

## Contrat d'engagement BREBIS Du 14 novembre au 20 mars 2025

Entre :	<u>l'adhérent</u>	et	<u>les producteurs</u>
Nom, prénom	:		GAEC Aux Brebis Délices
Adresse :			Céline GUGUIN et Olivier TINLE
			Laborde – Le Change
Tél :			24 640 Bassillac et Auberoche
Mail:			
	Référente : Marie Galtier-Villa Contact : malase@free.fr 06 52 70 81 52		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, camembert 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.

<u>Les produits « LAIT »</u> (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.

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, vous pouvez également choisir de ne pas commander certains mois.

CALENDRIER DE DISTRIBUTION	14/11/2024	12/12/2024	23/01/2025	20/02/2025	20/03/2025
BREBIS					

Produits	Prix	Pour chaque mois pairs :	Mois impairs :		
DDM : Date de Durabilité Minimale	PIIX	Pour chaque mois pairs.	iviois iiripairs .		
DLC : Date limite de consommation		décembre, février	novembre, janvier, mars		
Tome nature au lait cru DDM : 21 jours	13€ la part de 500g	x 13 =€	x 13 =€		
4 Palets au lait cru DDM : 30 jours	4 € <b>les quatre</b> environ 40 g chacun	x 4 =€	x 4 =		
Fromage type « féta » DDM : 21 jours au lait cru	5,20 € pièce environ 200 g	x 5,20 =€	x 5,20 =€		
Roupillou type reblochon DDM: 30 jours	8€pièce environ 310 g	x 8 =€	x 8 =€		
<b>Déli'chou</b> type camembert DDM : 30 jours moulé à la louche au lait cru	5,50€ pièce environ 220g – 250g	x 5,50 =€	x 5,50 =€		
Fromage blanc DDM : 12 jours frais battu au lait cru	6 € le pot de 500g	x 6 =€	x 6 =€		
*Yaourt nature DLC: 28 jours au lait entier si pots en verre DLC: 20 j	1 € le pot de 125 g	x 1 =€	x 1 =€		
*Yaourt Bi-couche  pêche – myrtille – fraise – poire framboise – abricot - fruits rouges – mangue – marron si pots en verre DLC: 20 j	2 ,20 € les 2 125g le pot Entourez vos choix	x 2,20 =€	x 2,20 =€		
*Lait entier pasteurisé DLC : 7 jours	4 € le Litre	x 4 =€	x 4 =€		
*Crème dessert DLC : 28 jours chocolat - café – caramel si pots en verre DLC : 20 j	2,40 € les 2 125g le pot Entourez vos choix	x 2,40 =€	x 2,40 =€		
*Riz au lait DLC: 28 jours si pots en verre DLC: 20 j	2,40 € <b>les 2</b> 125g le pot	x 2,40 =€	x 2,40 =€		
Pour un soutien aux agriculteurs, comma (1 colonne complè Total de chaque colonne x 3	x 3 mois =€	x 3 mois =€			
Total général des 6 livraisons : somm	€				
Vous pouvez choisir, des contenants en verre pour les vaourts et le lait, mais attention la DLC est diminuée et les contenants qui ne					

Vous pouvez choisir des contenants en verre pour les yaourts et le lait, mais attention la DLC est diminuée et les contenants qui ne seront pas ramenés seront facturés **15cts** chacun à la fin du contrat.

O **Oui, je souhaite avoir des contenants en verre.\*** 

Entourez le ou les mois d'encaissement des chèques : novembre, décembre, janvier, février, mars