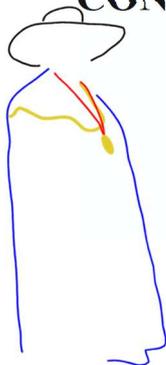


Commanderie
du Gouste-Chèvre de France

Mairie
79400 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE



Président : M. Michel CHANTREAU
Tel : 05 49 76 50 59 - 06 80 67 02 47
gouste.chevre@gmail.com
<http://www.gouste-chevre.fr>
<https://www.facebook.com/gouste.chevre>



CONCOURS DE FROMAGES DE CHÈVRE

DE SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

LE 6 AVRIL 2023



BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom commercial :

Adresse :

Courriel : 

Je livre **deux (2) fromages identiques par catégorie** et m'inscris dans les catégories suivantes :
(mettre une croix)

- FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ
- FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE
- CHABICHOU (NON AOC)
- CHABICHOU A.O.C.*
- BÛCHE ET SAINTE-MAURE (NON AOP)
- SAINTE-MAURE DE TOURAINE A.O.P.*
- PYRAMIDE
- MOTHAS SUR FEUILLE
- CROTTIN
- AUTRES FROMAGES DE TRADITION
- CHÈVRE : SPÉCIALITÉS SALÉES
- CHÈVRE : SPÉCIALITÉS SUCRÉES



* Catégories qui ne seront validées que s'il y a, au moins, 3 candidats. Dans la négative les produits feront l'objet d'une notation hors concours qui sera communiquée au producteur.

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement que j'accepte, et avoir l'agrément des services vétérinaires.

Fait à : **Signature**

Bulletin à retourner avant le 22 MARS 2023 à :

Mme Henriette GIRAUD - 7 rue des Mésanges - 79400 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

➤ accompagné du montant de l'inscription, par chèque (ou virement sur demande).

Adresse de messagerie : henriette-giraud@orange.fr

Une à deux catégories.....18,00 euros
Trois à quatre catégories24,00 euros
Au-delà33,00 euros

- Chèque ou virement libellé à l'ordre de « LA COMMANDERIE DU GOUSTE-CHÈVRE ».
- Joindre la copie du récépissé d'agrément de votre atelier de fabrication délivré par les Services Vétérinaires, si vous participez à notre concours pour la première fois.

Nota : En cas de difficultés pour le transport, veuillez-nous le signaler.