

GAEC LABEL TERRE 2020

Termes du contrat

Les objectifs et intérêts de l'AMAP des Carabes ayant été définis et acceptés par le consommateur lors de l'adhésion, le présent contrat concerne les modalités pratiques et financières liant l'adhérent de l'AMAP des Carabes avec le producteur cité ci-dessous.

Producteur :



GAEC LABEL TERRE
6, chemin Houillon
88600 DOMPIERRE
03.29.65.68.98
bonjour@label-terre.fr

Dominique, Adeline, Véronique et Pascal
Labellisé bio depuis 2003

Ce contrat est relatif à l'ensemble des denrées produites par le GAEC Label Terre. Ces denrées sont présentées en 3 parties, chacune d'entre elles étant rattachées à une commande d'engagement suivant le produit choisis. **Chaque commande d'engagement signée vaut acceptation des présents termes du contrat uniquement pour le produit concerné.**

Règlement :

Le paiement s'effectue au moment de la commande d'engagement (excepté pour les produits laitiers), **en 1 chèque global ou en 1 chèque par livraison au maximum à l'ordre du producteur** (« GAEC Label Terre »).

Conservés par le référent, ces chèques seront remis au producteur à chaque livraison.

Concernant les commandes de produits laitiers, le règlement se fait à chaque trimestre (voir ci-plus bas le paragraphe concerné).

Le désengagement d'un adhérent en cours d'année est possible à la condition de trouver un remplaçant.

Date limite :

La date limite de signature des différentes commandes d'engagement est fixée au **31 décembre 2019**. Au-delà (notamment en cas de nouvel adhérent à l'AMAP), la contractualisation est possible mais soumise à l'aval du producteur et du bureau.

Engagements du consomm'acteur :

- S'engager pour une ou plusieurs livraison(s) en réglant la somme à la signature du contrat d'engagement.
- Venir chercher ces produits aux moments prévus.
- En cas d'empêchement, prendre ses dispositions pour qu'une tierce personne se charge de récupérer ses produits.
- Par soucis de respect de la chaîne du froid, il est **IMPERATIF d'être muni d'un sac isotherme ou d'une glacière** pour emporter les produits.
- S'engager à respecter les statuts de l'association inspirés de la charte des AMAP, ainsi que le règlement intérieur (disponible sur le site internet www.amapdescarabes.com ou sur simple demande : amap.carabes@gmail.com).
- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs, les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production. En conséquence, je comprends qu'en devenant partenaire, j'accepte de partager les risques.
- Adhérer à l'AMAP et participer à la vie de l'association.
- Avoir envoyé son bulletin d'adhésion à l'AMAP pour l'année 2020 ainsi que le règlement correspondant.

Engagements du producteur :

- Livrer des produits de qualité issus de son agriculture biologique.
- Signaler rapidement au conseil d'administration de l'AMAP des Carabes les problèmes exceptionnels affectant l'activité ou la livraison.
- Respecter la chaîne du froid lors des livraisons.
- La fromagerie est en dérogation d'agrément européen (N° dérogatoire 88 152 002), ainsi, le producteur s'engage à respecter les normes sanitaires requises (contrôles réguliers des différents produits).
- Respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique.
- Organiser son planning de production de manière à fournir une quantité suffisante des denrées à chaque livraison.
- Rester à l'écoute du consomm'acteur.

2. PORC :

Termes du contrat :

La viande de porc proposée est issue de porc découpé en huitième. L'animal est abattu à Rambervillers et transformé à Fauconcourt (SNC La Blonde). L'atelier de transformation n'est pas agréé en Bio.

Le prix appliqué à pour base un poids carcasse.

Il est proposé de la viande de Porc au prix de 7€ /kg dans les conditions suivantes :

- Soit 1/8^{ème} de porc découpé (référence poids carcasse) **sans** tête ni pieds mais avec transformation,
- soit 1/8^{ème} de porc découpé (référence poids carcasse) **avec** tête et pieds et transformation.

Le poids d'1/8^{ème} de Porc varie suivant le poids des cochons, il oscille entre 10 et 15 kg.

Détail d'un colis de 1/8^{ème} de porc (en règle générale) :

- lard, ½ jambonneau, escalopes, côtes premières, rôti dans l'échine, rôti dans l'épaule, sauté de porc, viande à pâté, filet mignon ou foie,
- transformations : pâté de campagne, une saucisse « façon Morteau » et saucisses à griller pour le colis de printemps.

La fréquence des colis est de 2 par an (Printemps et Automne).

Un acompte du prix total estimé est demandé au moment de l'engagement, ce qui représente le coût d'achat des porcelets soit 35€ par colis.

Le montant définitif à régler sera précisé au moment de la livraison.

Jour et lieu de distribution :

La distribution sera effectuée le mercredi ou jeudi en fin d'après-midi à DOMPIERRE sur le lieu de l'exploitation. Printemps 18h00/19h00 - Automne 17h00/18h00. Le jour sera communiqué par courriel avec comme obligation pour l'adhérent de répondre à l'information envoyée par le référent : **Il devra confirmer sa présence.** La date limite de signature du contrat 2020 est fixée au 15 avril. Les demandes de signature de contrats en cours d'année sont possibles mais soumises à l'aval du producteur et de l'AMAP.

Référent PORC :

Stéphane LEOPOLD

108, avenue Salvator Allende

88000 EPINAL

06.26.05.17.01

stephane.leopold@numericable.fr

Le référent se tient à votre disposition pour toutes questions ou gestion de problèmes divers. N'hésitez pas à le contacter directement !

3. POULETS :

Termes du contrat :

Il est proposé des poulets certifiés biologiques, élevés sur l'exploitation dès leur premier jour de vie, nourris en grande majorité par les céréales produites sur l'exploitation.

Les adhérents au contrat **s'engagent à commander un ou deux poulets de chair par mois**, d'un poids variant entre 1.5 kg et 2.3 kg pour les petits poulets, et entre 2.3 kg et 3 kg pour les gros. Les abats sont inclus.

Tarif : 10.50€/kg en prêt à cuire.

L'adhérent remettra à la signature du contrat 2 chèques de 90 € (le 1^{er} débité début janvier, le 2^{ème} début juillet).

Le montant exact de chaque livraison viendra en déduction. **Un bilan sera réalisé en milieu de contrat (fin juin) et en fin de contrat.** L'adhérent réglera le reste à payer ou le GAEC Label Terre remboursera la différence.

Jour et lieu de distribution :

Les poulets sont à retirer une fois par mois, généralement le 2^{ème} samedi du mois à partir de janvier 2020 jusqu'en décembre 2020 (soit 12 livraisons), au GAEC Label Terre à Dompierre entre 10h à 12h. Le covoiturage pourra être organisé entre les consom'acteurs.

Référent POULETS :

Christine CLEMENT

24, Chemin des Ronds Champs

88460 TENDON

06.81.29.08.11

christine.clement88@orange.fr

4. PRODUITS LAITIERS :

Termes du contrat :

Nous vous proposons des paniers de produits laitiers, produits biologiquement sur la ferme. Ces paniers sont composés par le consommateur lui-même à partir d'un bulletin de commande trimestriel. Les produits proposés sont les suivants : Yaourts (nature, sucrés, aux fruits, 125g, 500g), crème fraîche, fromages blancs (vanille, battu), faisselle, tomme et lait cru entier. Cette année se déroulera en quatre trimestres :

Trimestres	Dates butoirs
janvier à mars	le 20 décembre 2019
avril à juin	le 20 mars 2020
juillet à septembre	le 20 juin 2020
octobre à décembre	le 20 septembre 2020

Un bulletin de commande trimestriel vous sera demandé avant les dates butoirs de chaque trimestre. Le règlement du trimestre correspondant devra impérativement être retourné en même temps que le bulletin de commande. Les chèques sont encaissés au milieu de chaque trimestre (février, mai, août et novembre).

Le bulletin de commande trimestriel vous permet de composer votre panier selon vos goûts et vos besoins. Les produits seront livrés chaque semaine à différents lieux (voir ci-dessous), afin de faciliter la gestion de vos produits, et le respect de la chaîne du froid. La fréquence de commande est libre, mais il vous est demandé un montant minimum de 6 € par livraison par respect pour l'environnement (réduction des déplacements) et de 18 € par trimestre choisi.

Selon les saisons, les cours du marché et les disponibilités des confitures, les parfums peuvent être amenés à être modifiés en cours d'année, auquel cas, vous serez prévenus et nous pourrions trouver une solution de remplacement ensemble.

Le consommateur comprend que pour des raisons évidentes de contraintes de production, il ne sera toléré aucun retard de commande et de règlement. Dans le cas d'un tel retard, le producteur en accord avec le référent se réserve le droit de refuser toute commande pour le trimestre correspondant.

Jour et lieu de distribution :

Nous proposons plusieurs lieux de distribution :

- A la ferme à DOMPIERRE, le mercredi de 17h à 19h ou le samedi de 10h à 12h,
- A EPINAL au Centre Léo Lagrange (à côté de la piscine Olympique), le mercredi de 10h à 18h (03.29.31.38.97)
- A TENDON au relais fermier, le vendredi de 7h30 à 12h, **EN SEMAINE PAIRE !**

Les produits seront stockés dans des petites caisses nominatives que nous vous demandons de laisser sur place après avoir placé vos produits dans votre glacière.

Référent PRODUIT LAITIERS :

Thibaut BERCAND

8 rue de la Grand' Fontaine
88700 ROMONT

t.bercand@orange.fr
06.29.30.99.37

Le référent se tient à votre disposition pour toutes questions ou gestion de problèmes divers. N'hésitez pas à le contacter directement !