

Contrat Viande Bœuf 2020

1/3

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 :

Mr Cyril Claude , éleveur de bovins race limousine
65 bis rue de Brehimont
88470 Saint Michel sur Meurthe
en cours de conversion Agriculture Biologique (prévue pour juillet 2020)

Ce contrat est relatif à l'ensemble des denrées produites par Mr Cyril Claude soit les caissettes de viande de bœuf et les pièces de hachés fermiers .

Chaque commande signée vaut acceptation du présent contrat uniquement pour le produit concerné.

Règlement :

Le paiement s'effectue au moment de la commande d'engagement, **en 1 chèque global ou en 1 chèque par livraison au maximum à l'ordre du producteur** (« Mr Cyril Claude »).

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

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 du contrat est fixée au **31 janvier 2020** .

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 consommateur :

- 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 **IMPÉRATIF 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.
- 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 en respectant le cahier des charges 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.
- Respecter le cahier des charges de la culture biologique.
- Organiser son planning de production de manière à fournir une quantité suffisante des denrées à chaque livraison.
- Rester à l'écoute du consommateur.
- S'engage envers les consommateurs adhérents pour le respect des principes de production et de distribution en AMAP.

1) VIANDE DE BOEUF

il est proposé des caissettes de viande de bœuf avec étiquetage de chacune des pièces , mix de pièces à griller et à cuisson longue .Les étapes d'abattage , maturation ,découpe et conditionnement sont effectuées à Rambervillers dans une structure coopérative .

Colis de 5 kg composé de

côte ou entrecôte au choix du producteur ,
rôti,
steak (tende de tranche , aiguillette),
rumsteak ou faux filet ,
bavette ou onglet ou poire ou hampe au choix du producteur
pot au feu

tarif 12 euros par kilo soit 60 euros

Livraison par trimestre

Colis de 13 kg composé de

côte ou entrecôte au choix du producteur ,
rôti,
steak(tende de tranche , aiguillette),
rumsteak ou faux filet ,
bavette ou onglet ou poire ou hampe au choix du producteur
pot au feu
bourguignon

Tarif 10,20 euros par kilo soit 132,60 euros

livraison par trimestre

Les livraisons sont prévues à Fremifontaine le samedi matin de 10h à 12h au 9 rue de la Bonne Dame chez Jérôme Balland .

Le jour précis et l'heure de livraison seront annoncés par mail (par téléphone en cas d'absence de d'adresse mail) aux personnes concernées au moins 7 jours à l'avance.

Toute commande doit absolument être retirée le jour de livraison .

2) HACHE FERMIER

il est proposé du haché fermier sous forme de 2 pièces de 140 g congelées sous vide ; le produit est une préparation hachée légèrement salée (1,2g de sel par kg) . Cette transformation est réalisée dans une structure coopérative à Adéquat à Rambervillers

Le tarif est de 12,60 euros le kg

Nous proposons une phase test avant de contractualiser ce produit afin de valider ou pas la qualité du produit (différent du steak haché façon bouchère que vous avez connu précédemment)

Le test porte sur 5 SACHETS de 2 pièces soit un montant de 17,64 euros

Jour et lieu de distribution :

La livraison sera planifiée le même jour que la viande de bœuf .
En fonction de vos appréciations , nous pourrions proposer un contrat à partir de mars 2020 .

Prévoir un sac isotherme avec un bloc de froid (pain de glace)+ une glacière .