

VIANDE DE BŒUF CYRIL CLAUDE 2024

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 :

Mr Cyril CLAUDE, éleveur de bovins race limousine
65 bis rue de Brehimont
88470 Saint Michel sur Meurthe
Certifié Agriculture Biologique depuis juin 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, de knacks et de saucisses à cuire. 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 décembre 2023**. 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 **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.
- 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 2022 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 la ferme de la Blonde à Fauconcourt.

Colis de 5 kg composé de

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

tarif : 13,07 euros par kilo soit 65,35 euros

Livraison par semestre (vers février et octobre)

Colis de 13 kg composé de

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

Tarif : 11,24 euros par kilo soit 146,12 euros

Livraison par semestre (vers février et octobre)

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. HACHES FERMIERS, KNACKS ET SAUCISSES A CUIRE :

- hachés fermiers : 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 13,40 euros le kg ; les commandes se font en nombre de sachets de 2 pièces (4,02 € le sachet de 2 pièces).

- knacks : en paquet (sous vide) de 330g environ (4 knacks), vendu par 2 paquets à 10 Euros le lot.
Ces knacks sont composées à 50% de bœuf et à 50% de porc non bio de Grandvillers. La transformation se fait à la ferme de la Blonde à Fauconcourt.

- saucisses à cuire : en paquet (sous vide) de 200g environ (une saucisse), vendu par 2 paquets à 8 Euros le lot.
Ces saucisses sont composées à 50% de bœuf et à 50% de porc non bio de Grandvillers. La transformation se fait à la ferme de la Blonde à Fauconcourt.

Jour et lieu de distribution :

La livraison sera planifiée le même jour que la viande de bœuf (février et octobre)
Les livraisons sont prévues à Fremifontaine le samedi matin de 10h à 12h au 9 rue de la Bonne Dame chez Jérôme Balland.

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