

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

Voilà trois années que je suis installé au lieu-dit BEL AIR à BOUIN.

Je possède un petit troupeau de 28 chèvres, 6 chevrettes et 2 boucs,

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 la traite.

La production de fromage se fait d'Avril à Novembre. Les chèvres se reposent de décembre jusqu'à (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.

Référente AMAP: Michèle THEBAULT 0783923011

Producteur: Frédéric FETIVEAU 0629408177

**CONTRAT FROMAGE DE CHÈVRE**  
saison 2024-2025

(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 :