



CONTRAT D'ENGAGEMENT Viande bovine

Saison du 1^{er} avril au 30 septembre 2018

Entre : l'adhérent et le producteur

Nom, prénom : Jules Charmoy

Adresse : EARL des Charmes
..... Haut Boisset

Tél : 24 110 SAINT AQUILIN

Mél :

Référent : Sylvain Parise Contact sylvain.parise@laposte.net

En adhérant à l'AMAP de Boulazac, j'ai lu et accepté son règlement intérieur qui s'applique au présent contrat.

Le producteur propose deux types de viande :

- veau rosé (alimentation mixte : pâturage, céréales et lait maternel) de six à huit mois. Le panier de veau seulement de 5 kg à 15,20 €/kg se compose 1 kg de rôti, 1 kg de blanquette, 1 kg d'escalopes, 1 kg de côtes à rôtir/échine, 1 kg de viande jarret/poitrine.

- génisse d'au moins trois ans et ayant vêlé au moins une fois. Le panier de bœuf se décline en 5 kg ou 10 kg au prix unique de 14,50 €/kg. Dans un panier, il y a soit un rôti, soit une côte de bœuf, soit des faux-filet. La répartition est de **50 % viande à bouillir (plat de côte, morceau à Bourguignon) 50 % viande à griller**. L'atelier de découpe possède l'agrément pour la fabrication et le conditionnement de la viande hachée sous vide. Attention toutefois la conservation de la viande hachée est plus courte que les autres morceaux. **Vérifier les DLC qui sont sur chaque emballage**. En été, certains bas morceaux sont transformés en saucisses (à cuire sans les piquer pour qu'elles ne sèchent pas).

C'est l'atelier de découpe qui compose les cartons en fonction de ces recommandations. Toutefois, il n'est pas toujours possible d'obtenir une composition parfaite pour tous les paniers. C'est pourquoi nous vous invitons à ouvrir le carton sur le lieu de la distribution pour vérifier qu'il convient bien à vos attentes.

Veau rosé (15,5 €/kg):

Distributions

24 mai 2018

5 kg (77,50 €)

10 kg (155,00 €)

Génisse (14,5 €/kg):

Distributions

21 juin 2018

5 kg (72,50€)

10 kg (145,00 €)

20 sept. 2018

5 kg (72,50 €)

10 kg (145,00 €)

Merguez (13€/kg)

Distribution

21 juin 2018

0,5 kg 1 kg 2 kg 4 kg 8 kg ou _____ kg

La distribution aura lieu aux dates précitées à la Maison des Associations de Boulazac de 18h30 à 19h30.

Chèques à l'ordre de : EARL des Charmes

Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre

Le consommateur (trice)

Le producteur

DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

Forme juridique : EARL

Jules Charmoy s'est installé en 1999 comme chef d'exploitation d'abord en GAEC, il est passé en EURL depuis le départ de son associé en 2012.

Employés : Saisonniers + 2 salariés à temps partiel ¼ temps en + ¼ temps en entre-aide (à cheval sur plusieurs exploitations).

Surface : 160 hectares dont 85 en herbage, 60 en culture, 13 en noyer, le reste en exploitation divers dont la pomme de terre.

Productions (certifiés bio) : Boeufs (Génisses) et veaux rosés, Noix, Céréales Oléo-protéagineux

Commercialisation : Amap (Boulazac, Marsac, Bordeaux), Coopérative pour les noix, GIE (groupement d'intérêt économique) pour certaines cultures comme le pois chiche, Marchand (pour l'achat de bétail sur pied) et Particuliers

La viande

La viande provient de génisse d'environ trois ans ayant vêlé au moins une fois. Ces génisses sont de race limousine ou de croisement à majorité limousine.

Les génisses sont élevées en pleine nature (à St Aquilin ou environ), puis passent leurs dernières semaines en étable pour achever leur maturation.

L'abattage a lieu dans un abattoir indépendant de l'exploitation que l'éleveur rémunère pour cela. La carcasse est laissée reposée pour une meilleur tendreté pendant une douzaine de jours minimum.

La viande est découpée puis emballée sous-vide, étiquetée avec des informations précises (dates, traçabilité, le poids en clair, le nom exact du morceau).

La viande ainsi emballée peut être conservée deux semaines -si le sachet n'est pas percé- entre 0° et 3°C mais gardera toute sa saveur pendant les dix premiers jours. Elle peut être congelée pendant cette période. Nous vous conseillons de le faire par petite quantité afin que la viande soit saisie par le froid.

La viande doit être sortie environ 20 min. avant la cuisson. Du fait de sa tendreté la viande cuit plus rapidement que la viande ordinaire.

L'agriculteur apportera la viande en camion frigorifique. A votre charge de prendre une glacière.

ENCAISSEMENT DES CHEQUES

A la livraison. Le producteur est d'accord pour étaler le paiement en 2 fois si besoin.

CALENDRIER DE DISTRIBUTION

Les dates du prochain contrat sont :

Veau : 15/11/2018

Génisse : 20/12/2018 et 21/03/2019