

**Contrat d'engagement pour livraison sur la période 2<sup>e</sup> semestre 2017.**

À remettre pour le 13 juin 2017 et jusqu'à septembre.

Nom et prénom : .....

Adresse<sup>1</sup>: .....

Téléphone : ..... Autre téléphone : .....

Courriel : .....

<b>Veau rôti, côtes, tendrons, sauté (blanquette), escalopes, jarret, livraison prévue le 19 septembre 2017</b>			<b>Mouton gigots, épaules, côtes, sauces – Tout est tranché pour les colis de 6,5 kg, livraison prévue le 10 octobre 2017</b>		
poids	prix	Nbre	poids	prix	Nbre
≈ 6,5 kg	96,85 € dont 5,05 € de TVA à 5,5 % (14,90 €/kg)		≈ 6,5 kg	65,00 € Dont 3,38 € de TVA (10 € le kg)	
≈ 10 kg	149,00 € Dont 7,76 € de TVA (14,90 € le kg)		≈ 10 kg	100,00 € dont 5,21 € de TVA à 5,5 % (10 €/kg)	
<b>Bovin «colis gourmand» (pièces nobles, steak 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup>e + steak haché), ou «traditionnel» (sans steak haché avec bas morceaux), livraison prévue le 21 novembre 2017</b>			<b>Agneaux Moutonnets gigots, épaules, côtes, sauces – Tout est tranché pour les colis de 6,5 kg, livraison prévue le 5 décembre 2017</b>		
	149 € (Gourmand) dont 7,76 € de TVA à 5,5 % (14,90 €/kg)		≈ 6,5 kg	89,05 € dont 4,64 € de TVA à 5,5 % (13,70 €/kg)	
≈ 10 kg	144 € (tradi) dont 7,50 € de TVA à 5,5 % (14,40 €/kg)		≈ 10 kg	137,00 € dont 7,14 € de TVA à 5,5 % (13,70 €/kg)	

Paiement du colis à la signature, le montant exact de la livraison donnera éventuellement lieu à remboursement du trop perçu en fonction du poids exact du (ou des) colis. (Paiements par chèques, **1 chèque par type de viande**)

Chèques établis à l'ordre de **EARL .MATEUA.** et remis à la personne relais de l'Amap, Rachel HOMMEAU ou Dominique MARIN.

J'ai pris connaissance de la charte Amap qui m'a été remise.

Date et signature de l'adhérent :

Date et signature de l'éleveur :

**Amap® Oloron Viande bovine REÇU**

Colis	Veau (19/09/17)	Mouton (10/10/17)	Bœuf (21/11/17)	Moutonnet (5/12/17)
Nombre & Poids				

Rachel HOMMEAU ou Dominique MARIN, personne-relais de l'Amap Oloron atteste avoir reçu de M ..... € par chèque(s) pour confirmation de son engagement d'achat.

**Tout colis non retiré le jour de distribution sera donné à la banque alimentaire et ne pourra donner droit à remboursement.**

La date exacte de distribution vous sera communiqué par les responsables de l'Amap.

Date et signature :

La personne-relais Amap

**Personnes relais** éleveur-amapien : Rachel HOMMEAU - rachel.hommeau@yahoo.fr - 05 59 36 02 47

Dominique MARIN – 1 rue de la marque 64400 Ledeuix txodom@free.fr – 05 59 36 10 81

**Coordination** Amap Oloron : Pierre CLAVERIE – 05 59 39 65 94 - pierreclaverie1953@gmail.com

Marie-Pierre LANGLA –05 59 34 17 40-langla.marie-pierre@neuf.fr

**Site web Amap** : <http://amap-oloron.voila.net/>

1 Pour les nouveaux membres ou en cas de changement

CIVAM Béarn	<b>M et M<sup>me</sup> CASTILLON à Esquiule Vaches adultes – veau Blondes d'Aquitaine – Agneaux Moutonnets Berrichons</b>
<b>La structure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploitation agricole individuelle en EARL – 2 UTH (Unité de travail humain)</li> <li>• Installation en 1989 pour lui et en 2001 pour elle – conversion en agriculture biologique en 2001 (cultures et bovins) et 2006 (+ ovins).</li> </ul>
<b>Les surfaces cultivées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 70 ha de SAU (surface agricole utile).</li> <li>• 64,5 ha de prairies pour la pâture et la fauche (49,5 ha en prairies naturelles et 15 ha en prairies temporaires).</li> <li>• 5,5 ha de cultures de céréales et protéagineux : 3,5 ha de maïs – 2 ha de méteil (mélange céréales + protéagineux).</li> </ul>
<b>Les animaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troupeau de Blondes d'Aquitaine : 40 mères allaitantes + 20 jeunes.</li> <li>• 200 brebis berrichonnes croisées.</li> </ul>
<b>Les pratiques de production</b>	<p><u>Alimentation des animaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les veaux sont élevés sous la mère avec un complément d'aliment : maïs – méteil.</li> <li>• Les agneaux sont élevés avec leurs mères avec un complément méteil.</li> <li>• Foin et/ou pâture dans les prairies – Pâture estival sur plateau de Castet pour les bovins.</li> <li>• Quelques achats extérieurs (échanges directs avec des céréaliers du département).</li> </ul> <p><u>Entretien des cultures</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotation – Apport de fumier, fumure de fond et chaux.</li> </ul> <p><u>Transformation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Engraissement bovin 5 à 6 mois. Abattage à l'abattoir de Mauléon. Conditionnement en colis effectué par les producteurs dans une salle prévue à cet effet à l'abattoir. Maturation de la viande : 15 j pour les bovins adultes, 8 j pour les veaux, 8 j pour les agneaux).</li> </ul>
<b>Les produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veau (maturation 8 j minimum), bœuf (15 j de maturation minimum)</li> <li>• Agneaux de lait, agneaux Moutonnets.</li> </ul>
<b>Les modes de commercialisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente directe.</li> <li>• Négociant (seulement veau et vaches)</li> </ul>