

Contrat de commande AMAP saison 2016

Agneaux Issus de l'Agriculture Biologique (ECOCERT)

FERME BONNET
David et Patricia CLOT
04200 AUTHON
04.92.32.43.72
david.clot@yahoo.fr



« Les morceaux de viande sont **emballés sous vide** par l'**abattoir bio** de Digne Les Bains, avec une **date limite de consommation**. Ils sont prêts à consommer ou à congeler. Le mode d'élevage que nous avons choisi en fait une viande de grande qualité gustative. Note élevage se situe à 1200 m d'altitude. C'est un **élevage Bio**, sur le mode extensif, les bêtes transhument l'été en Haute-Savoie. L'automne et le printemps, elles sont dans nos pâturages à Authon et l'hiver elles pâturent à Auriol. Elles sont soignées par **homéopathie et phytothérapie** ».

Référent : Eric ANDRE-POYAUD ericandrepoyaud@yahoo.fr 0750075246

La livraison s'effectue à la Bifurk en cartons de ½ agneaux d'un poids d'environ 6 à 7 kg.

Ils comprennent 1 gigot, 1 épaule, du collier, des côtelettes découpées, de la poitrine

Prix : 14,5 € le kg

Date limite de **commande le 15 Septembre 2016** par retour de mail

Date de **livraison** : Le 5 Octobre 2016 de 18h30 à 19h30

Nombre de ½ Agneaux :

Nom : Prénom :

Tél : Mail :

Chèque à établir à l'ordre de « **GAEC La ferme de Bonnet** » au moment de la livraison

Recommandation : nous vous conseillons de congeler dans les 2 jours la viande que vous ne consommez pas en frais, en suivant les bonnes conduites de congélation.

Signature :

Signature de l'éleveur :

