

AMAP DU BOCAGE SAINT MALO – BULLETIN D'ADHESION VIANDE VEAU ET BŒUF

Exemples* de composition des colis de viande veau et bœuf

L'exploitation de Jean Marc PINOCHET se compose de 50 hectares de bocage sur lesquels vivent 15 vaches allaitantes de race Normande et 25 vaches de race Limousine avec 2 taureaux reproducteurs (pas d'écornage, homéopathie, huiles essentielles, chlorure de magnésium et sel de Guérande à disposition toute l'année...)

L'exploitation est en tout herbe et utilise la technique du pâturage tournant avec une production de mélange céréalier Triticale, avoine, pois, féverole. La ferme est entièrement autonome en fourrage, le troupeau se nourrit donc d'herbe pâturée, de foin et de mélange céréalier Bio issu de la ferme.

Engagements du producteur : Jean-Marc PINOCHET

- s'engage à respecter la charte de l'Agriculture Biologique,
- s'engage à communiquer les dates de livraison des colis **1 mois à l'avance** afin que l'adhérent ait le temps de passer commande sous 15 jours. La livraison sera effectuée en camionnette frigorifique afin d'assurer la qualité de la viande.

Engagements de l'adhérent :

- s'engage à transmettre sa commande **15 jours avant la date** qui lui sera communiquée par mail et à assurer le transport du colis de viande depuis le lieu de distribution jusqu'au domicile dans une glacière afin de ne pas rompre la chaîne de froid,
- s'engage à respecter la charte de l'adhérent à l'Amap du Bocage qui lui a été remise au moment de l'adhésion.

Vous pouvez moduler le type de colis; pas d'obligation de commander une caisse à chaque livraison.

Le règlement se fera le jour de la distribution selon la quantité livrée par chèque à établir au nom de Jean Marc PINOCHET.

amapbocagestmalo@gmail.com

ou TEL 06 89 36 50 93 (Carole FREY)

Veau 8 kg

- 6 à 7 sachets de 2 noix d'escalope
- 2 à 3 s. de 2 côtes de veau
- 1 s. de 1 quasi à rôti
- 1 s. de 1 épaule à rôti
- 1 à 2 s. 600 à 800 gr d'assortiment pour blanquette
- 1 s. de 5 morceaux de poitrine en tendron
- 1 s. de 200 à 500 gr de jarret en tranches

Veau 15,50
€/kg

Bœuf 10 kg*

- 1 sachet de 2 Filets en tournedos
- 2 s. de 1 Faux filet
- 1 s. de 2 Pavés Rumsteak
- 2 s. de 2 Steaks
- 1 s. de 1 Basse côte
- 1 s. de 2 Palerons à griller ou à braiser
- 2 s. de 2 Steaks
- 1 s. de 2 morceaux Aiguillette Baronne, Bavette Aloyau, Bavette de Flanchet
- 1 ou 2 s. de 800 gr à 1200 gr Rôti, Rôti
- 1 s. de 1 Entrecôte (si possible)
- 1 s. de 1 kg env. de Côte de bœuf (10 maxi) ou 1 s. de 800 gr de Fondue ou Brochette
- 2 à 3 s. de 800 gr Assortiment pour Bourguignon
- 2 s. de 1 à 1,200 kg de Pot au Feu (jarret ou plat de côte)

Bœuf
13 €/kg

**Le poids des colis peut légèrement varier en fonction du poids et de la conformation de l'animal. La composition des colis est donnée à titre indicatif et peut donc différer selon le poids du colis livré.*

FEUILLET DE COMMANDE A REMETTRE AU REFERENT OU AU PRODUCTEUR
ou par mail à : amapbocagestmalo@gmail.com

FEUILLET D'ADHESION A REMETTRE AU REFERENT OU AU PRODUCTEUR
ou par mail à : amapbocagestmalo@gmail.com

Les dates vous seront précisées en fonction des informations de l'éleveur par mail et de vive-voix lors des distributions.
Vous pourrez ainsi passer commande pour la quantité de viande souhaitée dans le délai de 15 jours avant la date de livraison.

Les dates vous seront précisées en fonction des informations de l'éleveur par mail et de vive-voix lors des distributions.
Vous pourrez ainsi passer commande pour la quantité de viande souhaitée dans le délai de 15 jours avant la date de livraison.

Coordination et inscription : amapbocagestmalo@gmail.com , Carole Frey

Le producteur : Jean Marc PINOCHET Ferme de la Prévostais – Bourguéné -
22400 Saint Aaron
☎ 02 96 31 98 31

Le : Signature :

Coordination et inscription : amapbocagestmalo@gmail.com , Carole Frey

Le producteur : Jean Marc PINOCHET Ferme de la Prévostais – Bourguéné -
22400 Saint Aaron
☎ 02 96 31 98 31

Le : Signature :

L'adhérent :

Nom : Prénom :

Portable :

Le : Signature :

L'adhérent :

Nom : Prénom :

Portable :

Le : Signature :