

CONTRAT AMAP LA MANU

VIANDE D'AGNEAU et VIANDE DE PORC

GAEC FERME DU MOULIN

Référente : delphine Michaud
finoosh@gmail.com

Notre AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) respecte les principes de la charte établie par l'association Alliance Provence qui anime le réseau des AMAP.

Les objectifs d'une AMAP fixés par cette charte sont, entre autres, de :

- promouvoir une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine,
- mettre en place une économie solidaire et de proximité entre ville et campagne,
- permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits de qualité, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.
- Recréer du lien social entre citoyens et agriculteurs, d'une part, et entre citoyens d'autre part.

Le présent contrat règle les modalités de vente entre Michel Hardy, éleveur d'ovins, et le consommateur. La **distribution** aura lieu place de la Manu, de 18 h à 19h30 **le mercredi 16 Décembre pour le porc et l'agneau**. Les consommateurs sont responsables de leurs produits dès réception, en particulier pour ce qui concerne le respect de la chaîne du froid. (Pensez à une glacière dans votre voiture !)

COMMANDE AVANT LE 23 Novembre

Les engagements de l'éleveur, GAEC Ferme du moulin Les Martrais 44670 La Chapelle Glain - Tél : 06.88.76.59.70 :

- Je m'engage à fournir des colis d'agneau d'un poids moyen d'environ 8 kg, (cf annexe pour détail)
- Je m'engage à fournir des colis de porc d'un poids moyen d'environ 10 Kg (cf annexe pour le détail)
- Je m'engage à être présent à la distribution pendant toute la durée de la permanence.
- J'adhère aux principes de la Charte des Amap.

Agneau :

La race élevée est de type Solognote, reconnue pour sa rusticité et sa bonne qualité de viande. L'exploitation dénombre environ 380 brebis qui sont nourries exclusivement à l'herbe et au foin sur la ferme. Les agneaux sont nourris sous la mère jusqu'à 5-6 mois et finis à l'herbe. L'élevage est certifié conforme au mode de production biologique par Ecocert n°134983P.

Porc :

La race est de type Longué (origine Longué jumelle-49), vieille race locale, conservée par quelques paysans. Nos porcs sont élevés en plein air et nourris exclusivement avec des aliments produit sur la ferme (mélange céréalière, son, petit lait) durant au minimum un an. L'élevage est certifié conforme au mode de production biologique par Ecocert n°134983P.

Les engagements du consommateur :

Nom : Prénom :
Tél : Adresse :
Mail :

- Je m'engage pour la période du contrat à soutenir l'éleveur dans sa démarche, et notamment à participer aux visites organisées sur la ferme et, si je le peux, à des chantiers-école.
- Je reconnais que les intempéries, les maladies font partie intégrante de l'élevage et accepte que la date de livraison soit décalée. Je sais que le goût de la viande évolue avec les saisons et l'âge des agneaux, et je l'accepte.
- Je m'engage à venir prendre mes commandes aux dates et lieux communiqués ou à les faire récupérer par une personne de mon choix (en cas d'oubli, ma commande ne sera ni remplacée ni remboursée),
- J'adhère aux principes de la Charte des AMAP,
- J'adhère à l'échéancier et modalités de paiement de la commande ci-dessous,
- Je prends acte que le poids des colis peut varier légèrement.

Colis	Prix	livraison Agneau et porc 16 Décembre 2020 Nombre de colis
A1	128 €	
A2	128 €	
A3	128 €	
A4	128 €	
A5	80 €	
PORC	130 €	

COMMANDE AVANT LE 23 Novembre 2020

TOTAL :CHEQUES pour un montant total de€ libellés à l'ordre du Gaec du Moulin.
(un chèque par livraison encaissé dans la semaine précédant la livraison).

Fait en 2 exemplaires à Nantes, le2020

L'éleveur

Le consommateur

ANNEXE CONTRAT AGNEAU DU GAEC LA FERME DU MOULIN

Le conditionnement est sous vide, étiqueté avec le poids, le nom du morceau et la date limite de consommation (mais nous conseillons vivement de congeler avant la DLC).

N° de colis , poids et prix	CONTENU DU COLIS
A1 8 kg – 128 €	Demi-agneau découpé : <i>Gigot entier</i> – épaule – côtes – abats – poitrine - collier
A2 8 kg – 128 €	Demi-agneau découpé : <i>Gigot entier</i> – épaule – côtes – abats – poitrine – collier- <i>merguez</i>
A3 8 kg - 128 €	Demi-agneau découpé : <i>Gigot tranché</i> – épaule – côtes – abats – poitrine - collier
A4 8 kg – 128 €	Demi-agneau découpé : <i>Gigot tranché</i> – épaule – côtes – abats – poitrine – collier- <i>merguez</i>
A5 5 kg – 80 €	Merguez de brebis
PORC 10kg – 130 €	Assortiment viande de porc et charcuterie : côtes, poitrine, escalope, rôti, saucisses, chipo, rouelle, paté...