

Fromagerie Ferdinand et Donatien
Fromage de chèvre fermier
Lieu-Dit Bel Air –
85 230 Bouin
0629408177

Voilà deux années que je suis installé au lieu-dit BEL AIR à BOUIN.
Je possède un petit troupeau de 30 chèvres, je transforme la totalité du lait en fromage lactique,
fromage blanc et tomme.

Pour la nourriture des chèvres, le foin de prairie et le foin de luzerne sont bio achetés à 3km de
l'exploitation. Un complément alimentaire non bio sous forme de granulés est donné pendant
l'unique traite du matin.

La production de fromage se fait d'Avril à Novembre. Les chèvres se reposent de Novembre
jusqu'à la mise bas (Février).

Je serai présent une semaine sur deux d'Avril à Novembre.
Je m'engage à fournir des produits de qualité issus de mon exploitation ainsi qu'à respecter les
normes sanitaires en vigueur.

Vous devenez donc responsable des produits dès leur réception (chaîne du froid).
Le fromage blanc est proposé dans un pot en verre de 125g.
Vous vous engagez donc à retourner les pots propres à l'une des livraisons suivantes.

CONTRAT FROMAGE DE CHÈVRE
saison 2023-2024

(Exemplaire adhérent)

Je soussigné : _____

Tél : _____

Mail : _____

Atteste avoir ouvert une cagnotte avec la fromagerie Ferdinand et Donatien.

Nous avons versé _____ €, nous rechargerons ensuite selon nos besoins et à notre rythme.

Fait le :

Signature adhérent et producteur :

(Exemplaire Producteur)

Je soussigné : _____

Tél : _____

Mail : _____

Atteste avoir ouvert une cagnotte avec la fromagerie Ferdinand et Donatien.

Nous avons versé _____ €, nous rechargerons ensuite selon nos besoins et à notre rythme.

Fait le :

Signature adhérent et producteur :