

Contrat d'engagement solidaire : Bœuf et porc 2023



Livraison uniquement sur Ecques

Le présent contrat est passé entre :

Le ou la paysan(ne) La Ferme du Bout du Breuil Hélène et Guillaume Fouble 910 Route d'Hardinghen, 62132 Hermelinghen	L'adhérent(e) de l'AMAP ou Amapien (ne)
--	---

Ce contrat s'inscrit dans la charte des AMAP et répond aux conditions générales de l'AMAP de la Morinie : (à retrouver sur le site <https://amapdelamorinie.jimdofree.com/> ou via ce QR code)



	Février	Mai/juin	Septembre	Novembre
Bœuf colis traditionnel, 10kg, 155€				
Bœuf colis famille, 9,5kg 160€				
Bœuf colis Mini, 4,3kg, 92 €				
Porc colis famille, 8kg, 83 €				
Porc colis Mini, 4.5kg, 55€				

Descriptif des différents colis au verso / Information de la date précise de la livraison à J-15

Soit la somme de :

Le règlement de la totalité de la somme due se fait par chèques à l'ordre de **Guillaume Fouble** à la remise du présent contrat. Un paiement fractionné est possible en 2 ou 4 chèques. Nb de chèques

A..... le

Le ou la paysan(ne)

L'amapien(ne)

Pour l'AMAP de la Morinie

Le bœuf

De race Limousine ou croisée Limousine/Montbéliard, nourries exclusivement à l'herbe des pâturages ou du foin ou des céréales de la fermes. Elevés conformément au cahier des charges AB. Le mode d'élevage permet aux animaux d'être en bonne santé, ce qui limite les risques de maladies. L'homéopathie et la phytothérapie sont utilisés pour leur soin.

Colis « Traditionnel » : 155 € Poids du colis : 10 kg (+/-3%)	Colis « Famille » : 160 € Poids du colis : 9 kg 500 (+/-3%)	Colis « Mini » : 92 € Poids du colis : 4 kg 300 (+/- 3%)
Pot au feu (1.5kg) Bourguignon (1 kg) Préparation hachée* (5x2) Rosbifs (2x 1kg) Steaks (4x2) ;Basse-côtes 2x2 Faux filets 2x2 Merguez (2x6)	Bourguignon (1kg) Préparation hachée* (9x2) Rosbifs (2x1kg) Steaks (5x2) Faux filets (2x2) Merguez (2x6)	Préparation hachée (3x2) Rosbif (800 g) Steaks 1 kg Bavette (2x2) Entrecôtes (2x1) Pavés de rumsteck (1x2)

*Préparation Hachée : ce sont des steaks hachés contenant 1% de sel : obligatoire pour la conservation

Le porc Elevés de façon traditionnelle, sur paille avec un espace de vie par porc de : 5 m2 (nettement supérieur à la norme Bio et 7 fois plus d'espace qu'en industriel.). Les animaux bénéficient de la lumière naturelle du petit matin au coucher du soleil. Ils naissent dans une petite ferme voisine, les animaux arrivent après sevrage à la Ferme. Ils n'ont pas leurs dents meulées, ni leur queue coupée. Le bien-être animal est au cœur de nos actions. Ils ne reçoivent AUCUN antibiotique et AUCUN vermifuge. Ils bénéficient d'une alimentation de qualité comprenant des céréales, du lin, du tournesol, ce qui rend notre viande gouteuse et tendre.

Colis « Famille » 83 € Poids du colis : 8 kg (+/-3%)	Colis « Mini » 55 € Poids du colis 4.5 kg (+/-3%)
Saucisses 4x4 Crépinettes 2x2 Rôti 1 kg Côtes 3x2 Rouelle 1kg 300 Sauté 1 kg	Saucisses 2x4 Crépinettes 1x2 Sauté 700 g Côtes 2 x2 Escalopes 2x2

La viande est découpée par un atelier de découpe agréé, emballée sous vide, étiquetée en respectant les normes CE.