



"Manger sain, avec les producteurs du coin !"

Groupe :

Porc bio sous vide

Elevage Bedfordt 35850 Romillé

Tél : 06 21 00 03 13 - sylvain.bedfert@hotmail.fr

Engagement saison Automne/hiver 2018-2019

Je soussigné(e)

adresse

adresse mail

tél (portable)

membre adhérent(e) d'AMAPetite Terre, à jour de ma cotisation pour la saison, souscris un abonnement pour la saison **automne/hiver 2018-2019**

Les porcelets sont élevés durant 6 semaines en plein air avec leurs mères avant de rejoindre un bâtiment sur paille dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. La viande est découpée, préparée, mise sous vide et étiquetée par un charcutier à proximité de l'exploitation (SARL Tradiviande - 35 St Symphorien).

Un colis de porc (**12kg environ**) comprend – à titre indicatif :

2 barquettes de pâté d'environ 600gr chacune
1 à 2 pots de rillettes de 250gr

Emballage individuel : Rôti avec os (rouelle, palette ou épaule) : 2 à 2,3kg

Jarret : 1 à 1,2kg

Rôti sans os : 0,8 à 0,9kg

Emballage par deux : Côtes et échine : 2,5 à 2,8kg

Poitrine en tranche : 1kg

Emballage par quatre : Saucisses : 3,2 à 3,5kg (20 à 24 saucisses)

Le prix de vente est de **10,30 €/kg**

Prix TTC - viande sous vide prête à congeler.

Je m'engage à prendre un colis de viande de porc sous vide :

- fin Novembre 2018
- fin Janvier 2019
- fin Mars 2019

Modalités de règlement : à la livraison

Les chèques seront libellés à l'ordre de « Sylvain Bedfordt ».

Distribution:

Les distributions auront lieu **le vendredi, de 18h15 à 19h15**. La viande sera maintenue au frais. Chaque adhérent amènera sa propre glacière (ou autre contenant) pour effectuer le transfert. **La date de livraison sera fixée par le producteur et ne correspondra pas forcément avec mon groupe de distribution**. Si je ne peux venir chercher la viande, je demanderai à une autre personne de venir à ma place. **En cas d'oubli**, la viande pourra être retirée chez M et Mme Bedfordt - La petite Ville Hue - 22130 St Lormel.

Signature de l'adhérent Fait à, le.....



"Manger sain, avec les producteurs du coin !"

Groupe :

Porc bio sous vide

Elevage Bedfordt 35850 Romillé

Tél : 06 21 00 03 13 - sylvain.bedfert@hotmail.fr

Engagement saison Automne/hiver 2018-2019

Je soussigné(e)

adresse

adresse mail

tél (portable)

membre adhérent(e) d'AMAPetite Terre, à jour de ma cotisation pour la saison, souscris un abonnement pour la saison **automne/hiver 2018-2019**

Les porcelets sont élevés durant 6 semaines en plein air avec leurs mères avant de rejoindre un bâtiment sur paille dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. La viande est découpée, préparée, mise sous vide et étiquetée par un charcutier à proximité de l'exploitation (SARL Tradiviande - 35 St Symphorien).

Un colis de porc (**12kg environ**) comprend – à titre indicatif :

2 barquettes de pâté d'environ 600gr chacune
1 à 2 pots de rillettes de 250gr

Emballage individuel : Rôti avec os (rouelle, palette ou épaule) : 2 à 2,3kg

Jarret : 1 à 1,2kg

Rôti sans os : 0,8 à 0,9kg

Emballage par deux : Côtes et échine : 2,5 à 2,8kg

Poitrine en tranche : 1kg

Emballage par quatre : Saucisses : 3,2 à 3,5kg (20 à 24 saucisses)

Le prix de vente est de **10,30 €/kg**

Prix TTC - viande sous vide prête à congeler.

Je m'engage à prendre un colis de viande de porc sous vide :

- fin Novembre 2018
- fin Janvier 2019
- fin Mars 2019

Modalités de règlement : à la livraison

Les chèques seront libellés à l'ordre de « Sylvain Bedfordt ».

Distribution:

Les distributions auront lieu **le vendredi, de 18h15 à 19h15**. La viande sera maintenue au frais. Chaque adhérent amènera sa propre glacière (ou autre contenant) pour effectuer le transfert. **La date de livraison sera fixée par le producteur et ne correspondra pas forcément avec mon groupe de distribution**. Si je ne peux venir chercher la viande, je demanderai à une autre personne de venir à ma place. **En cas d'oubli**, la viande pourra être retirée chez M et Mme Bedfordt - La petite Ville Hue - 22130 St Lormel.

Signature de l'adhérent Fait à, le.....