

Visite de la ferme Château le Pis à Taillecavat et mise en place du contrat

Exploitation de la famille Mazière

Samedi 29 janvier, Carine et moi nous sommes rendues dans l'entre deux mer, à Taillecavat, pour rencontrer Lisiane Mazière, productrice de lait et de yaourts.

Nous y avons également rencontré Monsieur et Madame Botcazou, coordinateurs de l'AMAP de Pujols qui ont visité l'exploitation en notre compagnie.

Lisiane Mazière était véritablement enchantée de notre venue et de notre curiosité.

Elle nous a présenté ses vaches, 41 au total dont 20 en traite, de race jersiaise, bordelaise et prim-hostein.

Vous trouverez en fin de mail quelques photos de notre visite...

Vous pourrez rencontrer Lisiane mardi soir à la Halte Latine, elle sera présente pour la signature des contrats et la première distribution.

Le contrat mis en place pour commencer est un contrat de 5 mois, qui débutera donc le 1^{er} février et s'achèvera le 30 juin.

Début septembre, nous repartirons pour un contrat jusqu'en juillet (l'été étant une période très chargée pour eux du fait des marchés nocturnes et des marchés producteurs dont nous vous fournirons le calendrier si vous souhaitez découvrir le bar à lait, les glaces au lait et le bar à milkshake...).

Lisiane vient de loin pour fournir notre AMAP (nous le savons désormais, nous l'avons testé samedi !!), il est donc nécessaire pour que ce contrat soit viable pour elle, que 50 litres environ de lait soient livrés par distribution.

A la fin du contrat, nous avons retranscrit les quantités sur lesquelles les personnes ayant goûté les produits et nous ayant répondu par mail pensaient s'engager...

S'agissant des consignes, pour plus de simplicité, nous avons opté pour un paiement à part, et géré directement auprès du producteur.

Il faudra donc compter 1.5 € par récipient en verre, à retourner lavé lors de la distribution suivante. Prévoyez donc ce versement pour la distribution de demain.

J'ajoute enfin que le lait peut aussi se congeler : Il faut le verser dans une bouteille en plastique d'1,5 litres avant de le mettre au congélateur et le faire décongeler à température ambiante.

Je crois avoir tout dit, à demain donc, avec vos contrats imprimés (il n'est pas nécessaire de tirer la page 6) et chèques...

Si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous contacter, Carine ou moi...

Bonne journée et à demain !!

Julie



Vache jersiaise ...



Salle de traite



Cuve à lait

