AMAP'YON
Maison de quartier de Saint André d'Ornay
55, chemin Guy Bourrieau 85000
La Roche sur Yon
Mail : contact@amapyon.info

Christophe BULTEAU
LA CHEVALERIE
85310 NESMY
Tel : 0621692636
Mail : lesbulteau@gmail.com

Contrat d'engagement réciproque Poulets

Période du 01/05/2026 au 30/04/2027

Le présent contrat règle les modalités de vente et d'achat de viande de poulets issus de l'agriculture biologique et produit par Christophe BULTEAU (inscrit à l'Agence Nationale Bio et certifié par l'organisme Certipaq de La Roche sur Yon). Les poulets sont élevés en plein air sur la commune de Nesmy. L'aliment pour l'élevage est produit à Beaulieu sous La Roche et les poulets sont abattus à Aizenay dans un petit abattoir familial.

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

L'éleveur s'engage :

- À proposer des livraisons toutes les 6 à 8 semaines environs, de 6 à 8 distributions par an.
- À être transparent sur ses méthodes de travail
- S'engage en cas de livraisons de poulets manquantes à reporter la livraison, 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.
- A 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 semaine avant la date de livraison auprès des responsables pôle "poulet" lors des distributions de l'AMAP.

Coordonnées de l'adhérent :

Nom : **Prénom :**

Adresse :

CP / Ville :

Mail :

Téléphone :

Produits proposés :

Poulet prêt à cuire (barquette ss film) : 11.60€/kg ** Filets x2 (ss vide) : 28.50€/kg (env 300 gr) *** Cuisses x2 (ss vide) : 15.50€/kg (env 650 gr) Ailes x4 (ss vide) : 6.50€/kg (env 500 gr) Cous x10 (ss vide) : 6.50€/kg Foies x 1 kg (ss vide) : 12.00€/kg Cœurs x 1 kg (ss vide) : 12.00€/kg Gésiers x 1 kg (ss vide) : 12.00€/kg	Rillettes x 200g nature (en conserve) : 7,70€/Unité Rillettes x 200g Espelette (en conserve) : 7,70€/Unité Rillettes x 200g citron (en conserve) : 7,70€/Unité Terrine de foie x 200g (en conserve) : 7,70€/Unité Gésiers confits x 270g (en conserve) : 8.30€/Unité

*** L'achat de filets est conditionné à celui de cuisses (1 paquet de filets+1 paquet de cuisses) mais pas l'inverse.
** Le poids des poulets est aléatoire. Cela dépend des lots de volailles et de la saison. Nous nous situons entre 1.600 kg et 2.200 kg voir plus pour certains spécimens.

Modalités de commande et de livraison :

Les commandes devront être faites lors des distributions auprès des référents du « pôle poulet » au maximum 2 semaines avant la date de livraison. Le règlement devra être effectué à la livraison par chèque à l'ordre de « Christophe BULTEAU » en fonction du poids juste de la commande

Vous serez informés des dates suivantes de livraison tout au long de l'année.

Fait à : Le :

Signature de l'adhérent contractant Signature de l'éleveur, 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.