AMAP Les Paniers du Chablais
Présentation de la ferme Les Pâtres des Reines,
des paniers et des produits
Année 2024

> PRÉSENTATION DE LA FERME LES PÂTRES DES REINES

Les Pâtres des Reines, pourquoi ce nom ?
Un Pâtre : c'est celui qui garde, qui fait paître les troupeaux, en bref : la vocation inéluctable de Valentin.
Les Reines : c'est le nom porté par les Hérens, ces vaches qui luttent naturellement pour établir la hiérarchie au sein du troupeau.

Les Pâtres des Reines est une petite ferme de montagne à taille humaine, basée sur un élevage extensif en agriculture paysanne, une production mixte produits laitiers et viande, saine et de qualité depuis 2016.

Valentin, accompagné par son amie Pauline, s'est lancé à 100% dans son projet de vie :
celui de devenir paysan éleveur fromager. Valentin s'est installé à 1400m d'altitude, dans le village où il a grandi, Les Gets, station de ski de Haute-Savoie, à quelques kilomètres du Lac Léman. Une installation utopique pour certains... qui a finalement su faire ses preuves. Une installation pleine de bon sens, tout simplement.

Des races rustiques : l'Hérens, la Valdôtaine et l'Abondance, 3 races complètement adaptées à la montagne et aux terrains escarpés.

Une alimentation naturelle, biologique et locale : de l'herbe d'alpage de mai à octobre, du foin, regain et des céréales de novembre à avril, ainsi que le lait issu des mères pour l'élevage des veaux.

Des soins naturels et biologiques : les traitements nécessaires à la bonne santé du troupeau sont réalisés par le biais de la phytothérapie, de l'aromathérapie et de l'homéopathie (sauf cas de force majeure).

Une production gérée de A à Z : chaque étape, traite, fabrication, affinage et vente, est gérée au sein de la ferme.

Une vente exclusivement directe : l'ensemble de la production est vendue au sein de 3 AMAPs (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), situées dans un rayon de 50km et auprès d'une clientèle locale et fidèle.

Une véritable ferme poétique... appartenant au réseau **Agriculture Poétique**.
Découvrez en plus à travers notre page Facebook : www.facebook.com/lespatresdesreines

> LES PRODUITS PROPOSÉS

1 - Yaourt nature (400g)
2 - Fromage blanc battu (400g)
3 - Pâte à tartiner aux herbes BIO (125g)
4 - Fromage frais nature ou enrobé d'herbes BIO (200g)
5 - Tomme, tommette
6 - Fromage à raclette
7 - Fromage des Pâtres (meule à pâte pressée mi-cuite)
8 - Crémeux des Gets (fromage à pâte molle - poids minimum de la pièce 500g)
9 - Le P'tit Gêtois (fromage à pâte molle, cerclé d'une écorce d'épicéa - poids minimum de la pièce 500g)
10 - Lait entier pasteurisé (1 litre) *(en option contrat)*
11 - Beurre cru avec une pointe de sel (250g) *(en option contrat)*

Dates de distribution :
Le vendredi toutes les 2 semaines entre juin et décembre, avec une pause en septembre
(pas de distribution les 13 et 27 septembre).

Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
	5	2		11	8	6
21	19	16		25	22	20
		30				

AMAP Les Paniers du Chablais
Présentation de la ferme Les Pâtres des Reines,
des paniers et des produits
Année 2024

> LES FORMULES PROPOSÉES

4 paniers vous sont proposés : 10€50 / 16€50 / 22€50 / 29€50 (Dont TVA 5,5 %)

A SAVOIR : En raison des saisons, de la quantité de lait et des périodes d'affinage, **tous les fromages ne seront pas disponibles à toutes les distributions.**
Nous distribuerons sur le même principe qu'un maraîcher, c'est-à-dire en fonction de notre production. C'est pourquoi, nous choisirons nous-mêmes une formule de panier, vous réceptionnerez donc un panier « surprise ». Afin d'avoir une idée de la quantité de produits distribués pour chaque panier, les prix des produits sont affichés ci-après. Aussi, nous prenons soin de vous envoyer une semaine à l'avance environ, par mail, le contenu de votre panier afin que vous puissiez anticiper. La valeur du panier peut fluctuer (+/-) selon les distributions et les produits distribués. La valeur réelle du panier est annualisée, en conformité avec les dates du contrat.

Le lait entier pasteurisé et le beurre sont en option sur le contrat.

Il vous est possible de bénéficier d'un contrat sans yaourt et/ou fromage blanc et/ou pâte à tartiner et/ou fromage frais. Dans ce cas, merci de le spécifier au producteur en le mentionnant sur votre contrat.

IMPORTANT : Nous vous demandons de nous rapporter les pots et couvercles de yaourt, fromage blanc et pâte à tartiner ainsi que les bouteilles et couvercles de lait, lavés, ils sont réutilisables et ne sont pas compris dans le prix.

> LIGNE DE CRÉDIT

Vous avez la possibilité d'ouvrir une ligne de crédit qui vous permet de prendre des **produits supplémentaires à chaque distribution**. Ces produits supplémentaires seront **commandés par téléphone ou par courriel directement au producteur.** A la fin de l'année, le solde non utilisé par l'adhérent, sera reporté à son crédit pour l'année suivante. En cas de non-renouvellement du contrat, le solde restera au bénéfice du producteur**.**

> TARIFS INDICATIFS DES PRODUITS

1 - Yaourt nature (400g) : 3€ le pot.
2 - Fromage blanc battu (400g) : 3€50 le pot.
3 - Pâte à tartiner aux herbes BIO (125g) : 3€ le pot.
4 - Fromage frais nature ou enrobé d'herbes BIO (200g) : 3€ la pièce.
5 - Tomme, tommette : 18€ le kg
6 - Fromage à raclette : 18€ le kg
7 - Fromage des Pâtres (meule à pâte pressée mi-cuite) : 18€ le kg.
8 - Crémeux des Gets (fromage à pâte molle - poids minimum de la pièce 500g) : 9€50 la pièce.
9 - Le P'tit Gêtois (fromage à pâte molle, cerclé d'une écorce d'épicéa - poids minimum de la pièce 500g) : 10€50 la pièce.
10 - Lait entier pasteurisé (1 litre) *(en option contrat)* : 2€ le litre.
11 - Beurre cru avec une pointe de sel (250g) *(en option contrat)* : 3€ la pièce.
Dont TVA 5,5 %

> TEMPS DE CONSERVATION DES PRODUITS :

- Yaourt nature (400g) : 10 jours.
- Fromage blanc battu (400g) : 10 jours.
- Pâte à tartiner aux herbes BIO (125g) : 10 jours.
- Fromage frais nature : un mois au frigo *(il s'affinera, de frais à crémeux, mi-sec puis sec)*
- Fromage frais enrobé aux herbes, 1 semaine et plus selon conservation *(attention aux herbes, ce sont des herbes fraîches biologiques)*
- Fromages affinés, sans durée déterminée
(à conserver plutôt dans une cave afin qu'ils ne s'assèchent pas – éviter de le laisser sans emballage dans le frigo)
- Lait entier pasteurisé : 10 jours
- Beurre cru : entre 15 jours et 21 jours selon mode de conservation *(peut également être congelé pour une longue conservation)*