

GROUPEMENT D'ACHATS ST MARTIN DE LONDRES FICHE PRODUCTEUR

Nom du producteur : *Nadège et Olivier Rousseau*
 Raison sociale : *Ferme Rousseau*
 Adresse : *le mazel*
 Commune : *le mazel*
 Téléphone : *48 100 lachamp* Email : *gael.rousseau.mazel@*
 Portable : *0673875540* Site internet :

- Vos pratiques ?
 Petit texte de présentation :

*Facebook = gael ferme Rousseau
 & mon site*

- Vos produits sont-ils labellisés (AB, Nature & Progrès, etc.) ? *Non.*
- Etes-vous 100% bio sur votre exploitation ? *NON*
- Etes-vous signataire d'une charte particulière ? *NON*
- Si vous n'êtes pas en production labellisée, pouvez-vous nous expliquer pourquoi ? Quels sont les produits de synthèse que vous utilisez sur vos produits, quelle en est la fréquence et pour quelle raison ?

Réponse au dos -

- La taille de votre exploitation ? Volume de votre production ? *100ha - Solaches Montbeliades + le Renouveau - 250000 litres*
- Est-il possible de venir vous rencontrer sur votre exploitation, avec les Consomm'acteurs du groupement, une fois dans l'année ?

Oui non *Avec plaisir nous avons l'habitude d'accueillir de longues à tous les saints goûter à la ferme ?*

- Vos produits

Produit	Unité	Prix TTC/unité	Période d'approvisionnement
<i>Fromage le Mazet</i>	<i>700gr</i>	<i>8€</i>	<i>(tome fruitée)</i>
<i>Le Bleu du Mazet</i>	<i>1kg</i>	<i>13,50€</i>	<i>(Bleu doux)</i>
<i>Faisilles</i>	<i>500gr</i>	<i>3€</i>	
<i>Fromage Blanc</i>	<i>500gr</i>	<i>3€</i>	
<i>Confiture de lait</i>	<i>160gr</i>	<i>3,50/3,90</i>	<i>Nat / choco / noisette</i>
<i>p. lit frais</i>	<i>250gr</i>	<i>3-3,50</i>	<i>Nature / bleu / éclaboté</i>
<i>Crème dessert</i>			<i>choco / vanille</i>
<i>Riz au lait</i>			<i>Riz au lait</i>

*Création
 Avril/mai*

- Pratiquez-vous des tarifs de groupe pour grosse commande ? Si oui, pour quelle quantité et à quel prix ?

Prix déjà prévu pour commandes

- Nous n'avons pas assez d'hectares pour passer en agriculture biologique -

- Nous sommes en non labour / utilisation de couverts végétaux (jusqu'à 6 espèces)

Sol jamais nu - conservation des vers de terres

-

- Suite à un Audit de plus de 180pts nous avons obtenu le logo "Happy Farmer"
Il faut être animal et celui de Fermier!
Les renseignements = Happy-production.com

-> Actuellement nous livrons une fois par mois Montpellier (selon les entreprises)
Nous serions très contents de faire partir des producteurs qui vous servent déjà!

A Bientôt

Nadège et Olivier

Minimum et maximum de commande par livraison, par produit?

pas de minimum mais plus la commande se aggrave mieux ça sera!

Produit	Commande minimum	Commande maximum

Quel jour et horaire de livraison vous convient le mieux entre

Mercredi 18h30

Jeudi 18h30

Vendredi une fois par mois

Amènerez-vous le matériel de livraison pour le local de St-Martin de Londres ? Sinon, merci de nous indiquer ce que nous devons prévoir (table, etc).

Prevoir une table pour reception des sacs individuel

- **Modalités de paiement que vous souhaitez (espèces et / ou chèques)?**

(Les paiements seront réalisés à la livraison par chaque consommateur, directement auprès de vous)

CB / chq / esp

- **Avez-vous des remarques ou suggestions à nous faire ?**

emballage des fromages en papier imgraisable /
(conservation). Omeles / Riz / confiture en pots /

- Le Conditionnement (carton, recyclable, caisson polvéthylène, etc)

Sacs en papier

Est-il possible de réduire les emballages en

cellulose / blanc / papier / plastique consigne

Êtes-vous déjà présent chez un commerçant de St Martin