



## AMAP de goganes - Contrat Veau -et viande bovine ANNÉE 2020

Contrat d'engagement

L'association a pour but de maintenir (et d'inciter à l'installation) des exploitations de proximité, pratiquant une agriculture paysanne et durable, en fournissant des produits de qualité, de saison, variés, écologiquement sains et socialement équitables dans le respect de la charte des AMAP.

Comment ? Les consommateurs pré-financent une partie des productions et acceptent les aléas auxquels celles-ci sont soumises. En s'engageant par la signature de ce contrat, producteurs et consommateurs dépassent le simple rapport commercial : ils deviennent partenaires. Toutes les informations concernant l'association, ses producteurs partenaires et leurs contrats sont disponibles sur le site internet (<http://amap.goganes.free.fr>).

L'adhésion annuelle à l'association AMAP des goganes est de 5 euros. Elle offre la possibilité de souscrire des contrats de partenariat avec les producteurs de votre choix engagés au sein de l'association. Elle permet de couvrir les frais de fonctionnement de l'association. Elle est renouvelée début d'année civile.

### Votre interlocutrice (La tutrice)

C'est à elle que le contrat doit être transmis complété et signé en 3 exemplaires (1 pour le producteur, 1 pour le tuteur et le dernier qui vous sera retourné signé du producteur à la première livraison).

Contrats envoyés à la tutrice : **Corinne MARTIN**

[corinne.martin96@sfr.fr](mailto:corinne.martin96@sfr.fr)

**11 rue du Pont des Buttes - Charcé  
49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE (06 36 47 26 05)**

### Termes du contrat Veau et vache biologiques

Sur les Landes de Grézillé et bords de Loire de Gennes vit le troupeau de vaches Maraichines de l'Aube verte, ferme en agriculture biologique.

En plein air intégral, elles côtoient les mélodies du climat, du temps et des humains.

Nourries exclusivement d'herbes et de foin, elles élèvent leurs veaux pendant 5 à 8 mois, en entretenant paisiblement leur maison-bocage.

Pour que vive cette troupe, un contrat animaux-éleveur : être présent pour les animaux en échange de prélever une part animale chaque année.

Celle-ci permet aux bipèdes de s'alimenter, de faire vivre la relation ainsi que l'attention envers ces animaux qui nous nourrissent et élèvent.

Aussi, c'est avec plaisir que la ferme vous propose la viande issue de ce troupeau :

**Viande de Veau** : colis de 6 kgs (rôtis, escalopes, côtes, collier, poitrines, paupiettes et saucisses), veaux de 5 à 7 mois, maturation de viande 13 jours, conditionné sous vide. 15 €/kg

**Viande de vache** : colis de 10 kgs (rôtis, steaks 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> catégorie, côtes ou fondue, collier, plat de côtes et/ou saucisses), vaches de 5 à 12 ans, maturation viande 13 jours, conditionné sous vide. 13 €/kg

Les contrats doivent parvenir au tuteur au plus tard 1 mois avant la livraison (par mail ou courrier) afin de pouvoir planifier l'abattage.

La disponibilité du produit dépendant de la maturité de la bête, vous serez prévenus par mail, le moment venu, de la date exacte de livraison qui s'effectuera sur le lieu habituel de la distribution de l'AMAP le vendredi à l'entreprise « LA SADEL » ZA des Fontenelles 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.

Le règlement de la commande se fera par le consommateur au moment de la livraison.

Afin de lui permettre d'organiser au mieux son travail, il est important que le producteur dispose des commandes au plus tôt. Ainsi, en fin d'année, pensez à anticiper votre nouvel engagement.

## Viande de veau

<b>Date de livraison</b>	<b>Nombre de colis de 6 kgs</b>
6 mars 2020	..... x 6 kgs
Mai ou juin 2020	..... x 6 kgs

## Viande de vache (date de livraison : septembre ou octobre 2020)

Choix 1 : côtes ou fondue

choix 2 : saucisses ou plat de côte et saucisses

Exemple : rôtis, steaks 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> catégorie, collier, fondue, saucisses.

Colis de 10 kgs (rôtis, steaks 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> catégorie, collier, et au choix			
Côtes <b>ou</b> fondue		Saucisses <b>ou</b> plat de côte + saucisses	
Côtes	Fondue	Saucisses	Plat de côte + saucisses
Oui Non	Oui Non	Oui Non	Oui Non

\* Rayer les mentions inutiles

Contractant paysan

Adrien POUDRE

Lieu dit Malvaux

49320 Grézillé

Fait le :    /    /

Consom'acteur

Nom et prénom:

Adresse :

Téléphone:

Signature producteur:

Je déclare être à jour de mon l'adhésion pour 2020

Mail :

Signature consom'acteur: