



Contrat FROMAGE DE BREBIS

Entre **Régis Carrère Arrouget**
 LARUNS, vallée d'Ossau en Béarn
 et les adhérents de l'**AMAP En Seine, brin d'Orge !**
 47, avenue du 18 avril 1944 - 91200 Athis-Mons
2023 /2024

ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR

Régis élève 130 brebis laitières de race basco-béarnaise.

Il traite matin et soir ses brebis à la main. Après la traite, il fabrique tous les jours son fromage fermier à pâte pressée non cuite : la tomme de brebis de la vallée d'Ossau de 4 à 5 kg en moyenne. Toute sa production est effectuée en vallée d'Ossau. L'hiver dans la vallée, l'été en estive. Les brebis sont nourries avec le fourrage (foin et regain) récolté durant l'été.

Au printemps, dès le mois de mai, le troupeau rejoint les pâturages au-dessus du village de Laruns, avant de monter plus haut en juin, à l'estive de Brousset où la fabrication de fromage se poursuit jusqu'au 10 juillet. La fabrication du fromage fermier est artisanale.

Après avoir été chauffé, le lait est emprésuré, mis à caillé puis brassé et chauffé de nouveau jusqu'à 38°. Il est ensuite ramassé et pressé à même le moule pour en extraire le petit lait, avec lequel on fait le Greuil. Le fromage est enfin affiné en saloir collectif pendant 3 à 6 mois.

ENGAGEMENTS DE L'ADHÉRENT

- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production et j'accepte d'assumer ces risques.
- Je paye à l'avance mes paniers pour la durée totale de mon contrat.
- Je viens récupérer mon panier lors de la livraison aux Travées.
- Je prends toutes dispositions nécessaires pour respecter la chaîne du froid entre la livraison et la **consommation des produits.**

Tomme fermière de brebis	Dates des livraisons											Prix au Kg	Nombre total de parts	Montant de la commande
	26 octobre 2023	30 novembre 2023	14 décembre 2023 *	25 janvier 2024 *	29 février 2024 *	28 mars 2024	25 avril 2024	30 mai 2024	27 juin 2024	25 juillet 2024	29 août 2024	26 septembre 2024		
Quantité mensuelle														

*** fromage d'estive**

L'adhérent s'engage sur une 1/2 tomme minimum. Les tommes font environ 4 à 5kg de moyenne. Régis découpe son fromage en 1/8 : une tomme = 8 parts allant de 450gr à 650gr.

Décembre, janvier et février fromage d'estive : 14,50€ la part - autres mois 13,50€ la part.

L'ajustement se fera en septembre en fonction des poids réels.

COMMANDE ET PAIEMENT – DATE LIMITE DE DÉPÔT **12 octobre 2023**

Le paiement s'effectue au moment de la commande par **4 chèques de 3 mois** à l'ordre de : **Régis Carrère Arrouget**

Nom : N° adhérent :

Adresse :

Fait à Juvisy-sur-Orge, le

Signature de l'adhérent

Signature du producteur