|  |  |
| --- | --- |
|  | **Contrat d’engagement**  **VIANDE DE BŒUF, VEAU et PORC**  **Saison novembre 2022** |

**Entre le consomm’acteur :**

Nom et prénom : …………………………………………………………………………………………….

Adresse : ……………………………………………………………………………………………………..

Téléphone : …………………………………………..  E-mail : ……………………………………………

Nom de l’association : L’Ame à Papous – 77127 Lieusaint……..……… N° adhérent : ……………..

**Et les producteurs** : Pierre Rozé et Sébastien Hivert, EARL La ferme du Rozay, 35150 ESSÉ

Tél : 06 78 75 90 19 – Mail : [fermedurozay@hotmail.fr](mailto:fermedurozay@hotmail.fr) – n° Siret : 53151538500015.

Chez nous : https://goo.gl/maps/T4tfT

**Les producteurs**

Installés à 30 km au sud-est de Rennes, Sébastien Hivert et Pierre Rozé élèvent un troupeau de 60 vaches de race « Parthenaise » sur une ferme de 87 hectares. Paysans en agriculture biologique certifiées « **AB »** depuis 15 ans, nous apportons une grande importance à l’équilibre de notre système.

Cela se traduit par une recherche de l’autonomie alimentaire et par la maîtrise de notre mode de vente. Ainsi presque toute l’alimentation de nos animaux (foin, céréales, maïs) est produite sur place, du tourteau de colza est acheté à une huilerie locale pour un complément en protéine. La vente s’effectue uniquement en circuit court (vente aux particuliers, magasins locaux).

Nos vaches passent 9 mois de l’année en prairie où elles bénéficient de l’herbe fraîchement poussée, les veaux tètent leur mère et ont droit à du mélange de céréales pour leur croissance. Les bêtes sont rentrées en bâtiment pour les 3 mois d’hiver, à l’abri des intempéries, et n’abîment pas les prairies. Elles consomment alors les récoltes de fourrages estivales.

Le Porc est produit par la Ferme des Gendronnières, située en Ille-et-Vilaine. Franck et Véronique HOUSSAIS sont producteurs de lait et de porcs en agriculture biologique depuis plus de15 ans. Les porcs sont élevés sur paille et nourris avec des céréales bio. Ils sont abattus par un abattoir certifié par un organisme de certification. Ensuite ils sont transformés par TVR (Transformation Viande Régionale) et le conditionnement est sous vide.

Pour tous ceux qui veulent en savoir plus, nous serions heureux de répondre à vos questions lors d’une visite chez nous ou par téléphone. N’hésitez pas !

Nous vous proposons donc différents types de colis qui vous permettrons de déguster une viande tendre et savoureuse. Les morceaux sont emballés sous vide et étiquetés (nom et masse), prêts à être consommés ou à congeler. Le tableau annexe donne un détail des colis et les prix.

**Les signataires du présent contrat**

s’engagent à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP et plus précisément :

**a)** **Engagements du consomm’acteur** :

* Financer la production en effectuant deux commandes par an.
* Retirer sa commande au jour fixé et, en cas de retard ou d’absence, organiser sa récupération par un tiers (intermittent, famille, ami, etc.).

A défaut, celle-ci sera répartie entre les amapiens présents en fin de distribution.

**b) Engagements des producteurs** :

* Livrer de la viande de bœuf et de veau de sa production conforme aux propriétés suscitées,
* Accueillir les adhérents sur sa ferme selon des dates fixées préalablement entre les producteurs et les consomm’acteurs,
* Etre transparents sur le mode de fixation des prix et des méthodes de travail.

**c)** **Engagements communs** :

Les partenaires s’engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l’activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à faire part au collectif des soucis rencontrés.

En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), le contrat pourra être révisé lors d’une réunion spécifique. Seront alors présents les consomm’acteurs de « L’Ame à Papous », les producteurs partenaires et un représentant du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.

**d)** **Livraison** :

Deux livraisons par an sont organisées. Les dates sont fixées au minimum 2 mois avant, au printemps et à l’automne. Elles ont lieu entre 18h30 et 20 heures 7 rue du Bois-du-Bray à Lieusaint.

**e) Prix de la viande et modalités de règlement**:

Les producteurs proposent des caissettes de **viande de bœuf, de veau et de porc biologiques.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BOEUF en colis** (portions sous vide) | Prix  au kg | Nbre de colis | Montant en **euros** |
| **Traditionnel 8 kg :** 1 rôti, assortiment de steaks, 1kg steaks hachés, 2 bourguignons et 1 pot-au-feu | 143 €  soit 17,87 €/kg |  |  |
| **Traditionnel 12 kg :** 1 côte de bœuf, 2 rôtis, assortiment de steaks, 1,5 kg steaks hachés, 3 bourguignons et 2 pot-au-feu | 210 €  Soit 17,50 €/kg |  |  |
| **Estival 8 kg :** 1 rôti, assortiment de steaks, 4 paquets de saucisses, 4 paquets de merguez, 1kg steaks hachés | 143 €  soit 17,87 €/kg |  |  |
| **Estival 12 kg**: 1 côte de bœuf, 2 rôtis, 1,5 kg steaks hachés, assortiment de steaks, 7 paquets de saucisses, 7 paquets de merguez | 210 €  Soit 17,50 €/kg |  |  |
| **Prestige 6 kg**: 1 côte de bœuf, 1 rôti, assortiment de steaks, | 143 €  soit 23,83 €/kg |  |  |
| **Cuisson lente 6kg :** 3 bourguignons, 3 pot-au-feu | 76 €  Soit 12,67 €/kg |  |  |
| **Steak haché par 4kg :** Par lot de 2 steaks | 70 €  Soit 17,50€ /kg |  |  |
| **Colis merguez-saucisses 4 kg :** 6 paquets 5 saucisses, 6 paquets 5 merguez | 70 €  Soit 17,50€ /kg |  |  |
| **Colis saucisses 4kg :** 12 paquets 5 saucisses | 70 €  Soit 17,50€ /kg |  |  |
| **Colis merguez 4kg :** 12 paquets 5 merguez | 70 €  Soit 17,50€ /kg |  |  |
| **VEAU** | |  |  |
| **Colis de 6 kg :** 2 rôtis, 2 blanquettes, escalopes et côtes, jarret en tranche, tendrons | 113 €  soit 18,83 €/kg |  |  |
| **PORC** | |  |  |
| **Colis de 6 kg** :1 rôti, 6 tranches de lard, 6 côtes premières (par 2), 8 saucisses (par 4), 6 côtes échines (par 2), 8 chipos (par 4) | 100 €  Soit 16,66 €/kg |  |  |
| **T O T A L** | |  |  |

Sur demande, d’autres morceaux peuvent être proposés : abats, langue, queue, joue, onglet, hampe (selon disponibilité).

Fait à Lieusaint, le ………………….…

Signature du consomm’acteur Signature des producteurs

Le règlement est établi à l’ordre de : **EARL La Ferme du Rozay, en un ou deux chèques.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1er Chèque : n°………….…… montant : ……..… | 2ème Chèque : n° ……………… montant : …………….. |