



Anais et Thibaut, la jaroussière à Venteuges VOUS PROPOSE :

DE LA VIANDE DE GENISSE

**Livraison prévu le Vendredi 20 Mai de 17h30 à 19h00 aux Ateliers du 29 - 31,
rue Dauvilliers, Arpajon.**

OBJET DU CONTRAT :

Les signataires du contrat s'engagent à respecter les principes et les engagements définis dans la Charte des AMAP ainsi que les statuts et le règlement intérieur de l'association « les biaux arpajonnais » disponible auprès de l'association ou sur le site du réseau AMAP IdF : <http://amapidf.org>.

Ce contrat instaure un partenariat avec le GAEC La Révolte. En souscrivant ce contrat, nous préchetonons aux producteurs des veaux et des génisses de la race Aubrac, élevés dans le respect d'une agriculture paysanne.

Nous aidons, de ce fait, nos producteurs partenaires à mieux gérer leur volume de production, à obtenir la trésorerie nécessaire à la production, et consommons des produits dont nous connaissons la provenance et les méthodes d'élevage. Le producteur s'engage à fournir au consomm'acteur un produit de qualité en terme gustatif et sanitaire issu d'une exploitation respectueuse de l'environnement. **Ce contrat est signé directement entre le producteur et le partenaire qui remplit obligatoirement les conditions suivantes : Etre adhérent-e à l'Association « les biaux arpajonnais » à jour de sa cotisation.**

ENGAGEMENT DU SIGNATAIRE :

- Acter que la souscription du présent contrat constitue un soutien capital pour les éleveurs, un geste pour le maintien de l'agriculture paysanne et pour le soutien d'une économie solidaire.

ENGAGEMENT DES ELEVEURS :

- Les vaches sont élevées sur une exploitation d'une trentaine d'hectares, en plein air avec des abris l'hiver, sur lesquelles elles alternent entre pâture et fauche.
- L'alimentation est exclusivement composée de pâture et de foin de prairies naturelles.
- Les soins apportés sont naturels, utilisation d'homéopathie, phytothérapie et aromathérapie.
- Les veaux sont tués à l'âge de 6 à 8 mois et sont proposés à l'automne et 1 à 2 génisses sont tuées à l'âge de 3 ans et sont proposées au printemps.

- L'éleveur s'engage à tenir informer les signataires de toute modification notable du mode de production.
 - La traçabilité des produits est assurée par le producteur.
 - La livraison s'effectue par l'éleveur au moyen d'un équipement frigorifique.
- Il faut par livraison pour assurer un revenu correct à l'éleveur une base de 80kg de produits commandés minimum.

Nous vous proposons trois types de colis et deux conditionnements (4-6kg ou 9-11kg)

Les Formules sous vide*

Classique	Famille	Grillade
<p>Environ** :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>1/3 à griller</u> (faux filet, rumsteak, bavette, côte) - <u>1/3 à rôtir</u> (rosbif, jarret) - <u>1/3 à mijoter ou braiser</u> (bourguignon, paleron, collier, plat de côte) 	<p>Environ** :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>1/3 : à griller</u> (faux filet, rumsteak, bavette, côte) ; - <u>1/3 : à rôtir</u> (rosbif, jarret) ; - <u>1/3 : les morceaux à mijoter sont transformés en viande hachée</u> : - si colis de 5 kg (600g de steak haché, 600g de viande hachée, 600g de chipolatas) ; - si colis de 10kg (1,2kg de steak haché, 1,2kg de viande hachée, 1,2kg de chipolatas) - si vous voulez une autre répartition pour la viande hachée, précisez-le lors de votre commande). 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>1/3 à griller</u> (faux filet, rumsteak, bavette, côte) - <u>2/3 sont proposés en viande hachée</u> - si colis de 5 kg (800g de steak haché, 800g de viande hachée, 800g de chipolatas, 800g de merguez) ; - si colis de 10kg (1,6 kg de steak haché, 1,6 kg de viande hachée, 1,6 kg de chipolatas, 1,6 kg de merguez) - si vous voulez une autre répartition pour la viande hachée, précisez-le lors de votre commande).

*La viande est conditionnée sous vide, elle se conserve 10 jours au réfrigérateur ou jusqu'à «360 » jours au congélateur.

**Nos animaux ne sont pas « standardisables », les proportions et compositions annoncées peuvent donc varier légèrement d'un colis à l'autre.

Tarifs

Prix/kg	Classique	Famille	Grillade
4-6 kg	18 €	21 €	€22
9-11 kg	17 €	20 €	21 €

Nous vous proposons également différentes terrines,

Bœuf	Pâté, mousse de foie, trippes en sauces	7€
Cochon	Pâté, fromage de tête	
Caprin	Pâté herbe ou cognac	

On attend vos commandes au plus tard le 30 avril, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin de plus de précision.

Thibaut.petitcolin@gmail.com ou 06.38.35.89.66

Conditions :

Tous les colis doivent être commandés préalablement à leur livraison, **avant le 30 Avril 2022**, pour une livraison prévue le **20 Mai 2022**.

L'adhérent s'engage à honorer sa commande, en cas d'empêchement le jour de la livraison, il s'engage à la faire prendre par une autre personne, (les commandes non récupérées le jour de la livraison resteront à la charge de l'adhérent.) il est responsable de son produit dès réception, en particulier pour ce qui concerne le maintien de la chaîne du froid

MODALITES DE REGLEMENT :

- Le règlement se fera lors de la distribution des colis, et le prix total ajusté en fonction du nombre réel de kilos du colis, le vendredi de 17h30 à 19h00 aux Ateliers du 29 - 31, rue Dauvilliers, Arpajon.

Le règlement est à faire à l'ordre du GAEC de la Révolte.

CLAUSES PARTICULIERES :

Conformément à l'article 16 de la Charte des Amap, le consomm'acteur « accepte les risques liés aux aléas de la production ». En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique, réunissant les producteurs, les abonné-e-s et éventuellement un-e représentant-e du Réseau Amap Ile-de-France, dans le but de décider ensemble d'une solution équitable pour tous les signataires de ce contrat.

À :

Le :

Signatures

Adhérent

Producteur