



"Manger sain, avec les producteurs du coin !"

Groupe :

Porc bio sous vide

Elevage Bedfert 35850 Romillé

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

Engagement saison Automne/hiver 2022-2023

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 2022-2023**

Les porcelets sont élevés durant 6 semaines avec leurs mères avant de rejoindre un bâtiment sur paille dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. L'aliment des porcs est produit sur la ferme. La viande est découpée, préparée, mise sous vide et étiquetée par un prestataire à proximité de l'exploitation (SBV - 35 Louvigné du Désert).

Un colis de porc (**10kg environ**) comprend – à titre indicatif :

2 barquettes de pâté de 600gr chacune

Emballage individuel : Rôti avec os (épaule) : 1 à 1,2kg

Rôti sans os : 0,8 à 0,9kg

Emballage par deux : Côtes et échine : 1,2 à 1,5kg

Emballage par quatre : Saucisses : 2 kg (16 saucisses environ)

Chipolatas : 1,2 kg (24 chipos environ)

Poitrine en tranche : 1kg

Le prix de vente est de 10,60 €/kg

Prix TTC - viande sous vide prête à congeler.

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

Fin Novembre 2022

Mi-janvier 2023

Modalités de règlement : à la livraison

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

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 Bedfert - 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 Bedfert 35850 Romillé

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

Engagement saison Automne/hiver 2022-2023

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 2022-2023**

Les porcelets sont élevés durant 6 semaines avec leurs mères avant de rejoindre un bâtiment sur paille dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. L'aliment des porcs est produit sur la ferme. La viande est découpée, préparée, mise sous vide et étiquetée par un prestataire à proximité de l'exploitation (SBV - 35 Louvigné du Désert).

Un colis de porc (**10kg environ**) comprend – à titre indicatif :

2 barquettes de pâté de 600gr chacune

Emballage individuel : Rôti avec os (épaule) : 1 à 1,2kg

Rôti sans os : 0,8 à 0,9kg

Emballage par deux : Côtes et échine : 1,2 à 1,5kg

Emballage par quatre : Saucisses : 2 kg (16 saucisses environ)

Chipolatas : 1,2 kg (24 chipos environ)

Poitrine en tranche : 1kg

Le prix de vente est de 10,60 €/kg

Prix TTC - viande sous vide prête à congeler.

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

Fin Novembre 2022

Mi-janvier 2023

Modalités de règlement : à la livraison

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

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 Bedfert - La petite Ville Hue - 22130 St Lormel.

Signature de l'adhérent

Fait à, le