



# AMAP de PONT-SAINTE-MAXENCE

60700 PONT-STE-MAXENCE  
Association loi 1901

## Contrat d'engagement AMAP : Viande bovine bio 1<sup>er</sup> semestre 2020

Signé entre le producteur et le consommateur

Le producteur :	L'adhérent
Benjamin DELAMARRE	Nom : .....
EARL Des Courtils Hameau Malassise 60390 Auteuil	Prénom : .....
Tél : 06 89 96 08 23 Courriel : lamaisondelamarre@gmail.com	Adresse : .....
	Tél : .....
	Courriel : .....

### « Part de colis viande bovine »

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements ci-après :

#### Engagements du producteur :

- **Livrer** tous les 2 mois environ des colis de viande bovine issue de vaches de race « Charolaise », nourries avec une alimentation biologique.
- **Etre transparent** sur ses méthodes de travail.
- **Etre présent** aux distributions une fois sur la période du contrat
- **Donner** régulièrement des nouvelles sur son activité et informer de tout évènement susceptible d'impacter la production.
- **Prendre** en compte les remarques et les besoins des adhérents de l'AMAP.

#### Engagements de l'adhérent :

- **Récupérer et payer** son colis les jours de distribution
- **Participer** à l'assemblée générale.
- **Etre** solidaire avec le producteur dans les aléas de la production

#### Description des colis et prix :

Les colis sont constitués d'un panachage de morceaux en emballage individuel, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau, le poids et la date limite de consommation).

Les poids donnés sont approximatifs, le poids réel et le prix à payer seront connus à la distribution

Le choix se fait parmi les 6 possibilités ci-dessous (détail en annexe) :

- Colis de **3 kg « premium »** au prix de **19,90€/kg** soit environ **59,70€** le colis.
- Colis de **5 kg « personnalisable »** au prix de **17,50€/kg** soit environ **87,50€** le colis.
- Colis de **5 kg « mixte »** au prix de **16,20€/kg** soit environ **81,00€** le colis.
- Colis de **10 kg « mixte »** au prix de **15,50€/kg** soit environ **155,00€** le colis.
- Colis de **10 kg « tradition »** au prix de **14,60€/kg** soit environ **140,00€** le colis.
- Colis de **16 à 20 kg « maxi »** au prix de **15,50€/kg** soit environ **248,40€ à 310€** le colis.
- Morceaux au détail (en quantité limitée), prix et disponibilité variable selon les morceaux.

Les colis **3kg « premium »** et **5kg « personnalisable »** sont personnalisables pour moitié de leur poids. Vous devez également choisir entre un rôti ou un pavé à griller.

#### Modalités de paiement :

Paiement par chèque à l'ordre de **EARL Des Courtils**, au moment de la distribution.

#### Distribution des colis :

Les Vendredi 24 Janvier 2020, 20 Mars 2020, 15 Mai 2020 de 18h15 à 18h45 dans l'arrière-cour du 25 rue Jean Jaurès à Pont-Ste-Maxence (sous réserve de modifications décidées collectivement).

N'oubliez pas votre chéquier

#### Principe de concertation :

Aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les consommateurs (ou leurs représentants) et le producteur.

Ce contrat d'engagement sera signé en un exemplaire conservé par l'AMAP qui fera parvenir un exemplaire à l'adhérent et au producteur.

Le présent contrat n'est valable que si l'adhérent est membre de l'AMAP et est à jour de sa cotisation.

Fait à

Le

Signature de l'adhérent

Signature du Producteur

Benjamin DELAMARRE

Référents :

Laurent GILBERT 06 27 59 07 34

Aurélié ROUMAILLAC 06 52 31 63 71

[contact@amap-psm.org](mailto:contact@amap-psm.org)

Nom de l'adhérant : .....

**Colis 3kg « Premium » personnalisable à 19,90€/kg soit environ 59,70€ le colis**

Morceaux de 1er choix en proportion plus importante

Environ la moitié du colis est colis fixe ≈ 1,5kg fixe (non personnalisable mais choix entre rôti ou pavé à griller) : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Bavette ou Onglet, Rosbif ou Pavé Rumsteck.**

L'autre moitié est personnalisable ≈ 1,5kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 1,5kg par colis)									
Date distribution	Nbre. de colis	Rôti ou Pavé à griller ?	Steaks hachés	Viande hachée	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Bourguignon	Pot au feu
24/01/2020									
20/03/2020									
15/05/2020									

**Colis 5kg « personnalisable » à 17,50€/kg soit environ 87,50€ le colis**

Environ la moitié du colis est colis fixe ≈ 2,5kg fixe (non personnalisable mais avec le choix entre rôti ou pavé à griller) : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif ou Pavé.**

L'autre moitié est personnalisable ≈ 2,5kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 2,5kg par colis)									
Date distribution	Nbre. de colis	Rôti ou Pavé à griller ?	Steaks hachés	Viande hachée	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Bourguignon	Pot au feu
24/01/2020									
20/03/2020									
15/05/2020									

**Colis 5kg « Mixte » Non personnalisable à 16,20€/kg soit environ 81,00€ le colis**

Environ 50% (≈ 2,5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**

Environ 20% (≈ 1kg) de **steaks hachés.**

Environ 30% (≈ 1,5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre. de colis
24/01/2020	
20/03/2020	
15/05/2020	

Nom de l'adhérent : .....

**Colis 10kg « Mixte » Non personnalisable à 15,50€/kg soit environ 155,00€ le colis**

Environ 50% (≈5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**  
 Environ 20% (≈2kg) de **steaks hachés.**  
 Environ 30% (≈3kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu.**

Date distribution	Nbre de colis
24/01/2020	
20/03/2020	
15/05/2020	

**Colis 10kg « Tradition » Non personnalisable à 14,60€/kg soit environ 146,00€ le colis**

Environ 50% (≈ 5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif**  
 Environ 50% (≈ 5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre de colis
24/01/2020	
20/03/2020	
15/05/2020	

**Colis 15 à 18kg « Maxi Côte de Bœuf » mixte à 15,50€/kg soit environ 232,50€ à 279€ le colis**

Environ 50% (≈ 9kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Rosbif, Pavé.**  
**Choix entre Belle côte de Bœuf de 1,2kg à 1,7kg (environ 6cm d'épaisseur) OU 2 demi côtes (environ 3cm d'épaisseur chacune).**  
 Environ 20% (≈ 3,5kg) de **steaks hachés**  
 Environ 30% (≈ 5,5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre de colis	Personnalisation	
		1 belle côte (6cm)	2 demi côtes (3cm)
24/01/2020			
20/03/2020			
15/05/2020			

**Morceaux au détail**

Certains morceaux au détail étant en quantité très limitée, nous ne pouvons garantir que vous aurez ce que vous désirez. Nous ferons néanmoins notre maximum pour répondre favorablement à votre demande.

Morceau	Filet en tournedos	Abats												
	Tournedos (par paire)	Foie (par paire)	Tripes	Joue	Os a moelle	Cœur	Rognon							
	Poids	Prix	Poids	Prix	Poids	Prix	Poids							
	Env. 430g	39€/kg	env. 280g	10€/kg	env. 450g	5€/kg	env. 750g	16€/kg	env. 850g	5€/kg	env. 280g	9€/kg	env. 520g	14€/kg
Date distribution	Nombre de sachets	Nombre de sachets												
24/01/2020														
20/03/2020														
15/05/2020														

### Précisions :

Tous les morceaux sont emballés individuellement, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau et la date limite de consommation).

Il est ainsi aisé de la congeler, en respectant toutefois un certain délai (voir ci-après).

La mise sous vide de la viande permet une conservation au frais d'environ une vingtaine de jours (à l'exception des steaks hachés, saucisse et merguez, ayant une date plus courte).

### Conseils :

*Vous êtes sur le point d'acquiescer puis de consommer une viande d'une rare qualité. A la ferme de Malassise nos vaches sont nourries uniquement avec des aliments Bio, à l'herbe et aux céréales produits sur l'exploitation.*

*Nos vaches ne connaissent ni le stress ni la faim, et sont engraisées sur un temps très long, donnant une viande persillée et goûteuse.*

*Les conseils suivant vous permettront de sublimer votre dégustation.*

### **La conservation :**

Afin d'obtenir une viande encore plus tendre et goûteuse, **il est recommandé de la laisser au réfrigérateur environ 2 semaines** avant de la manger ou de la congeler.

La viande se bonifie les jours passant.

Pour permettre à la viande de dégager toutes ses saveurs, **la décongélation se fait la veille pour le lendemain** (entre 8 et 12h au frigo).

Ensuite, ouvrez le sachet puis laissez la viande à température ambiante 1h avant la cuisson.

### **La cuisson :**

Faites chauffer votre poêle à feu vif, ajoutez une noix de beurre puis votre steak. Cuisez environ 2 minutes par face, en fonction de l'épaisseur du steak et de votre goût.

**ATTENTION A NE PAS TROP CUIRE VOTRE STEAK !**

Mieux vaut un morceau pas assez cuit que vous remettrez à chauffer, qu'un morceau trop cuit qui donnera une viande moins tendre et moins juteuse !

N'hésitez pas à ouvrir votre viande avec un couteau durant la cuisson pour constater son avancement.

Utilisez le jus de la viande et le beurre fondu dans votre poêle pour arroser votre steak dans l'assiette.

Pour obtenir d'avantage de sauce, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'eau dans votre poêle chaude, les faire tourner puis arroser à nouveau votre steak.

Salez avec du gros sel. Et c'est parti !

**Bonne dégustation !**