



> 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 site Internet : www.lespatresdesreines.com



> LES PRODUITS PROPOSÉS

- 1 - Yaourt nature (400g)
- 2 - Fromage blanc battu (400g)
- 3 - Pâte à tartiner ail & fines herbes (125g)
- 4 - Fromage frais nature ou enrobé d'herbes BIO (200g)
- 5 - Tomme, tommelette
- 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)

> LES DISTRIBUTIONS

Les distributions auront lieu toutes les 4 semaines le mardi, avec une première distribution le 18 janvier 2022 et une dernière distribution le 13 décembre 2022 soit **13 distributions** étalées sur une durée de **12 mois** (les dates de distribution pourraient être modifiées en cas de force majeure).

18 Janv	15 Févr	15 Mars	12 Avril	10 Mai	7 Juin	5 Juillet	2 et 30 Août	27 Sept	25 Oct	22 Nov	13 Déc
------------	------------	------------	-------------	-----------	-----------	--------------	-----------------	------------	-----------	-----------	-----------

> LES FORMULES PROPOSÉES

4 paniers vous sont proposés : 8€ / 14€ / 21€ / 28€

Vous découvrirez ci-après à quoi pourront correspondre les distributions en fonction du panier choisi.

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, vous trouverez ci-contre un tableau de formules données à titre d'information. **Les formules ne seront pas forcément identiques aux formules indiquées dans ce tableau et ne seront pas répétitives d'une distribution à l'autre.**

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 yaourts, fromages blancs et pâte à tartiner, ils sont réutilisables et ne sont pas compris dans le prix.

> LE CRÉDIT HÉRENS

Crédit Hérens : Vous avez la possibilité d'ouvrir une ligne de crédit : « **Crédit Hérens** » qui vous permet de prendre des **produits supplémentaires à chaque distribution** et **d'autres productions saisonnières de la Ferme des Pâtres** (diots, farce, chipolatas, merguez, charcuterie, saucisson, viande séchée). Les produits supplémentaires ou saisonniers seront **commandés par téléphone ou par e-mail directement au producteur.**



Panier à 8€	Panier à 14€
1 yaourt (400g) + 360g de fromage des Pâtres ou 1 crémeux des Gets (minimum 500g) ou 1 fromage blanc (400g) + 270g de fromage à raclette ou 1 tomme (minimum 500g) ou 1 fromage frais + 1 pâte à tartiner + 200g de fromage des Pâtres ou 1 fromage frais + 1 fromage blanc (400g) + 115g de fromage à raclette ou 1 p'tit Gêtois (minimum 500g)	2 yaourts (800g) + 1 fromage frais + 440g de fromage des Pâtres ou 1 fromage blanc (400g) + 1 frais + 1 tomme (minimum 500g) ou 1 grand pot de yaourt (400g - 2,25€) + 1 pâte à tartiner (125g) + 580g de fromage à raclette ou 1 p'tit Gêtois (minimum 500g) + 1 fromage frais + 250g de fromage des Pâtres ou 1 crémeux des Gets (minimum 500g) + 2 fromages frais ou 2 pâtes à tartiner (250g) + 280g de fromage des Pâtres + 280g de fromage à raclette

Panier à 21€	Panier à 28€
1 tomme (minimum 1kg) + 1 fromage frais + 250g de fromage à raclette ou 1 tomme (minimum 1kg) + 1 fromage blanc (400g) + 1 fromage frais ou 2 yaourts (800g) + 2 pâtes à tartiner (250g) + 2 fromages frais + 400g de fromage des Pâtres ou 2 p'tits Gêtois (minimum 1kg) + 2 fromages frais ou 2 tommettes + 2 yaourts (800g) ou 2 fromages blancs (800g) + 425g de fromage à raclette + 425g de fromage des Pâtres ou 1 fromage blanc (400g) + 2 yaourts (800g) + 1 pâte à tartiner (125g) + 1 crémeux des Gets (minimum 500g) + 150g de fromage des Pâtres	1 tomme (minimum 1kg) + 1 fromage frais + 700g de fromage à raclette ou 1 tomme (minimum 1kg) + 1 fromage blanc (400g) + 2 fromages frais + 2 yaourts (800g) ou 2 yaourts (800g) + 2 fromages blancs (800g) + 1 p'tit Gêtois (minimum 500g) + 500g de fromage des Pâtres ou 2 tommettes + 2 pâtes à tartiner (250g) + 2 fromages frais + 125g de fromage des Pâtres ou 1 fromage frais + 595g de fromage à raclette + 1 crémeux des Gets (minimum 500g) + 1 p'tit Gêtois (minimum 500g) ou 1 pâte à tartiner + 500g de fromage des Pâtres + 2 fromages frais + 500g de fromage à raclette + 2 yaourts (800g) ou 2 crémeux des Gets (minimum 1kg) + 1 demi tomme (minimum 500g) + 250g de fromage à raclette

Les temps de conservation des produits :

- **Yaourt nature, 10 jours minimum**
- **Fromage blanc, 8 jours minimum**
- **Pâte à tartiner, 8 jours minimum**
- **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**
(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)