

Contrat d'engagement AMAP : Viande bovine BIO 2^{ème} semestre 2024 – 1^{er} semestre 2025

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



« Part de colis viande bovine »

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

Le producteur :	L'adhérent :
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.	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 **22,10€/kg** soit environ **66,30€** le colis.
- Colis de **5 kg « personnalisable »** au prix de **19,40€/kg** soit environ **97,00€** le colis.
- Colis de **10 kg « mixte »** au prix de **17,40€/kg** soit environ **174,00€** le colis.
- Colis de **10 kg « mixte » avec OPTION GRILLADE** au prix de **18,20€/kg** soit environ **182,00€** le colis.
- Colis **Maxi Côte de bœuf Mixte - 16 à 18kg** au prix de **17,40€/kg** soit environ **278,40€ à 313,20€** le colis.
- Colis **Maxi Côte de bœuf avec OPTION GRILLADE** au prix de **18,20€/kg** soit environ **291,20€ à 327,60€** 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 :

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

Distribution des colis :

Les Vendredis 18 Octobre 2024, 06 Décembre 2024, 07 Février 2025, 04 Avril 2025, 20 Juin 2025 de 17h30 à 18h45 dans la salle municipale, 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 :

DÉTAIL DES COLIS

3kg « Premium » personnalisable à 22,10€/kg. Environ 66,30€ le colis

Morceaux de 1^{er} choix en proportion plus importante

La moitié du colis est colis fixe ≈ 1,5kg (panachage de steaks + rôti ou pavé à griller)

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

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 1,5kg par colis)

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 ?
18/10/2024									
06/12/2024									
07/02/2025									
04/04/2025									
20/06/2025									

5kg « personnalisable » à 19,40€/kg. Environ 97,00€ le colis

La moitié du colis est colis fixe ≈ 2,5kg (panachage de steaks + rôti ou pavé à griller)

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

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 2,5kg par colis)

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 ?
18/10/2024									
06/12/2024									
07/02/2025									
04/04/2025									
20/06/2025									

10kg « Mixte » à 17,40€/kg. Environ 174,00€ le colis

Environ 30% de steaks : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**

Environ 20% de **rôtis**.

Environ 20% de **steaks hachés**.

Environ 30% de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre. de colis
18/10/2024	
06/12/2024	
07/02/2025	
04/04/2025	
20/06/2025	

10kg « Mixte » avec OPTION GRILLADE à 18,20€/kg. Environ 182,00€ le colis

1,5kg de bourguignon et pot au feu en moins, 1,5kg de Chipos & Merguez en plus

Date distribution	Nbre. de colis
18/10/2024	
06/12/2024	
07/02/2025	
04/04/2025	
20/06/2025	

NOM DE L'ADHÉRENT :

Maxi Côte de bœuf Mixte - 16 à 18kg à 17,40€/kg. Environ 278,40€ à 313,20€ le colis

Choisissez entre une côte entière (1,2kg à 1,8kg, pour environ 6cm d'épaisseur)
ou deux demi côtes (0,6kg à 0,9kg, pour environ 3cm d'épaisseur)

Date distribution	Nbre de colis	Personnalisation	
		Côte entière	2 demi côtes
18/10/2024			
06/12/2024			
07/02/2025			
04/04/2025			
20/06/2025			

Maxi Côte de bœuf avec OPTION GRILLADE à 18,20€/kg. Environ 291,20€ à 327,60€ le colis

2,5kg de bourguignon et pot au feu en moins, 2,5kg de Chipos & Merguez en plus

Date distribution	Nbre de colis	Personnalisation	
		Côte entière	2 demi côtes
18/10/2024			
06/12/2024			
07/02/2025			
04/04/2025			
20/06/2025			

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.

Morceau	Filet en tournedos	Abats				
	Tournedos (par paire)	Foie (par paire)	Cœur	Trippes (non préparées)	Rognon	Os à moelle (3 ou 4 par sachet)
Poids	Env. 400g	env. 280g	env. 280g	env. 450g	env. 550g	env. 900g
Prix	39€/kg	10€/kg	8€/kg	5€/kg	14€/kg	5€/kg
Date distribution	Nombre de sachets	Nombre de sachets				
18/10/2024						
06/12/2024						
07/02/2025						
04/04/2025						
20/06/2025						

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 de pommes BIO** : Fait avec les pommes de la ferme, ramassées à la main avec amour...et patience...
- **Sirop de pommes BIO** : A mélanger à l'eau telle une grenadine, à découvrir.
- **Jus de pommes BIO 100% pur jus** : L'incomparable ...

Produit	HUILE DE CAMÉLINE		HUILE DE TOURNESOL	SAUCISSON DE BŒUF
	25 cl	50 cl	75 cl	160g
Prix	5,50€	9,50€	6,95€	8,90
Date distribution	Nbr. de bouteille désirée		Nbr. de bouteille désirée	Nbre de saucisson désiré
18/10/2024	RUPTURE	RUPTURE		
06/12/2024				
07/02/2025				
04/04/2025				
20/06/2025				

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 !