



CONTRAT D'ENGAGEMENT PORC été

Saison du 1^{er} Avril 2020 au 30 Septembre 2020

Entre : **l'adhérent**

et **les producteurs** Certification bio par Ecocert

Nom, prénom :

Mr ET Mme Stéphanie et Jules CHARMOY

Adresse :

FERME DES CHARMES

Tél : Mail :

24110 Saint Aquilin

Référent : Josette PACAUD

Contact : jospacaud@gmail.com

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

Le producteur propose des colis de 5 kg, composés de : 1 rôti et ou rouelle (en fonction des disponibilités) 2 kg de côtes (échine, première et filet) 1 kg de chipolatas et 500 gr de chair, 500 gr de coustous (ou travers de porc), au prix de 13,50 €/kg, soit 67,50 € et de la charcuterie, au détail, sous vide. Le présent contrat prévoit 2 distributions : **le 18/06/20 et le 17/09/20.**

P.U.

Cde du 18 Juin 2020

Cde du 17 Septembre 2020

Caissette Porc (5Kg)	67,50 € X..... =	67,50 € X..... =
Pâté de tête verrine de 190 gr	5,50 € X..... =	5,50 € X..... =
Boudin viande sous vide (200g)	3 € X..... =	3 € X..... =
Pâté aux oignons (verrine 190 g)	5,50 € X..... =	5,50 € X..... =
Pâté aux truffes et cognac (130 gr)	9 € X..... =	€ X..... =
Pâté aux cèpes (verrine 130 g)	5,50 € X..... =	5,50 € X..... =
Rillettes (verrine 190 g)	5 € X..... =	5 € X..... =
Velouté lentillons	6,50 € X..... =	6,50 € X..... =
Verrine de saucisses lentilles (800 gr)	14 € X..... =	14 € X..... =
Verrine rougaille saucisse	9 € x =	9 € x =
Saucisse sèche sous vide (environ 200 gr)	6,50 € X..... =	6,50 € X..... =
Jambon de pays tranché et mis sous vide (100 gr)	5 € X..... =	5 € X..... =
Coppa (environ 100 gr)	5,50 € X..... =	5,50 € X..... =
Bacon (environ 100 gr)	5,50 € X..... =	5,50 € X..... =
Lentillons sachet 800 gr	5 € X..... =	5 € X..... =
Pois chiche (800gr)	4 € X..... =	4 € X..... =
Chapelure sachet 200 gr	2,30 € X..... =	2,30 € X..... =
Huile de noix 25 cl	9 € X..... =	9 € X..... =
	TOTAL (1) =	TOTAL (2) =

TOTAL à PAYER (1 +2) :€

Echelonnement éventuel du paiement (NB : celui-ci doit être effectif le jour de la livraison) :

Mai : chèque de :

Juin : Chèque de :

Août : Chèque de :

Septembre : Chèque de

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

Le consommateur

Le producteur

Description de l'exploitation

Les cochons de la Ferme des Charmes



Notre ferme est en bio depuis sa création en 2000.

Elle regroupe différentes activités complémentaires : des vaches allaitantes, des grandes cultures, des prairies, des noyers et des productions énergétiques avec la méthanisation et le bois énergie.

L'atelier cochon a été créé en juillet 2016 en vue de l'installation de Stéphanie.

Les porcelets viennent d'un élevage bio de plein air du Lot. Ils arrivent sur notre ferme à l'âge de 7 semaines.

Nous les installons dans une cabane spéciale post sevrage que l'on peut déplacer et nettoyer régulièrement, ce qui limite les risques sanitaires. A leur arrivée, ils sont particulièrement chouchoutés et surveillés.

Après cette phase d'adaptation, ils rejoignent des cabanes en paille conçues par Jules, avec accès à des parcours.

Côté alimentation : menu varié à base de céréales et protéagineux de paille, de pommes de terre et bientôt du foin séché en grange.

Sans oublier tout ce qu'ils peuvent trouver lors de leur occupation favorite : FOUIR !

Pour découvrir d'autres photos de notre élevage rendez-vous sur notre site interne gaec-des-charmes.com