CONTRAT FROMAGE DE CHEVRES // KIWIS
Date limite de remise du contrat : 18/03/2013

AMAP

Saint Pée Sur Nivelles

REÇU

EARL BESSOUAT BERIE
64270 BERGOUHEY VIELLENAVE

L'adhérent M de l'AMAP **Saint Pée Sur Nivelles** a confirmé son engagement d'achat de fromages de chèvres, correspondant à l'option ci-dessous, à l'ordre de **EARL BESSOUAT BERIE**

- **Durée du Contrat** : 2 mois pour 5 livraisons (livraisons tous les 15 jours)
- **Dates des livraisons** : voir tableau ci-après – **les jeudis**

Produits laitiers de chèvre Bio et kiwis (conversion bio)	Prix HT	TVA 5,5%	Prix TTC en €	Quantité par jour de distribution					Prix total en €
				Jeudi 28 mars	Jeudi 11 avril	Jeudi 25 avril	Jeudi 2 mai	Jeudi 23 mai	
Bûche de chèvre : environ 250 g Frais - ½ sec - Affiné (entourer votre préférence)	6,44	0.36	6,80	frais	frais ou ½ sec				
Crottin de chèvre : environ 100 g Frais - ½ sec - Affiné (entourer votre préférence)	2,65	0.15	2,80	frais	frais ou ½ sec				
Fromage blanc : la barquette de 400 g	3.79	0.21	4,00						
Lait de chèvre : le litre	1,66	0,09	1,75						
¼ Tomme souple de chèvre : environ 200 g	4.74	0.26	5,00	Pas dispo					
¼ de Tomme de chèvre : environ 300g	6,16	0.34	6,50						
Kiwis : le kg	1.89	0.11	2				Pas dispo		
Nectar de kiwis : le litre	3.79	0.21	4						
Confiture de kiwis (65% fruits), pot de 250 g	3.32	0.18	3.50						
Confiture de kiwis pommes , pot de 250 g	3.32	0.18	3.50						
SOMME TOTALE (5 livraisons)									 €
Chèque(s) établis à l'ordre du producteur EARL BESSOUAT BERIE : - en 1chèque - en 2 chèques de									

Voici ce que vous pouvez lire sur le site de Laurence et Mathieu Bessouat (nos producteurs)
<http://www.lafermedubrukiza.com>

Frère et soeur installés sur la ferme de notre grand-père, c'est donc par tradition familiale que nous nous sommes installés comme agriculteurs, à Bergouey Viellenave, en plein coeur du Pays Basque. Notre jeunesse nous a permis d'innover puisque nous avons décidé d'élever des chèvres et de transformer leur lait en fromage de chèvre (élevage rare au Pays Basque).

Nous avons également une plantation de kiwis et nous proposons des fruits frais à la vente en saison, ainsi que des confitures et des nectars de kiwis tout au long de l'année.

Depuis le début de l'aventure, nous avons choisi de mener notre ferme en agriculture biologique et d'être cohérent dans nos choix avec ce mode de production. Nous avons donc construit un bâtiment en bois, dont les piliers sont issus de chênes du bois du Brukiza, l'eau chaude est produite par un chauffe-eau solaire et les effluents de la fromagerie sont traités par un système de filtre à roseaux.

Notre démarche est portée par des engagements : respecter le cycle naturel des chèvres, être attentif à leur bien être et à privilégier le plein air. Dans ce sens, nos chèvres sont cornues, elles vont tous les jours en balade dans le bois du Brukiza ou paître dans les prairies alentours et nous favorisons des traitements à base de plantes, d'huiles essentielles et d'homéopathie.

Nous sommes soucieux de privilégier le contact direct avec les consommateurs et nous avons à coeur de transmettre notre passion pour ce métier de paysan et d'ouvrir notre ferme aux curieux. C'est pourquoi nous avons fait le choix d'être disponible pour des visites de ferme tous les après midi.