

AMAP de BOUGUENNAIS - FROMAGE DE CHEVRE

Je m'occupe de 110 chèvres, principalement la chèvre de race **alpine** mais aussi quelques **saanens** et quelques **nubiennes** sur 43 ha. L'ensemble de l'exploitation est en BIO depuis le 8 janvier 2017. Les chèvres sont au pâturage de mars à décembre. Toute l'alimentation : le mélange céréalière et le foin, est produit sur la ferme. La reproduction se fait naturellement entre août et novembre et les mises-bas ont lieu de février à avril. Le cycle naturel de la chèvre est respecté et donc il n'y a pas de production de lait entre décembre et février. Tout le troupeau est soigné avec les huiles essentielles par automédication et aucun antibiotique n'est employé.

Je vous propose mes fromages produits sur la ferme une fois par mois.

		22 sept	20 oct	17 nov	15 dec
Frais	3.20€/pce				
Demi-sec	3.20€/pce				
Cabrisse	3.60€/pce				
Bûche	4.90€/pce				
Poivre	3.60€/pce				
Curcuma	3.60€/pce				
Tandoori	3.60€/pce				
Saveur Automne	3.60€/pce				
Tomme	6€ la part de 200g				
Bleu	5€ la part de 200g				
TOTAL					

Je soussigné.....

Adresse :

Tél :

Mail :

souscrit à la Boug'AMAP pour le fromage de chèvre

pour la somme de

J'effectue un seul règlement (inscrire la date souhaitée du débit)

Je paye en plusieurs chèques (inscrit la date souhaitée des débits)

Les chèques sont à libeller à l'ordre de : Agnès GACHIGNARD

Fait le :

Signature :

Contact : Agnès GACHIGNARD
06 09 64 85 07
lesalpines@wanadoo.fr