



## Porc bio sous vide

Elevage Bedfert 35850 Romillé

Tél : 06 21 00 03 13 - [sylvain.bedfert@hotmail.fr](mailto:sylvain.bedfert@hotmail.fr)

### Engagement saison automne/hiver 2024/2025

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 2024/2025**

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 (Tradiviande - 35 Saint Symphorien).

Un colis de porc comprend – à titre indicatif :

	Colis « traditionnel » 12 kg env.	Colis « grillades » 9 kg environ
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 Poitrine en tranche : 1kg	Côtes et échine : 1,2 à 1,5kg Poitrine en tranche : 1kg
Emballage par quatre (par cinq pour les chipos)	Saucisses : 2 kg (16 saucisses environ) Chipolatas : 1,2 kg (24 chipos environ)	Saucisses : 3 kg (24 saucisses environ) Chipolatas : 1,8 kg (32 chipos environ)
Prix TTC (sous vide)	<b>12€/kg</b>	<b>14€/kg</b>

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

Fin janvier 2025 ....colis « traditionnel » .... colis « grillades »

Mi-avril 2025 ....colis « traditionnel » .... colis « grillades »

### 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 .....



## Porc bio sous vide

Elevage Bedfert 35850 Romillé

Tél : 06 21 00 03 13 - [sylvain.bedfert@hotmail.fr](mailto:sylvain.bedfert@hotmail.fr)

### Engagement saison automne/hiver 2024/2025

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 2024/2025**

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 (Tradiviande - 35 Saint Symphorien).

Un colis de porc comprend – à titre indicatif :

	Colis « traditionnel » 12 kg env.	Colis « grillades » 9 kg environ
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 Poitrine en tranche : 1kg	Côtes et échine : 1,2 à 1,5kg Poitrine en tranche : 1kg
Emballage par quatre (par cinq pour les chipos)	Saucisses : 2 kg (16 saucisses environ) Chipolatas : 1,2 kg (24 chipos environ)	Saucisses : 3 kg (24 saucisses environ) Chipolatas : 1,8 kg (32 chipos environ)
Prix TTC (sous vide)	<b>12€/kg</b>	<b>14€/kg</b>

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

Fin janvier 2025 ....colis « traditionnel » .... colis « grillades »

Mi-avril 2025 ....colis « traditionnel » .... colis « grillades »

### 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 .....