

AMAP QRSF 2023: Contrat viande bovine

Exemplaire souscripteur Nom : Prénom :
adresse mail et téléphone(il est essentiel de pouvoir vous joindre en cas de soucis) :.....

Souscrit à l'AMAP QRSF pour la période du 1er janvier au 31 décembre 2023

Agriculteurs partenaires :GAEC les chemins de traverse, la Gourinière 85600 Treize-Septiers tel: 0674458008/0613808431
les.vaches.de.la.gouriniere@gmail.com

Les producteurs s'engagent à fournir de la viande bovine labellisée agriculture biologique, alimentée sans pesticides ni herbicides en respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, être présents à chaque distribution de viande.

je choisis la nature et la date* de ma livraison en cochant la ou les cases qui m'intéressent:

Viande de bœuf												
	Formule classique 14.7€/kg			Formule mixte option steak haché 15.8€/kg			Formule mixte option saucisses/merguez 15.8€/kg			formule grillade 16.4€/kg		
	5kg	10kg	15kg	5kg	10kg	15kg	5kg	10kg	15kg	5kg	10kg	15kg
27 mars												
9 octobre												

Viande de veau 16.4€/kg	
	4 septembre
Caissette de 5kg	
Caissette de 10kg	
Caissette de 15kg	

*les dates peuvent exceptionnellement changées si des impératifs d'élevage y obligent

Modalités de paiement :

Paiement par chèque : le paiement intégral du contrat se fait lors de la signature du contrat.

Les chèques sont à libeller à l'ordre du « GAEC les chemins de traverse » et à dater du jour de la signature du contrat.

Une régulation se fera en fin d'année car les caissettes ne font pas toutes exactement le même poids. L'encaissement se fera aux dates précisées ci-dessous. Je choisis entre :

Payer en 1 fois

Somme totale au moment de la signature du contrat montant à préciser à la signature du contrat

Payer en 2 fois

Somme totale divisée par 2 avec 1er encaissement au début puis un encaissement début juillet

payer en 5 fois

Somme totale divisée par 5 avec 1er encaissement au début puis tous les 2 mois

les producteurs indiquent qu'ils sont responsables de leur produit jusqu'au moment de la remise aux adhérents et se déchargent de toute responsabilité quant au respect de la chaîne du froid et donc de la conservation optimale du produit après ce délai.

Rappel important : une viande peut-être conservée **entre 1 et 4°C jusqu'à la date limite de conservation au réfrigérateur** ou doit être congelée. Si votre viande est restée quelques temps hors réfrigérateur au moment de la distribution et ou du retour chez vous, il est conseillé de la congeler plus tôt.

Fait à Nantes, le
Isabelle et Rémi

Signature des producteurs :

Signature du souscripteur :