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

et les producteurs

GAEC Aux Brebis Délices

Céline GUGUIN et Olivier TINLE

Laborde – Le Change

24 640 Bassillac et Auberoche

Référente : Marie Galtier-Villa
Contact : malase@free.fr

certifié par ECOCERT - FR-BIO-01

En adhérant à l'AMAP de Boulazac, j'ai lu et accepté son règlement intérieur qui s'applique au présent contrat.

DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

Céline et Olivier sont éleveurs de brebis laitières sur la commune de Bassillac et Auberoche. La traite a lieu une fois par jour. Le troupeau de Lacaunes est séparé en deux lots afin d'avoir du lait toute l'année.

Les terres exploitées sont sur 2 communes (55 ha principalement en location). 90% est en prairie, le reste en céréales pour nourrir le troupeau. L'alimentation complémentaire des brebis n'est constituée que de matières premières (absence de granulés). L'exploitation est labellisée « Agriculture Biologique » et « Saveurs du Périgord ».

Une partie de la production est transformée en produits laitiers : yaourts, tome et fromages lactiques de différentes formes (au lait cru et moulés à la louche).

La transformation se fait sur la ferme dans un laboratoire agréé et conforme à la réglementation européenne.

Les produits « LAIT » (tous certifiés Agriculture Biologique - certifié par ECOCERT - FR-BIO-01) :

La composition des produits est limitée au strict nécessaire (pas de conservateur, pas de stabilisant, pas de colorant...), dans le respect des matières premières.

NB : pensez à sortir les fromages au moins 30 min avant dégustation.

Les produits « VIANDE & CHARCUTERIE » (tous certifiés Agriculture Biologique - certifié par ECOCERT - FR-BIO-01) :

La charcuterie est composée de 80 % de viande de brebis bio et 20 % de viande de porc bio de Dordogne.

A vous de constituer votre commande, il y aura une livraison par mois pour un total de 6 livraisons. Vous pouvez alterner vos produits un mois sur deux.

| CALENDRIER DE DISTRIBUTION BREBIS | 15/10/2020 | 12/11/2020 | 10/12/2020 | 28/01/2021 | 25/02/2021 | 11/03/2021 |
|-----------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|-----------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

| Produits | Prix Date de Durabilité Minimale | Mois pairs : Livraisons d'octobre, décembre, février | Mois impairs : Livraisons de novembre, janvier, mars |
|--|--|--|--|
| Tome nature au lait cru 1 part de 500 g | 10 € la part DDM : 30 jours | x 10 = € | x 10 = € |
| 4 Palets au lait cru environ 30 g chacun | 3,40 € les quatre DDM : 30 jours | x 3,40 = € | x 3,40 = € |
| Pigouille moulée à la louche au lait cru environ 250 – 280 g | 5 € pièce DDM : 30 jours | x 5 = € | x 5 = € |
| Marlou moulé à la louche au lait cru - environ 150 g | 2,40 € pièce DDM : 30 jours | x 2,40 = € | x 2,40 = € |
| Fromage blanc frais battu au lait cru | 3,50 € le pot de 500g DDM : 10 jours | x 3,50 = € | x 3,50 = € |
| Yaourt nature au lait entier | 0,75 € le pot de 125 g DDM : 17 jours | x 0,75 = € | x 0,75 = € |
| Yaourt Brassé nature au lait entier | 0,95 € le pot de 125 g DDM : 17 jours | x 0,95 = € | x 0,95 = € |
| Crème dessert 125g le pot -chocolat ou -café | 2,30 € les 2 DDM : 10 jours | choc x 2,30 = € café x 2,30 = € | choc x 2,30 = € café x 2,30 = € |
| Riz au lait 125g le pot | 2,30 € les 2 DDM : 10 jours | x 2,30 = € | x 2,30 = € |
| Charcuterie environ 180g – 200g -saucisson nature -saucisson au piment d'Espelette -chorizo | 6,50 € la portion DDM : 10 jours | x 6,50 = € | x 6,50 = € |
| Total de chaque colonne x 3 commandes | | x 3 = | x 3 = € |
| Total général des 6 livraisons | | € | |

Nous vous proposons
d'alterner les produits
à chaque commande.
Barrez ceux que vous ne
souhaitez pas.

Reçu chèque(s) de euros et chèque(s) de euros le

Chèques à l'ordre de : GAEC Aux Brebis Délices

L'adhérent consom'acteur

Le producteur