

Contrat AMAP d'engagement caissette agneau d'herbe 2014

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Entre l'adhérent du groupe AMAP.....

<p>Nom :Prénom :</p> <p>Adresse :</p> <p>Tél :email:</p>

Et le paysan :

Mathieu Chevalier, Toussacq, 77480 Villenaux la petite
06 59 01 96 88, ocxitane@gmail.com

Objet du contrat :

Une caissette d'un demi agneau découpé conditionné en frais (voir détail au verso).
Le poids du colis oscille entre 6kg et 9kg, au prix de 16,50€ par kg,
soit un prix final de colis compris entre 99 et 148,50 €.

Présentation de l'éleveur :

Mathieu Chevalier s'est installé en 2010 à Toussacq, commune de Villenaux la petite, situé dans le Sud-Est de la Seine et Marne dans cette partie de la vallée de la Seine que l'on appelle la Bassée. Il élève ses animaux sur son exploitation composée de prairies et de cultures de céréales exploitées en agriculture biologique.

La souscription du présent contrat se veut un soutien capital pour le jeune éleveur constituant son troupeau, un geste pour le maintien du peu d'élevage subsistant en Île-de-France, ainsi qu'une participation à l'économie sociale et solidaire à l'échelle locale.

L'élevage :

Le cheptel est composé de brebis et d'agneaux de race Hampshire Down, ou Hampshire Down croisé Solognot, deux races d'herbage, rustiques, et de faible effectif, reconnues pour leur qualité bouchère, et adaptées à la vie en plein air. Les animaux sont élevés à l'herbe en priorité, au foin et au grain lorsque celle-ci est insuffisante (hiver, fin de gestation). Les agneaux naissent au printemps, en plein air si la météo le permet, sont élevés pendant 120 jours sous la mère puis à l'herbe ou en bergerie à partir du sevrage.

Engagements de l'éleveur :

- livrer le colis objet du présent contrat
- pratiquer l'agriculture biologique sur son exploitation
- accueillir les cosignataires sur l'élevage s'ils le souhaitent,
- leur communiquer toutes les informations qu'il détient de façon transparente : biologie et technique d'élevage, agronomie, pratiques sur la ferme, fonctionnement de la ferme, bilan comptable de la ferme, aspect financier personnel
- informer les cosignataires de tout événement grave le mettant dans l'incapacité d'honorer tout ou partie de ses engagements contractuels, et le contraignant à solliciter l'engagement de solidarité en situation exceptionnelle.

Vos engagements économiques :

- imprimer et signer le présent document en deux exemplaires, les confier dûment signés à son référent-agneau avec le premier versement, un chèque à hauteur de 75€ par colis contracté.
- chaque contractant s'engage à être présent lors de la livraison ou de se faire représenter avec un moyen de paiement en chèque ou espèce.

Vos engagements éthiques :

- accepter qu'il ne s'agit pas d'un produit standard et que le poids du colis, la couleur et le goût de la viande, l'épaisseur du gras de couverture, varient sensiblement selon chaque agneau, son sexe, son âge.

- comprendre que les impondérables de l'élevage (météo, problème sanitaire, autre problème zootechnique...) peuvent conduire l'éleveur à reporter la livraison ; en situation exceptionnelle (animale : grave crise sanitaire, épizootie, zoonose... ou humaine : maladie, accident...).

L'éleveur attend aussi de vous :

- de suivre la vie de la ferme sur le site internet de l'amap : <http://www.lespatissonsdumontois.fr> ou en vous renseignant auprès de vos référents.

-de vous rapprocher de vos référents si vous souhaitez lui rendre visite, assister a une journée d'agnelage, ou vous inscrire à un chantier collectif sur la ferme.

- **Vos référents sur votre groupe sont :**

- Fabien Branger : fabien.branger@gmail.com

- Philippe Soutan : soutan.philippe@gmail.com

Modalités de paiement :

1. Premier chèque : 75€ par colis, remis au référent avec votre contrat en deux exemplaire remplis signés.

2. Complément (en chèque ou espèce) selon le poids du demi-agneau récupéré au moment de la livraison.

Les deux chèques seront encaissé à un mois d'intervalle.

Description du colis :

Il s'agit d'un demi agneau découpé :

- un gigot avec sa selle désossée et ficelée (peut être cuisinée à part),
- une épaule demie-désossée (l'os de la palette est retirée),
- les 4 carrés de côtes (découvertes, secondes, premières et filet) les côtelettes étant pré-séparées,
- la moitié du collier, présenté en tranches,
- la moitié de la poitrine et des hauts de côte, présentée en morceaux à ragoût
- la moitié des abats (1/2 cœur, 1/2 foie, 1 rognon blanc le cas échéant).

A noter qu'il s'agit d'une découpe type boucherie : la carcasse est préalablement dégraissée, les chutes de découpe sont écartées du colis (crosse, palette, autres os, poumon...)

Les pièces sont disposées dans une 'caisse à viande' en carton, agréé pour le contact alimentaire, et sans emballage individuel des morceaux.

GROUPE AMAP :	NOM DE L'ADHERENT :
LIVRE LE :	

	Poids du colis	Prix du colis	1 ^{er} versement	Complément
COLIS N°1				
COLIS N°2				
COLIS N°3				
TOTAL				

Fait à

en 2 exemplaires, le 2014

Signature de(s) l'adhérent(s)

Signature de l'éleveur