



<http://enseinebrindorge.fr/>

Contrat Canard 2018 – février

entre

David Audiguet, EARL la Gauloise Dorée, aviculteur,
Ferme de l'Auvergnière 37160 Descartes

et

les adhérents de l'AMAP En Seine, brin d'Orge !

47, avenue du 18 avril 91200 Athis-Mons



L'élevage de David Audiguet est installé à Descartes en Indre et Loire sur un terrain de 1.8 hectare. Il est constitué de plusieurs technigites (poulaillers) permettant d'accueillir au total 300 canards. Chaque volaille a un parcours herbeux avec mares. Cet espace permet ainsi d'assurer le bien-être des animaux et une production de qualité. Les canards de race mulard, arrivent à la ferme à l'âge d'1 jour et sont élevés sur une période de 92 jours en moyenne. Ils sont nourris avec un mélange équilibré de céréales (féveroles, maïs, tourteaux de colza...). Les canards sont abattus et préparés dans son laboratoire sur place. Ils peuvent être découpés et livrés sous vide. L'élevage de David Audiguet a reçu en octobre 2013 sa certification bio.

ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR

- Je produis selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Je suis transparent sur mes méthodes de travail et sur mes prix.
- Je suis garant de la qualité sanitaire de mes produits jusqu'à leur remise en mains propres aux adhérents (chaîne du froid...)
- Ma ferme est ouverte aux adhérents pour une visite, un atelier pédagogique qui peut être organisé avec le coordinateur.
- Je préviens l'association en cas de problèmes exceptionnels qui affecteraient la livraison ou toute activité (problème climatique grave, maladie, etc.)
- En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérent(e)s et le producteur partenaire.
- Sauf indication contraire, les canards seront **livrés le jeudi 22 février** aux Travées à partir de 19h15.

ENGAGEMENTS DE L'ADHÉRENT

- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production et j'accepte d'assumer ces risques.
- Je paye à l'avance mes paniers pour la durée totale de mon contrat.
- Je viens récupérer mon panier lors de la livraison aux Travées.
- Je prends toutes dispositions nécessaires pour respecter la chaîne du froid entre la livraison et la consommation des produits.

COMMANDE et PAIEMENT – DATE LIMITE de PAIEMENT : **Jeudi 15 février** aux Travées

Le paiement s'effectue au moment de la commande par 1 chèque à l'ordre de la Gauloise Dorée.

produit	prix unitaire	quantité	total
1 canette (2,5kg à 3kg)	30 €		
Option découpe et mise sous vide	2 €		
Filet de canard (300 à 450g)	9,50 €		
Cuisse de canard (300 à 450g)	5 €		
Rillettes de canard - pot de 180g	5,85 €		
Pâté de foie de canard - pot de 180g	5,20 €		
Canard aux lentilles – 2 pers. – bocal de verre	13,50 €		
Canard au vin - 2 pers. – bocal de verre	13,50 €		
Pot-au-feu de canard - 2 pers. – bocal de verre	13,50 €		
Canard au miel et gingembre – 2 pers. - bocal verre	13,50 €		
Canard aux haricots blancs façon cassoulet	13,50 €		
Cuisses confites – bocal 2 pièces	13,50 €		
Montant total à payer			

Je, soussigné(e) membre adhérent de l'association Amap En Seine Brin d'Orge à jour de ma cotisation annuelle, accepte ce contrat et remets mon paiement ce jour

Nom : N° adhérent :

Adresse :

Fait à Juvisy sur Orge, le

Signature de l'adhérent

Signature du producteur