

Contrat d'engagement AMAP : Viande bovine BIO 2^{ème} semestre 2025 – 1^{er} semestre 2026

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 4 possibilités ci-dessous (**détail en annexe**) :

- Colis « **Le Petit** » environ 3,5 kg – personnalisable - à **22,40€/kg** soit environ **78,40€** le colis.
- Colis « **Le Moyen** » environ 5,5 kg – personnalisable - à **19,80€/kg** soit environ **108,90€** le colis.
- Colis « **Le Grand** » environ 10,5 kg – 3 options - de **18,00€/kg** à **19,60€/kg** soit environ **189,00€** à **205,80€** le colis.
- Colis « **Maxi Côte de bœuf** » de 16 à 18kg – 3 options - de **18,00€/kg** à **19,60€/kg** soit environ **288,00€** à **352,80€** le colis.
- **Morceaux au détail** (en quantité limitée), prix et disponibilité variable selon les morceaux.
- **Autres produits BIO** de la ferme.

Les colis « **Le petit** » et « **Le moyen** » sont personnalisables pour un peu plus de la moitié de leur poids. Vous devez également choisir entre un rosbif 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 03 Octobre 2025, 09 Janvier 2025, 06 Mars 2026, 12 Juin 2026** de 17h30 à 18h45 au lieu de distribution habituel.

Fait à

Signature de l'adhérent

Le

Signature du Producteur : Benjamin DELAMARRE

NOM DE L'ADHÉRENT :

COMPOSITION DES COLIS

« Le Petit » Environ 3,5 kg personnalisable à 22,40€/kg. Environ 78,40€ le colis.

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

Une petite moitié fixe (non personnalisable) : Panachage de steaks et rôti ou pavé.

Une grosse moitié est personnalisable : 2kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

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

Date distribution	Nombre de colis	Steaks hachés	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Viande hachée	Bourguignon	Pot au feu	Rosbif ou Pavé à griller ?
03/10/2025									
09/01/2026									
06/03/2026									
12/06/2026									

« Le Moyen » Environ 5,5 kg personnalisable à 19,80€/kg. Environ 108,90€ le colis.

Une petite moitié fixe (non personnalisable) : Panachage de steaks et rôti ou pavé.

Une grosse moitié est personnalisable : 3kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 3kg par colis)

Date distribution	Nombre de colis	Steaks hachés	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Viande hachée	Bourguignon	Pot au feu	Rosbif ou Pavé à griller ?
03/10/2025									
09/01/2026									
06/03/2026									
12/06/2026									

Le Grand » Environ 10,5 kg 3 options :

« Mixte » : 18,00€/kg. Environ 189,00€ le colis.

Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif : 3 à 4 kg

2 Rôtis : environ 1,6kg

Steaks hachés : environ 2kg

Bourguignon et Pot au feu : environ 3kg

« Option Grillade » : 18,80€/kg. Environ 197,40€ le colis.

1,5kg de bourguignon en moins, 1,5kg de Chipo & Merguez en plus

« DOUBLE Option Grillade » : 19,60€/kg. Environ 205,80€ le colis.

0 bourguignon, 0 pot au feu, une bonne moitié du colis en steak haché, chipo & merguez

Date distribution	Nombre de colis		
	Mixte	Option Grillade	Double option Grillage
03/10/2025			
09/01/2026			
06/03/2026			
12/06/2026			

NOM DE L'ADHÉRENT :

« Maxi Côte de bœuf » de 16 à 18kg 3 options :

« Maxi » : 18,00€/kg. Environ 288,00€ à 324,00€ le colis.

Belle côte de bœuf de 1,2 à 1,7kg (option 2 demi côtes plus fines)
 Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif : 4,4 à 5 kg
 3 ou 4 rôtis : 2,4 à 3,2kg
 Steaks hachés : 3,2 à 4kg
 Bourguignon et Pot au feu : 4,8 à 6kg

« Option Grillade » : 18,80€/kg. Environ 300,80€ à 338,40€ le colis.

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

« DOUBLE Option Grillade » : 19,60€/kg. 313,60€ à 352,80€ le colis.

0 bourguignon, 0 pot au feu, une bonne moitié du colis en steak haché, chipo & merguez

Date distribution	Nombre de colis			Option 2 demi côtes
	Maxi	Option Grillade	DOUBLE option Grillade	
03/10/2025				
09/01/2026				
06/03/2026				
12/06/2026				

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 (par paire)	Rosbif Filet		Abats				
				Foie (par paire)	Cœur	Trippes (non préparées)	Rognon	Os à moelle (3 ou 4 par sachet)
Poids	Env. 400g	1kg	1,5kg	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				
03/10/2025								
09/01/2026								
06/03/2026								
12/06/2026								

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

Produit	HUILE DE CAMELINE		HUILE DE TOURNESOL	SAUCISSON DE BŒUF	BOCAUX DE BOLOGNAISE
Poids	25 cl	50 cl	75 cl	160g	670g
Prix	5,50€	9,50€	7,50€	8,90	13,90
Date distribution	Nbr. de bouteille désirée		Nbr. de bouteille désirée	Nbre de saucisson désiré	Nbre de bocal désiré
03/10/2025				RUPTURE	
09/01/2026					
06/03/2026					
12/06/2026					

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, saucisses 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 !