

**Amap Oloron Viande Bovine « Blonde d'Aquitaine » et Ovine Bio – Maritxu et Henri Castillon**  
**Contrat d'engagement pour livraison sur la période 2ème semestre 2018**

\*\*\*

Prénom et nom : .....  
 Adresse ( pour les nouveaux ou en cas de changement ) : .....  
 .....Téléphone : .....Autre téléphone : .....  
 Courriel : .....

**VEAU - 14,90 € /kg - Livraison prévue le 11/09/2018**

GOURMAND : rôti, côtes, tendrons, steak haché, escalope, jarret
TRADITIONNEL : rôti, côtes, tendrons, sauté (blanquette), escalope, jarret

≈ 6,5 kg 96,85 € ( dont TVA à 5,5% : 5,05 €)
≈ 6,5 kg 96,85 € ( dont TVA à 5,5% : 5,05 €)

≈ 10kg 149 € ( dont TVA à 5,5% : 7,77 €)
≈ 10kg 149 € ( dont TVA à 5,5% : 7,77 €)

**MOUTON - 10 € /kg - Livraison prévue le 20/11/2018**

gigot, épaules, côtes, sauces-tout tranché
--

≈ 6,5 kg 65 € ( dont TVA à 5,5% : 3,39 €)
---

≈ 10kg 100 € ( dont TVA à 5,5% : 5,21 €)
--

**VACHE - 14,90 € /kg - Livraison prévue le 27/11/2018**

GOURMAND : Pièces nobles, steak 1ere et 2e + steak haché
--

≈ 5 kg 74,50 € ( dont TVA à 5,5% : 3,88 €)
--

≈ 10kg 149 € ( dont TVA à 5,5% : 7,77 €)
--

**VACHE - 14,40€ /kg - Livraison prévue le 27/11/2018**

TRADITIONNEL : bas morceaux
-----------------------------

≈ 5 kg 72 € ( dont TVA à 5,5% : 3,75 €)
---

≈ 10kg 144€ ( dont TVA à 5,5% : 7,51 €)
---

**AGNEAU MOUTONNE - 13,70 € /kg - Livraison prévue le 11/12/2018**

gigot, épaules, côtes, sauces-tout tranché
--

≈ 6,5 kg 89,05 € ( dont TVA à 5,5% : 4,64 €)
--

≈ 10kg 137€ ( dont TVA à 5,5% : 7,14 €)
---

Paiement à la signature – 1 chèque par type de viande - à l'ordre de **EARL MATEUA**  
 remboursement éventuellement du trop perçu selon le poids exact du colis livré.

J'ai pris connaissance de la charte AMAP.

Date et signature de l'adhérent : .....Date et signature de l'éleveur : .....

**Amap® Oloron Viande**

	VEAU G	VEAU T	MOUTON	VACHE G	VACHE T	AGNEAU M
Date	11/09/18	11/09/18	20/11/18	27/11/18	27/11/18	11/12/18
Quantité						

Rachel Hommeau, personne-relais de l'Amap Oloron atteste avoir reçu de M..... le(s)  
 chèque(s) suivants pour confirmation de son engagement d'achat :

Tout colis non retiré le jour de la distribution sera donné à la banque alimentaire et ne pourra donner droit à remboursement. La date exacte de distribution sera communiquée par les responsables de l'Amap

Date et signature de la personne-relais :

Personne relais : Rachel Hommeau – <a href="mailto:Rachel.hommeau@yahoo.fr">Rachel.hommeau@yahoo.fr</a> - 05 59 36 02 47 Site web Amap : <a href="http://amap-oloron.pagesperso-orange.fr/">http://amap-oloron.pagesperso-orange.fr/</a>	Coordination Amap : Pierre Claverie – <a href="mailto:pierreclaverie1953@gmail.com">pierreclaverie1953@gmail.com</a> - 05 59 39 65 94 Marie-Pierre Langla – <a href="mailto:langla.marie-pierre@neuf.fr">langla.marie-pierre@neuf.fr</a> - 05 59 34 17 40
---	--

CIVAM Béarn	<b><i>M et M<sup>me</sup> Castillon à Esquiule Vaches adultes – veau Blondes d'Aquitaine – Agneaux moutonnés Berrichons</i></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 pâturage dans les prairies – Pâturage 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 moutonnés.</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>