



Terre d'Adeles - Jules CHARMOY, Ferme des Charmes

CONTRAT D'ENGAGEMENT AMAP bœuf et veau bio 2019

Jules CHARMOY élève des bovins pour la viande, et il produit ses céréales et son fourrage. La ferme de Jules est entièrement reconvertie en agriculture biologique depuis 1999. L'exploitation est située sur la commune de Saint-Aquilin en Dordogne, un territoire très vallonné valorisé par l'élevage. Par la signature du présent contrat, l'association Terre d'Adeles, ses adhérents signataires et **Jules Charmoy**, éleveur-producteur de la ferme des Charmes, s'engagent à respecter le lien producteur-consomm'acteurs conformément à l'esprit de la Charte des AMAP.

Le consomm'acteur s'engage à :

- 1) Commander de février à décembre 2019 des colis de 5 kg de bœuf et/ou de veau tous les deux mois, soit six livraisons bimestrielles dans l'année. Il est possible de constituer des binômes pour bénéficier d'une livraison sur deux. 2) Signer à la commande **6 chèques à l'ordre de « GAEC des Charmes »**. Ces chèques déposés à l'association Terre d'Adeles seront remis au producteur lors de chaque livraison. 3) Venir chercher personnellement ou faire prendre par une autre personne les colis commandés, au moment des distributions le vendredi selon le calendrier établi. **Une commande oubliée est une commande due. Calendrier 2019 des vendredis de livraison :**

| | 15/2 | 29/03 | 07/06 | 30/08 | 25/10 | 20/12/19 |
|--|------|-------|-------|-------|-------|----------|
|--|------|-------|-------|-------|-------|----------|

- 4) Trouver un remplaçant si pour une raison exceptionnelle l'engagement ne pouvait être respecté jusqu'à son terme. Une aide peut être apportée par les coordinateurs bénévoles de Terre d'Adeles.
- 5) Participer à l'organisation d'une livraison bimestrielle ou à la signature des contrats.

L'association Terre d'Adeles facilite le lien producteur-consomm'acteurs. Elle s'engage à :

- 1) Désigner un ou plusieurs référents chargés d'organiser les livraisons mensuelles. Coordinateurs bœuf et veau : **Anne Cano** et **Charles-Antoine Arnaud**, courriels : anne.cano@terredadeles.org, charles-antoine.arnaud@terredadeles.org
- 2) Mettre à disposition un lieu de distribution. 3) Assurer le paiement des commandes. 4) Tenir ses adhérents informés des propositions de la ferme des Charmes après accord du CA. 5) Promouvoir les productions de la ferme des Charmes et effectuer des actions de sensibilisation sur les AMAP auprès du grand public.

Le producteur Jules Charmoy s'engage à :

- 1) Préparer pour chaque livraison bimestrielle prévue des colis de 5 kg comprenant de la viande de bœuf ou de veau de la ferme, certifiée en agriculture biologique, d'une valeur de 16,00 € le kg pour le bœuf et 16,00 € le kg pour le veau rosé, conformément à la commande. La viande, préparée en parts individuelles sous vide, est présentée en colis de 5 kg. Chaque colis contient environ 55 % de morceaux à griller et 45 % de morceaux à mijoter (ainsi que du carpaccio dans les colis de bœuf). On peut également commander certains produits en conserve : pâté, tripes, langue, chili. Ils sont tous BIO et proviennent de la transformation des productions de la Ferme des Charmes. Les recettes des plats cuisinés ont été élaborées suivant les conseils d'un chef cuisinier de Dordogne qui a peaufiné ces recettes familiales. Elles sont réalisées de façon artisanale, et à l'image des producteurs : typées ! Les principaux ingrédients sont produits sur la ferme (viande de bœuf, veau, porc mais également lentillons de Champagne) ou sur des fermes voisines (et en bio bien sûr !). La préparation des verrines est réalisée dans un atelier agréé aux normes CEE, elles peuvent se conserver 3 ans.

Chili con carne verrine de 800g à 14€ pièce. Viande de bœuf, haricots rouges, tomates, oignons, beurre, huile d'olive, ail, sel, origan, cumin, thym, poivre, piment. **Tripes de bœuf** : verrine de 800g à 14€ pièce. Tripes et pieds de bœuf, vin blanc Bergerac sec, carottes, poireaux, sel, ail, poivre. **Saucisses lentilles** : verrine de 800g à 14€ pièce. Saucisse de porc, lentillons de Champagne, carottes, oignons, huile d'olive, sel, beurre, poivre, thym. **Pâté de la ferme** verrine de 190g à 5,50€ pièce. Tête de porc, bouillon, cornichons, échalote, sel et poivre. **Langue de bœuf** verrine de 540 g à 12.5 € pièce. Langue de bœuf et de veau, bouillon de bœuf et de veau, vin blanc, vinaigre de vin vieux, poireaux, oignons, farine, beurre doux, échalotes, tomate, cornichons, sel, poivre, piment de Cayenne.

- 2) Prévenir TDA au cas où une maladie ou une intempérie atteindrait la ferme. Une décision commune serait alors prise par l'ensemble des consomm'acteurs et le producteur. 3) Informer les consomm'acteurs sur la vie de l'exploitation dans la plus grande transparence, fournir les justificatifs relatifs à la labellisation bio, accueillir sur demande le consomm'acteur à la ferme des Charmes. 4) Le producteur reconnaît le rôle de l'association Terre d'Adeles et n'entretient de relations commerciales avec ses adhérents que dans le cadre du présent accord.

Terre d'Adeles, ses consomm'acteurs et Jules Charmoy s'engagent à poursuivre conjointement la réflexion de manière à améliorer progressivement le présent contrat, l'objectif final de l'AMAP étant de mobiliser de manière fiable, régulière et pérenne un nombre suffisant de consomm'acteurs pour que le producteur parvienne à vivre dignement de son travail et que le consomm'acteur puisse consommer une alimentation saine. Un bilan du présent accord sera effectué lors de la prochaine Assemblée Générale de Terre d'Adeles. Des modifications pourront alors être proposées pour la saison suivante. Terre d'Adeles, ses consomm'acteurs et Jules Charmoy s'engagent à communiquer en toute franchise et liberté, à partager les idées et initiatives afin d'améliorer le fonctionnement du projet.

Bon de commande joint - Fait à Pessac le

Pour la ferme des Charmes
Jules CHARMOY

Pour Terre d'Adeles :
Anne Cano et Charles-Antoine Arnaud

Le consomm'acteur :
NOM Prénom