



CONTRAT D'ENGAGEMENT

Viande bovine

Saison du 1er octobre 2024 au 30 mars 2025

Entre : l'adhérent

et le producteur

Nom, prénom :

Jules Charmoy

Adresse :

GAEC 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 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 5 kg contient soit un rôti, soit une côte de bœuf, soit des faux-filets. 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.

	Prix au kg	12 déc. 2024	20 mars 2025
Veau rosé 5 kg	(16,60 €/kg)	__ x 84 € = __ €	__ x 84 € = __ €
Génisse 5 kg	(16,40 €/kg)	__ x 83 € = __ €	__ x 83 € = __ €

Plats Cuisinés (verrine) :	Poids du bocal	12 déc. 2021	20 mars 2025
Blanquette de veau	580 ml	__ x 17 € = __ €	__ x 17 € = __ €
Chili con carne	500 g	__ x 9,5 € = __ €	__ x 9,5 € = __ €
Langue de bœuf (sauce vin blanc et tomates)	540 g	__ x 12,50 € = __ €	__ x 12,50 € = __ €
Sauce Bolognaise	370 ml	__ x 6,90 € = __ €	__ x 6,90 € = __ €
Tête de veau	850 ml	__ x 14,5 € = __ €	__ x 14,5 € = __ €
Tripes de bœuf Madrilène	500 g	__ x 9,5 € = __ €	__ x 9,5 € = __ €
	Totaux :	€	€

La distribution aura lieu aux dates précitées à la Maison des Associations de Boulazac de 18h00 à 19h30.

Chèques à l'ordre de : Ferme des Charmes

mois	Novembre	Décembre	Janvier	Mars
Dépôt du chèque				

La consommatrice (teur)

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 EARL depuis le départ de son associé en 2012. Il a été rejoint par Stéphanie sa compagne qui s'occupe plus particulièrement du porc.

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) : Bœufs & Génisses et veaux rosés, Porcs, Noix, Pois Chiche, Pommes de Terre, Lentillons de Champagne et Charcuteries sous vide et Plats cuisinés en bocaux.

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

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

CALENDRIER DE DISTRIBUTION

Les dates de distributions du prochain contrat seront : juin 2025 et septembre 2025