

Contrat d'engagement AMAP : Viande bovine bio 2^{ème} semestre 2022 – 1^{er} semestre 2023

Signé entre Le producteur : Benjamin DELAMARRE EARL Des Courtils Hameau Malassise 60390 Auteuil Tél : 06 89 96 08 23 Courriel : lamaisondelamarre@gmail.com	Et l'adhérent Nom : Prénom : Adresse : Tél : Courriel :
--	--



« Part de colis viande bovine »

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements ci-après :

Le producteur : Livrer tous les 2 mois environ des colis de viande bovine issue de vaches de race « Charolaise », nourries avec une alimentation biologique. Être transparent sur ses méthodes de travail. Être présent aux distributions une fois sur la période du contrat Donner régulièrement des nouvelles sur son activité et informer de tout évènement susceptible d'impacter la production. Prendre en compte les remarques et les besoins des adhérents de l'AMAP.	L'adhérent : Récupérer et payer son colis les jours de distribution Participer à l'assemblée générale. Être solidaire avec le producteur dans les aléas de la production
---	---

Principe de concertation :

Aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les consommateurs (ou leurs représentants) et le producteur.
Ce contrat d'engagement sera signé en un exemplaire conservé par l'AMAP qui fera parvenir un exemplaire à l'adhérent et au producteur.

Le présent contrat n'est valable que si l'adhérent est membre de l'AMAP et est à jour de sa cotisation.

Description des colis et prix :

Les colis sont constitués d'un panachage de morceaux en emballage individuel, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau, le poids et la date limite de consommation).

Les poids donnés sont approximatifs, le poids réel et le prix à payer seront connus à la distribution

Le choix se fait parmi les 6 possibilités ci-dessous (détail en annexe) :

- Colis de **3 kg « premium »** au prix de **20,30€/kg** soit environ **60,90€** le colis.
- Colis de **5 kg « personnalisable »** au prix de **17,80€/kg** soit environ **89,00€** le colis.
- Colis de **5 kg « mixte »** au prix de **16,50€/kg** soit environ **82,50€** le colis.
- Colis de **10 kg « mixte »** au prix de **15,80€/kg** soit environ **158,00€** le colis.
- Morceaux au détail (en quantité limitée), prix et disponibilité variable selon les morceaux.
- Autres produits BIO de la ferme.

Les colis **3kg « premium »** et **5kg « personnalisable »** sont personnalisables pour moitié de leur poids. Vous devez également choisir entre un rôti ou un pavé à griller.

Modalités de paiement :

Paiement par chèque à l'ordre de **EARL Des Courtils**, au moment de la distribution.

Distribution des colis :

Les Vendredis 21 Octobre 2022, 16 Décembre 2022, 03 Février 2023, 14 Avril 2023, 16 Juin 2023 de 17h30 à 18h45 dans la salle municipale de la place Gérald Palteau à Pont-Ste-Maxence (sous réserve de modifications décidées collectivement).

Fait à

Signature de l'adhérent

Le

Signature du Producteur : Benjamin DELAMARRE

Nom de l'adhérent :

Colis 3kg « Premium » personnalisable à 20,30€/kg soit environ 60,90€ le colis

Morceaux de 1er choix en proportion plus importante

Environ la moitié du colis est colis fixe ≈ 1,5kg fixe (non personnalisable mais choix entre rôti ou pavé à griller) : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Bavette ou Onglet, Rosbif ou Pavé Rumsteck.**

L'autre moitié est personnalisable ≈ 1,5kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

<i>Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 1,5kg par colis)</i>									
Date distribution	Nbre. de colis	Steaks hachés	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Viande hachée	Bourguignon	Pot au feu	Rôti ou Pavé à griller ?
21/10/2022									
16/12/2022									
03/02/2023									
14/04/2023									
16/06/2023									

Colis 5kg « personnalisable » à 17,80€/kg soit environ 89,00€ le colis

Environ la moitié du colis est colis fixe ≈ 2,5kg fixe (non personnalisable mais avec le choix entre rôti ou pavé à griller) : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif ou Pavé.**

L'autre moitié est personnalisable ≈ 2,5kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

<i>Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 2,5kg par colis)</i>									
Date distribution	Nbre. de colis	Steaks hachés	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Viande hachée	Bourguignon	Pot au feu	Rôti ou Pavé à griller ?
21/10/2022									
16/12/2022									
03/02/2023									
14/04/2023									
16/06/2023									

Colis 5kg « Mixte » Non personnalisable à 16,50€/kg soit environ 82,50€ le colis

Environ 50% (≈ 2,5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**

Environ 20% (≈ 1kg) de **steaks hachés.**

Environ 30% (≈ 1,5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre. de colis
21/10/2022	
16/12/2022	
03/02/2023	
14/04/2023	
16/06/2023	

Nom de l'adhérent :

Colis 10kg « Mixte » Non personnalisable à 15,80€/kg soit environ 158,00€ le colisEnviron 50% (≈5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**Environ 20% (≈2kg) de **steaks hachés.**Environ 30% (≈3kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu.**

Date distribution	Nbre de colis
21/10/2022	
16/12/2022	
03/02/2023	
14/04/2023	
16/06/2023	

Morceaux au détail

Certains morceaux au détail étant en quantité très limitée, nous ne pouvons garantir que vous aurez ce que vous désirez. Nous ferons néanmoins notre maximum pour répondre favorablement à votre demande.

	Filet en tournedos	Abats				
Morceau	Tournedos (par paire)	Foie (par paire)	Cœur	Trippes	Rognon	Os a moelle
Poids	Env. 430g	env. 280g	env. 280g	env. 450g	env. 520g	env. 850g
Prix	39€/kg	10€/kg	9€/kg	5€/kg	14€/kg	5€/kg
Date distribution	Nombre de sachets	Nombre de sachets				
21/10/2022						
16/12/2022						
03/02/2023						
14/04/2023						
16/06/2023						

Extras

En plus de la viande nous vous proposons quelques produits de la ferme :

- **Huile de cameline BIO** : Douce et très riche en Oméga 3, à découvrir (pour assaisonnement)
- **Confiture et gelée de pommes BIO** : Fait avec les pommes de la ferme, ramassées à la main avec amour...et patience... (avec du sucre de canne bio). Un délice d'une couleur et d'un goût superbe
- **Sirop de pommes et sirop de pommes aux épices BIO** : A mélanger à l'eau telle une grenadine, à découvrir.
- **Jus de pommes BIO** 100% pur jus : L'incomparable ...

Produit	HUILE DE CAMELINE		CONFITURE DE POMMES	GELÉE DE POMMES	JUS DE POMME	SIROP DE POMME	SIROP DE POMME AUX ÉPICES
	25 cl	50 cl	Pot de 340g		1 Litre	20 cl	
Poids							
Prix	5,50€	9,00€	4,80€	9€/kg	5€/kg	14€/kg	5€/kg
Date distribution	Nbr. de bouteille désirée		Nbr. de pot désiré		Nbr. de bouteille désirée		
21/10/2022							
16/12/2022							
03/02/2023							
14/04/2023							
16/06/2023							

Précisions :

Tous les morceaux sont emballés individuellement, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau et la date limite de consommation).

Il est ainsi aisé de la congeler, en respectant toutefois un certain délai (voir ci-après).

La mise sous vide de la viande permet une conservation au frais d'environ une vingtaine de jours (à l'exception des steaks hachés, saucisse et merguez, ayant une date plus courte).

Conseils :

Vous êtes sur le point d'acquiescer puis de consommer une viande d'une rare qualité. A la ferme de Malassise nos vaches sont nourries uniquement avec des aliments Bio, à l'herbe et aux céréales produits sur l'exploitation.

Les conseils suivant vous permettront de sublimer votre dégustation.

La conservation :

Afin d'obtenir une viande encore plus tendre et goûteuse, **il est recommandé de la laisser au réfrigérateur environ 2 semaines** avant de la manger ou de la congeler.

La viande se bonifie les jours passant.

Pour permettre à la viande de dégager toutes ses saveurs, **la décongélation se fait la veille pour le lendemain** (entre 8 et 12h au frigo).

Ensuite, ouvrez le sachet puis laissez la viande à température ambiante 1h avant la cuisson.

La cuisson :

Faite chauffer votre poêle à feu vif, ajouter au choix, une noix de beurre ou de l'huile de cuisson neutre (huile de tournesol par exemple) puis laissez monter en température afin par la suite de bien saisir votre viande.

Placer votre steak dans la poêle, saisissez les deux faces (jusqu'à l'apparition d'un léger brunissement).

Réduisez ensuite le feu puis cuisez environ 2 minutes par face, en fonction de l'épaisseur du steak et de votre goût.

ATTENTION A NE PAS TROP CUIRE VOTRE STEAK !

Mieux vaut un morceau pas assez cuit que vous remettrez à chauffer, qu'un morceau trop cuit qui donnera une viande moins tendre et moins juteuse !

Utilisez le jus de la viande (vous pouvez ajouter quelques gouttes d'eau dans votre poêle pour en obtenir davantage) et le beurre fondu dans votre poêle pour arroser votre steak dans l'assiette.

Salez avec du gros sel. Et c'est parti !

Bonne dégustation !