



GAEC du Bila
136 route de Saint-Sulpice
31410 MAUZAC
Tel : 05.34.48.13.40
e-mail : contact@fermedubila.com
<http://www.fermedubila.com>
<https://www.facebook.com/FermeduBila>
<https://www.instagram.com/lafermedubila>

Conditions générales de vente GAEC du Bila



1. Acceptation des conditions générales de vente :

Les présentes conditions générales définissent les modalités de vente par le GAEC du Bila :

- sur les marchés de plein vent ou ventes occasionnelles.
- sur le site internet : <https://fermedubila.com/>

Le client est tenu de lire les Conditions Générales avant de commander un produit du GAEC du Bila. En achetant un produit, le client confirme son adhésion aux Conditions Générales de vente.

Le GAEC du Bila se réserve le droit de modifier les présentes conditions générales de vente.

2. Produits :

Le GAEC du Bila commercialise des fromages de chèvre fermiers au lait cru, produits sur l'exploitation.

Les prix applicables sont ceux qui sont indiqués sur le site au moment où le client valide sa commande ou sur le marché au moment de l'achat. La gamme de fromage et les prix sont disponibles en annexe de ces conditions générales de vente.

Le GAEC du Bila se réserve le droit de modifier le prix de ses produits à tout moment et sans préavis, sans pour autant que ces modifications n'aient d'incidence sur les commandes réalisées avant l'entrée en vigueur de ces modifications. En cas d'indisponibilité d'un produit commandé sur le site internet : <https://fermedubila.com/> , le GAEC du Bila informera le client au plus tôt par courrier électronique ou téléphone et proposera un remboursement ou un remplacement du produit manquant.

3. Commandes

Afin de pouvoir passer une commande sur le site internet : <https://fermedubila.com/>, le client devra fournir des informations afin de pouvoir être identifié au moment de la réception des commandes. Il pourra s'il le souhaite créer un compte client au moment de finaliser la commande mais cette étape n'est pas obligatoire.

La validation de la commande par le paiement fera l'objet d'un courrier électronique pour le client, récapitulant sa commande.

Une fois validée, la modification (dans la limite des stocks disponibles) ou l'annulation de la commande ne pourra se faire que par demande auprès du GAEC du Bila par courrier électronique à contact@fermedubila.com ou par téléphone au 05.34.48.13.40.

4. Paiement :

- Boutique en ligne : paiement par carte bancaire au moment de la commande.
- Vente au marché : paiement possible en espèces, chèque ou carte bancaire au moment de l'achat.

5. Réception de la commande :

Les commandes passées sur notre site internet sont à récupérer, en fonction de l'option choisie :

- le jeudi matin au marché de Carbonne (sur demande expresse au moment de la commande)
- le vendredi soir de 17h à 19h au 136 rte de St Sulpice, 31410 MAUZAC.

6. Service après-vente :

Pour toute information ou réclamation, le client pourra nous contacter par courrier électronique à contact@fermedubila.com ou par téléphone au 05.34.48.13.40.

Agrément communautaire européen : 31.334.005

Identification unique REP emballages ménagers : FR320208_01MCVS

Identification unique REP papiers graphiques : FR320208_03FIJZ



GAEC du Bila
136 route de Saint-Sulpice
31410 MAUZAC
Tel : 05.34.48.13.40
e-mail : contact@fermedubila.com
<http://www.fermedubila.com>
<https://www.facebook.com/FermeduBila>
<https://www.instagram.com/lafermedubila>

Annexe : Grille tarifaire 2023 Fromage de chèvre fermier au lait cru entier



Gamme de fromages et tarifs applicables uniquement en vente directe aux particuliers : vente à la ferme sur commande (via le site internet uniquement) et sur les marchés.

Des tarifs différents peuvent être appliqués lors de marchés occasionnels.

Fromage	Prix	Unité	Poids approximatif
Les lactiques			
Galet : <i>Fromage moelleux : nature, thym, poivre</i>	2,60 €	Pièce	100 g
Galets par 3 ou plus parmi les précédents	2,20 €	Pièce	/
Brique : <i>Fromage crémeux : nature ou cendrée</i>	3,60 €	Pièce	150 g
Mauzacais marbré : <i>Fromage aux marbrures de cendre</i>	4,70 €	Pièce	180 g
Figue : <i>Fromage en forme de figues et aux marbrures de cendre</i>	2,70 €	Pièce	100 g
Tomme : <i>Fromage cendré affiné au moins 2 mois</i>	3,00 € 20,00 €	1/8 Entière	/
Les pâtes pressées			
Saint Patrick	22,00 €	kg	
Pitchou	25,00 €	kg	
Fromage saumuré			
L'Ostiu	4,00 €	Pot	200 g
Les frais			
Faisselles : <i>Fromages frais en faisselle en pot</i>	2,30 €	Pot	400 g
Fromages blancs : <i>Fromage blanc battu en pot</i>	3,30 €	Pot	400 g
Les apéritifs			
16 fromages assortis	1,80 €	Barquette	Sur commande
60 fromages assortis (sur commande)	7,00 €	Plateau	Sur commande
120 fromages assortis (sur commande)	12,00 €	Plateau	Sur commande
240 fromages assortis (sur commande)	22,00 €	Double plateau	Sur commande