

# CONTRAT D'ENGAGEMENT ANNEE 2026

Entre l'adhérent de l'association Bon Amappétit, sise à Vélizy-Villacoublay et l'éleveur :

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| Nom : .....            | La ferme à tout bout de champ     |
| Prénom : .....         | Antoine Ponton & Marion Lemonnier |
| Adresse : .....        | La Giraudière                     |
| .....                  | 53600 St Georges sur Erve         |
| Tél : .....            | 02.43.69.26.87 // 06.15.77.51.42  |
| Courriel : .....@..... | fermeatoutboutdechamp@mailo.com   |

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et les engagements définis dans la charte des AMAP (disponible auprès de l'association ou sur le site du réseau AMAP en Ile de France).

## 1° Engagements de l'adhérent

- Adhérer à l'association Bon Amappétit pour participer à la concrétisation de ses objectifs (les statuts de l'association sont disponibles sur le site Internet <https://bonamappetit.fr/index.php/nos-statuts> ou sur demande auprès de la secrétaire de l'association).
- Le présent contrat est souscrit pour la durée d'une année.
- Préfinancer la production.
- Le souscripteur présente un intérêt pour la vie de la ferme, notamment par le site Internet : <http://fermeatoutboutdechamp.fr/>
- Venir chercher son colis sur le lieu de distribution défini au préalable. L'association s'engage à informer les adhérents concernés en temps et en heure.
- En cas d'absence ou d'impossibilité ponctuelle à venir chercher son colis, il est à la charge de l'adhérent-souscripteur de s'organiser avec un autre membre de l'association pour que le colis puisse être récupéré.

## 2° Engagements de l'éleveur

- L'éleveur s'engage à un maximum de transparence sur ses prix et sur ses méthodes de travail. Il propose une journée à la ferme pour les amapiens. Il est disponible pour répondre aux questions des amapiens (mail, téléphone, rencontre,..) et pour participer à la vie de l'association dans la mesure du possible.
- Il s'engage à faire trois livraisons par an :
  - Bœuf le 23 mai 2026
  - Veau le 12 Septembre 2026
  - 
  - Veau le 28 novembre 2026
- Les livraisons se font les samedis matin à Chaville, entre 10h30 et 12h, groupées aux livraisons de l'AMAP de Chaville/ Viroflay, chez une amapienne.
- Il s'engage à respecter les modalités suivantes pour l'année 2026 :

- **Les tarifs :**

**Le veau :** 23 €/kg en colis de 5 kg soit 115 € le colis.

**Le bœuf :** 21 €/kg en colis de 5 kg soit 105 € le colis, en colis de 10 kg soit 210 € le colis.

Vente des abats au détail le jour de la livraison

Veau : foie, ris, cœur, rognon, et Joue/Langue

Bœuf : foie, rognon, cœur, joue

Réservation possible en amont de la livraison, directement auprès de l'éleveur (mail ou téléphone)

- **Composition des colis :**

*Attention, cette composition peut varier en fonction de la découpe, du poids, du nombre de colis.*

La viande se présente sous vide, par paquet de 2 tranches pour les morceaux à poêler et à l'unité pour les morceaux à cuisson lente. Une date limite de consommation est mentionnée sur chaque paquet. Elle se conserve soit au réfrigérateur entre 0 et 2 °C ou soit au congélateur.

| Composition d'un colis de 5kg de veau :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Composition d'un colis de 5 kg de bœuf :                                                                                                                                                         | Composition d'un colis de 10 kg de bœuf :                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>morceaux à poêler:</u><br/> 4 à 5 paquets de 2 tranches d'escalope (environ 250 g à 300g le paquet)<br/> 1 paquet de 6 saucisses<br/> 2 à 3 paquets de 2 cotes de veau (environ 200g à 300g le paquet)<br/> 1 à 2 paquets de 2 filets de côtes et/ou de noix</p> <p><u>morceaux à cuisson lente:</u><br/> 1 paquet d'osso-bucco (environ 300 à 400g)<br/> 1 paquet de collier + poitrine (pour la blanquette) environ 400 à 500g<br/> 1 rôti de 500 à 800gr environ (noix, filet ou quasi de veau)<br/> 1 rôti épaule à faire en cocotte</p> | <p>1 ou 2 rôtis<br/> 1 à 2 tournedos<br/> 2 à 3 paquets de 2 pièces à poêler (rumstecks)<br/> 800gr Bourguignon<br/> 750gr pot au feu<br/> 4 steaks hachés<br/> 1 à 2 paquets de 6 saucisses</p> | <p>2 rôtis<br/> 1 côte ou 1 fondue (environ 1,5kg)<br/> bavette<br/> tournedos<br/> rumstecks<br/> 1kg pot au feu<br/> 1kg bourguignon<br/> 500g-1 kg de saucisses<br/> 500g-1kg de viande hachée</p> |

### 3° Engagements communs

Les partenaires s'engagent à partager les aléas naturels ou réglementaires (aléas climatiques, pandémies d'élevages, imprévu lié au transport des animaux, augmentation du prix du carburant, crises sanitaires, confinement, etc...) et à réviser aux besoins le contrat lors d'une réunion spécifique.

L'AMAP donne la possibilité au producteur de se stationner avec son véhicule frigorifique à proximité du point de livraison et de le brancher sur le secteur (220v).

### 4° Ma commande

| Date de livraison | Produit    | Prix  | Quantité | Date de livraison |
|-------------------|------------|-------|----------|-------------------|
| 23 mai 2026       | Boeuf 5 kg | 105 € |          | 23 mai 2026       |
| 23 mai 2026       | Bœuf 10 kg | 210 € |          | 23 mai 2026       |
| 12 Septembre 2026 | Veau 5 kg  | 115 € |          | 12 Septembre 2026 |
| 28 novembre 2026  | Veau 5 Kg  | 115 € |          | 28 novembre 2026  |

### 5° Modalités de règlement

Merci d'établir un chèque bancaire à l'ordre d'Antoine Ponton par commande (1 chèque / livraison).

La référente gardera les chèques qui seront remis au producteur à la livraison des colis après chaque distribution. Le règlement des abats se fait le jour de la livraison par chèque ou en espèces.

Fait à ..... le : .....

Signature de l'adhérent :

Signature de l'éleveur :

