

**AMAP'YON**

Maison de quartier de St André d'Ornay
55, chemin Guy Bourrieau
85000 La Roche sur Yon
Tél : 06/88/86/67/74
contact@amapyon.info

La Fée Cochette

Anne et David CARCAUD
Beauregard
85140 Les Essarts
Tél : 02/51/34/91/33
www.lafeecochette.fr

Contrat d'engagement réciproque Viande de porc

Période du 11/09/2020 au 30/04/2021

Le présent contrat règle les modalités de vente et d'achat de viande de porc issue de l'agriculture biologique en vente sous forme de caissette, et de conserves. Les porcs sont nés, élevés et transformés sur l'exploitation.

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

L'éleveur s'engage :

- À proposer des livraisons aux dates mentionnées selon le calendrier présenté en fin du présent contrat
- À être transparent sur ses méthodes de travail
- S'engage en cas de viande de porc bio manquante à reporter la livraison, ou à la rembourser en fin de contrat. Les adhérents seront prévenus à l'avance, par e-mail, dans la mesure du possible.
- À assurer les distributions en camionnette réfrigérée ou caissettes isothermes garantissant le respect de la chaîne du froid.
- À accueillir ponctuellement et à la demande des adhérents sur son exploitation

L'adhérent s'engage :

- À financer les commandes passées au plus tard au moment de la livraison
- À venir ou faire récupérer son colis lors des distributions et est informé que tout colis non retiré lors des distributions est perdu et ne fera l'objet d'aucun remboursement.
- Prévoir le transport des produits du lieu de distribution à son domicile de façon à respecter la chaîne du froid. (l'AMAP décline toute responsabilité en cas de problème sanitaire).
- À passer commande **au minimum 2 semaines avant la date de livraison** auprès du responsable pole "viande de porc" lors d'une distribution de l'AMAP ou par mail.

Coordonnées de l'adhérent :**Nom :****Prénom :****Adresse :****CP / Ville :****Mail :****Téléphone :**

Modalités de règlement et calendrier de distribution :

Le règlement devra être effectué à la livraison par chèque à l'ordre de La Fée Cochette en fonction du poids juste de la caisse.

Dates de livraison	Banque	Date du chèque	N° du chèque	Montant
16/10/2020				
11/12/2020				
12/02/2020				
09/04/2020				

Fait à :

Le :

Signature de l'adhérent contractant

Signature de l'éleveur,
La Fée Cochette

Signature d'un membre du bureau de l'AMAP

En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique, réunissant le bureau de l'AMAP, les adhérents ayant contracté et le producteur partenaire. Une copie de ce contrat sera conservée au siège de l'association. Elle pourra être délivrée sur demande.

Rappel des principes fondateurs de la charte des AMAP

1. La référence à la charte de l'agriculture paysanne pour chaque producteur.
2. Une production de dimension humaine adaptée aux types de culture et d'élevage.
3. Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal : développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse, gestion économique de l'eau ...
4. Une bonne qualité des produits : gustative, sanitaire, environnementale.
5. L'appui à l'agriculture paysanne locale.
6. La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux œuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire.
7. Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire.
8. La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
9. L'accompagnement du producteur à l'autonomie, c'est-à-dire la capacité à être maître de ses choix.
10. La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs.
11. Une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs.
12. La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateurs et producteurs.
13. Aucun intermédiaire entre producteur et consommateurs, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs.
14. La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateurs.
15. Une information fréquente du consommateur sur les produits.
16. La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production.
17. Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents.
18. Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne.

Calendrier et récapitulatif des commandes de l'adhérent :

NOM :

Prénom :

Produit	16/10/2020	11/12/2020	12/02/2021	9/04/2021
Petite caissette 3 Kg -				
Caissette barbeuk 4 Kg -				
Moyenne caissette 6 Kg -				
Caissette familiale 10 Kg -				
Conserve de fressure – Pot 340g				
VRAC Moins 5%				
TOTAL				
Signature de l'adhérent				

TARIFS et composition des caissettes pour les contrats du 11/09/2020 au 30/04/ 2021

La pt'i creux 3 kg environ	La barbeuk (nouveau) 4 Kg environ	La fringale 6 kg environ	La familiale 10 Kg environ
1 rôti de 500 g 2 côtes 4 escalopes 2 boudins noirs 2 saucisses 8 chipolatas 1 tranche de pâté de campagne 1 tranche de rillettes	20 chipolatas 12 merguez 8 poitrines tranchées 4 côtes 2 boudins noirs	1 rôti de 1 Kg 500g de sauté 4 côtes 4 escalopes 4 boudins noirs 4 saucisses 16 chipolatas 1 tranche de pâté de campagne 1 tranche de pâté de foie 2 tranches de rillettes	2 rôtis de 1 Kg 1 Kg de sauté 10 côtes 8 escalopes 8 boudins noirs 8 saucisses 20 chipolatas 1 tranche de pâté de campagne 1 tranche de pâté de foie 2 tranches de rillettes
Soit 13,70 €/Kg	Soit 12,50 €/Kg	Soit 13,20 €/Kg	Soit 12,70 €/Kg

NOUVEAU

Conserve de fressure en pot de 340 g à 7€50. LA fressure est une spécialité vendéenne à base de sang et viande de têtes de porc fermier élevé en plein air. Moulée à la louche. Excellent avec des pommes de terre et une salade, tout simplement !

Penser à privilégier le vrac.

Pour celles et ceux qui préfèrent emballer chez eux. La viande est en "vrac" dans le carton à reconditionner chez soi. **Appliquer – 5% sur les tarifs.**