

Contrat d'engagements - Viandes Porc, Bœuf, Veau
« Les paniers de la Sèvre » - Saison Hiver 2017
Référent AMAP « viande » : Patrice Bohmert : p.bohmert@gmail.com
Tel : 0782487233

Producteur	GAEC LA RENÉAMIÈRE	Adhérent	Nom :
	La Renéamière		Prénom :
	79450 St AUBIN LE CLOUD		Tel : :
	05 49 95 32 67		Mail:.....
	reneamiere @la-reneamiere.net		

*Retourner votre
contrat
d'engagement avant
le jeudi 12 octobre
dernier délai*

Engagements de l'adhérent :

- Payer à la livraison,
- Être adhérent à l'association « les Paniers de la Sèvre »
- Respecter la charte d'engagement de l'association

Engagements du producteur :

- Livrer des produits biologiques, sains, de qualité et produits sur sa ferme
- Être présent aux distributions, donner régulièrement des nouvelles sur l'avancée des cultures,
- Être transparent sur ses méthodes de travail.

Engagements communs :

- Partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs...),
- Participer à la vie de l'association (Assemblée Générale, animations...)
- Faciliter les échanges entre producteur, adhérent et association

Périodicité de livraison : bimestriel : **Dates : 9/11 - 11/01 - 8/02 2018**

Jour et horaire de livraison : jeudi entre 18h15 et 19h30

Lieu de livraison : Maison de quartier des Brizeaux, NIORT

Modalité de règlement : **à la livraison, en chèque ou en espèces**

Les chèques sont à établir à l'ordre de : **Gaec La Renéamière**

Merci d'inscrire la quantité souhaitée par livraison : (nombre de caissettes)

	Conditionnement	Prix au kg	09/11/17	11/01/18	08/02/18
Porc	<i>Caissette de 5kg</i>	<i>12,50 €</i>			
	<i>Caissette de 10kg</i>	<i>12,50 €</i>			
	<i>Saucisses caissette 1kg</i>	<i>12,50 €</i>			
	<i>Grillades colis de 3 à 4kg</i>	<i>13,90 €</i>			
	<i>Chair à saucisses 500g</i>	<i>11,00 €</i>			
Veau	<i>Caissette de 3,5kg</i>	<i>16,5 0 €</i>			
	<i>Caissette de 6kg</i>	<i>16,5 0 €</i>			
Bœuf (Vache)	<i>Caissette de 5 kg</i>	<i>14,5 0 €</i>			
	<i>Caissette de 10kg</i>	<i>14,5 0 €</i>			
	<i>Steak haché en vrac 500g</i>	<i>14,00 €</i>			
	<i>Steaks hachés par 2 (2x125 g)</i>	<i>14,00</i>			
	<i>Autres produits voir au verso de la feuille</i>	<i>Total</i>			

Contrat d'engagements - Viandes Porc, Bœuf, Veau
« Les paniers de la Sèvre » - Saison Hiver 2017
Référent AMAP « viande » : Patrice Bohmert : p.bohmert@gmail.com
Tel : 0782487233

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements suivants :

Ce bulletin sera conservé par l'association. Une copie pourra être délivrée sur demande.

Fait à....., le

Le Producteur

l'Adhérent

Voir page au verso

Autres produits

Remarques: Pour les produits particuliers (noix de jambon, rillettes, ...) les tarifs, périodes de livraison, conditionnements etc, sont à voir directement avec le producteur. N'hésitez pas à contacter Bernadette et son mari pour toutes vos demandes particulières.

Voici quelques propositions :

Veau aux carottes, Bolognaise (440 gr - 6 €) et Bœuf bourguignon (800 gr) - 10 €

Steaks hachés : conditionnés par 2X125 gr - 14 € le kg -

Les verrines : Pâté, boudins noirs, mousse de foie, pâté de foie, pâté de campagne, rillettes (180gr) : 5 euros et 6,50 € (300 gr).

Fressure (300gr) : 5,50 € ou 10 € les 2

Noix de jambon séchée : 6,50 € la plaquette (150 gr) -

Saucisson sec et saucisses sèches : 9 €/pièce

Chorizo : 10 €/pièce (NOUVEAU !)

Pour Noël : Possibilité de commander des boudins blancs 2X2 (200g) à 23 € le kg et des boudins noirs (2X2) à 13 € le kg

Pour Noël : Possibilité de commander des boudins blancs 2X2 (200g) à 23 € le kg
- A commander à l'avance auprès de Bernadette Gatard...Les livraisons se feront le 21/12/2017 au magasin l'Eau vive -

Information : Les tarifs ont légèrement augmenté car les « services » (abattoir, laboratoire de transformation...) ont eux-mêmes augmenté leurs prix depuis janvier 2017. Bernadette a donc choisi de répercuter cette augmentation seulement qu'à partir de cette saison d'hiver 2017.

Bernadette et son fils Sébastien sont désormais associés au sein du GAEC depuis le 1^{er} Juillet 2017

Bonnes dégustations !