

"Manger sain, avec les producteurs du coin!

Porc bio sous vide

Elevage Bedfert 35850 Romillé

1e1:06 21 00 03 13 - <u>s</u>	<u>:ylvain.bedfert@hotmail.fr</u>	
	son Automne/hiver 2025-2	
adresse mail		
membre adhérent(e) d'AM		na cotisation pour la saison,
sur paille dans le respect du ca est produit sur la ferme. La via	ahier des charges de l'agricultur nde est découpée, préparée, m loitation (Tradiviande - 35 Saint S	s avant de rejoindre un bâtimeni e biologique. L'aliment des porcs ise sous vide et étiquetée par un Symphorien).
	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 échines : 1,2 à 1,5kg Poitrine en tranche : 1kg	Côtes et échines : 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)	12€/kg	14€/kg
□ Début décembre 202 □ Début mars 2026 <u>Modalités de règlement :</u> Les chèques seront libellés <u>Distribution:</u>	s à l'ordre de «Sylvain Bedfe	colis « grillades » lis « grillades »

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



"Manger sain, avec les producteurs du coin!

Porc bio sous vide

Elevage Bedfert 35850 Romillé

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

Engagement saison Automne/hiver 2025-2026 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 2025-2026

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 :

Prix TTC (sous vide)	12€/kg	14€/kg	
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)	
Emballage par deux	Côtes et échines : 1,2 à 1,5kg Poitrine en tranche : 1kg	Côtes et échines : 1,2 à 1,5kg Poitrine en tranche : 1kg	
Emballage individuel	Rôti avec os (épaule) : 1 à 1,2kg Rôti sans os : 0,8 à 0,9kg		
	Colis « traditionnel » 12 kg env.	Colis « grillades » 9 kg environ	

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

□ Début décembre 20	925	colis « traditionne	e/ » c	colis « grillade	s :
- D// / 0000		(

□ Début mars 2026colis « 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

F-:4 >	1-	
ган а	 , <i>IE</i>	